

## نتایج حاصل از مراحل مقدماتی اصلاح پیاز محلی بهبهان

عبدالستار دارابی

عضو هیات علمی سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی و دانشجوی دکتری دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران

پیاز محلی بهبهان دارای عملکرد و خاصیت انباری طولانی می‌باشد. اما به دلیل اینکه متشکل از مرفوتیپ‌هایی با رنگ، شکل و اندازه متفاوت می‌باشد از بازار پسندی مناسبی برخوردار نمی‌باشد. بنا بر این اصلاح این توده‌ها ضروری به نظر می‌رسد. به منظور اصلاح پیاز محلی بهبهان به روش تولید کولتیوارهای آزادگرده افشان این پژوهش به مدت پنج سال (۸۳ - ۱۳۷۸) در ایستگاه تحقیقات کشاورزی بهبهان انجام گرفت. در سال اول ۵۰۰ غده از دو مرفوتیپ غالب (سفید و قرمز) انتخاب و خاصیت انباری آنها بررسی گردید هر دو مرفوتیپ دارای خاصیت انباری مطلوبی بودند ولی مرفوتیپ سفید بر مرفوتیپ قرمز برتری داشت. در سال دوم ۱۰۰ غده از هر مرفوتیپ که دارای خاصیت انباری مطلوب بودند کاشته شدند. در زمان گلدهی عملیات سلفینگ به وسیله ایزوله کردن پترهای هر غده درون کیسه‌های پارچه‌ای به ابعاد ۳۰ در ۲۰۰ سانتی متر صورت گرفت. در سال سوم بذور حاصل از اولین سلفینگ کشت و بعد از ۱۴ هفته نشاءها به زمین اصلی منتقل شدند. بعد از برداشت و انبارداری ۵۷ لاین واجد صفات مطلوب انتخاب شدند. در سال چهارم غده‌های ۵۷ لاین انتخابی برای سلفینگ دوم (S<sub>2</sub>) کاشته شدند. در سال پنجم بذور حاصل از دومین سلفینگ کشت و در پایان ۲۹ لاین انتخاب شدند. در اثر سلفینگ رشد و نمو نتاج به میزان قابل ملاحظه‌ای کاهش یافت. به طوری که در اثر سلفینگ میزان جوانه زدن بذور در مقایسه با توده‌های منشأ ۶۸٪ کاهش یافت. فاصله زمانی بین کاشت بذور تا انتقال نشاء نیز به طور قابل ملاحظه‌ای (۸۰٪) در اثر سلفینگ افزایش یافت. همچنین سلفینگ سبب کاهش وزن و قطر متوسط غده و ارتفاع برگ به ترتیب

۳۰۰ / چهارمین کنگره علوم باغبانی ایران، آبان ماه ۱۳۸۴

حدود ۴۳٪، ۱۴٪ و ۵۷٪ گردید. ولی در اثر سلکسیون و سلفینگ میزان بولتینگ ۹۸٪ کاهش یافت. همچنین ناخالصی رنگ در غده‌های هرلاین مشاهده نگردید.