

## بررسی اثرات محلول‌پاشی روی، بر و ازت بر روی خصوصیات کمی و کیفی میوهٔ انار رقم ملس ترش ساوه

ذبیح اله زمانی<sup>۱</sup> و محمد رسول اکرمی<sup>۲</sup> فریال وارسته<sup>۱</sup>، کاظم ارزانی<sup>۲</sup>

۱- دانشجوی دوره کارشناسی ارشد گروه علوم باغبانی دانشگاه تربیت مدرس

۲- دانشیار گروه علوم باغبانی دانشگاه تربیت مدرس

۳- دانشیار گروه علوم باغبانی دانشگاه تهران

۴- عضو هیئت علمی ایستگاه تحقیقات کشاورزی ساوه

انار با نام علمی *Punica granatum* از خانوادهٔ *Punicaceae*، یکی از محصولات بومی ایران می‌باشد. میوه انار که به صورت تازه و فرآوری شده مصرف می‌شود یکی از محصولات مهم بخش باغبانی کشور است. با توجه به سازگاری درخت انار با شرایط آب و هوایی ایران و امکان کشت و کار آن در مناطق خشک و نیمه خشک کشور، اهمیت اقتصادی این میوه بیش از پیش مورد توجه قرار گرفته است. به منظور افزایش خصوصیات کمی و کیفی انار رقم ملس ترش ساوه پژوهش حاضر با محلول‌پاشی برخی از عناصر غذایی در منطقه ساوه شروع گردید. تیمارهای پژوهش حاضر شامل ۸ تیمار محلول‌پاشی شامل شاهد، بر، روی،

چهارمین کنگره علوم باغبانی ایران، آبان ماه ۱۳۸۴ / ۱۳۹

ازت، روی + بر، روی + ازت، ازت + بر، ازت + روی + بر هر یک با غلظت ۵ در هزار در زمان تورم جوانه‌ها در اواخر زمستان بر روی رقم انار ملس ترش ساوه با چهار تکرار در قالب آزمایشات فاکتوریل با طرح پایه بلوک کامل تصادفی بکار رفت. از آنجا که بر، روی و ازت از جمله عناصر مهمی هستند که بر روی مراحل فیزیولوژیک تقسیم سلول و رشد و نمو میوه تاثیر می‌گذارند اثرات مثبت محلول پاشی آن‌ها مورد بحث قرار خواهد گرفت همچنین اثرات تیمارهای مذکور در افزایش عملکرد، افزایش میوه‌های اولیه، تاثیر بر خصوصیات کیفی میوه اعم از کاهش درصد ترکیدگی و سوختگی میوه‌ها بررسی خواهد شد.