

## بررسی فیزیولوژیکی مقاومت ارقام تجاری پسته به سرما

رضا منصوری ده شعبی، غلامحسین داوری نژاد، حسین حکم آبادی

گروه علوم باغبانی، دانشگاه فردوسی مشهد

در چند سال اخیر سرمای بهاره عامل مهم جلوگیری از تولید محصول ایده آل و وافر پسته بوده و باعث کاهش کیفیت و کمیت محصول آن شده است. بررسی های انجام شده نشان داده، که بین میزان پرولین، عناصر غذایی، اسیدآمینو های تجمع یافته در جوانه گل با مقاومت به سرما در سایر میوه ها ارتباط مستقیمی وجود دارد. جهت بررسی اثرات عناصر غذایی، پرولین، قند های محلول در مقاومت چهار رقم تجاری پسته به سرما این طرح در قالب طرح کرت های خرد شده با فاکتور اصلی زمان نمونه برداری (اواسط بهمن ماه، شروع رشد و متورم شدن جوانه های گل و زمان گلدهی) و فاکتور فرعی نوع رقم پسته در سه تکرار در موسسه تحقیقات پسته کشور و دانشگاه فردوسی مشهد بر روی ارقام احمدآقایی، فندق، کله قوچی و اکبری اجرا می شود. اثرات میزان عناصر غذایی در جوانه پسته در فصل خواب و گل های باز شده، میزان پرولین و نسبت آن با قندهای محلول، تغییرات پروتئین و قندهای جوانه گل ماده پسته بوسیله دستگاه گاز کروماتوگراف اندازه گیری شده، هم چنین اثرات سرمای القای در دماهای بحرانی خسارت در انکوباتور بر میزان عناصر غذایی، پرولین و قندهای محلول در جوانه های ماده پسته مورد بررسی و تجزیه تحلیل قرار میگیرد. در این مقاله رابطه این مواد با مقاومت ارقام پسته به سرمای بهاره بحث و ارائه خواهد شد.