

اثر پیوند بر خصوصیات کیفی خیار گلخانه ای

علی فرهادی و محمد رضا نعمت‌اللهی
مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی اصفهان

خیار یکی از گیاهان خانواده کدوئیان است که در سطح ۶۵۰۰۰ هکتار و ۱۳۵۰۰۰۰ تن در کشور تولید می‌شود. کشت‌های گلخانه‌ای طی سال‌های اخیر گسترش یافته است و در صورت رعایت نکات زارعی و مدیریت گلخانه تا چند برابر تولید نسبت به هوای آزاد ایجاد درآمد می‌نماید. یکی از مواردی که می‌تواند در افزایش تولید و سودآوری بیشتر گلخانه‌ها موثر باشد عملیات پیوند است. پیوند امروزه برای بسیاری از سبزیجات میوه‌ای مورد کشت در درون و بیرون از گلخانه اجرا می‌شود. هدف اولیه پیوند سبزیجات، کنترل بیماری‌های خاکزاد درون گلخانه بود اما امروزه اهداف پیوند بسیار متنوع می‌باشد. یکی از این اهداف تاثیر پیوند در کیفیت میوه تولیدی است. به منظور مطالعه پیوند در کیفیت میوه خیار هیبرید گلخانه‌ای سلطان تعداد پنج پایه (کدو برگ، انجیری، کدو مسمایی، خیار چنبر، خیار بومی دستگردی اصفهان و طالبی) به همراه دو تیمار شاهد بدون پیوند (خیار هیبرید گلخانه‌ای سلطان و خیار هیبرید شماره

۲۲۷۹ مربوط به شرکت رکسپوان) جمعاً هفت تیمار در قالب طرح بلوکهای کامل تصادفی در سه تکرار اجرا شد. پس از کشت پایه‌ها و پیوندک در زمانی که برگهای حقیقی ظاهر شدند عملیات پیوند بصورت حفره‌ای رأسی در گلخانه تکثیر انجام شد و پس از اطمینان از گیرایی پیوند، نهالهای پیوند شده به زمین اصلی درون گلخانه انتقال یافت. در مرحله تولید میوه، بطور تصادفی از تیمارها برداشت محصول صورت گرفت و میوه‌ها تحت آزمون حسی Test panel قرار گرفت. آزمون حسی از روش آماری Multiple comparison among themselves مقایسه چندگانه میان تیمارها و با ۲۰ تکرار استفاده گردید. صفات اندازه‌گیری شده شامل ظاهر، عطر، طعم، تردی و پذیرش کلی بود. نتایج نشان داد خیار هیبرید گلخانه‌ای ۲۲۷۹ (تیمار شاهد بدون پیوند) در پذیرش کلی از کیفیت بالایی برخوردار بود. خیار سلطان پیوند شده روی پایه خیار دستگردی از نظر تردی بافت میوه کیفیت خوبی دارا بود و سایر خصوصیات در حد متوسط بوده است. در بین تمام تیمارها خیار سلطان پیوند شده روی پایه کدو برگ انجیری از نظر پذیرش کلی مورد قبول واقع نشد و از کیفیت پائینی برخوردار بود. این نتایج حاکی از آن است که کیفیت میوه عامل محدود کننده توسعه سیستم‌های پیوند درون گلخانه در ایران است و با توجه به ذائقه مردم و مصرف خیار بصورت تازه خوری، تولید میوه پیوندی خیار با دقت نظر خاصی باید انجام شود.