





دانشگاه ولی‌عصر(عج) رفسنجان

دانشکده‌ی کشاورزی

گروه زراعت و اصلاح نباتات

پایان‌نامه‌ی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی

رشته‌ی زراعت

عنوان پایان‌نامه

اثر پیش‌تیمار سالیسیلیک اسید و آبسیزیک اسید بر جوانه‌زنی و رشد

کنجد (Sesamum indicum L.) در شرایط سوری

استاد راهنما

دکتر شهاب مداح حسینی

استادان مشاور

دکتر آرمان آذری

دکتر محمد حشمتی رفسنجانی

نگارنده

حسین صفری

شهریور ماه ۹۲



دانشگاه ولی‌عصر(عج) رفسنجان

دانشکده‌ی کشاورزی

گروه زراعت و اصلاح نباتات

پایان‌نامه‌ی کارشناسی ارشد رشته‌ی

مهندسی کشاورزی - زراعت

اثر پیش‌تیمار سالیسیلیک اسید و آبسیزیک اسید بر جوانه‌زنی و رشد کنجد

در شرایط شوری (*Sesamum indicum L.*)

حسین صفری

در تاریخ ۹۲/۶/۱۷ توسط هیأت داوران زیر بررسی و با درجه **عالی**، به تصویب نهایی رسید.



- |                             |                          |                          |
|-----------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ۱- استاد راهنمای پایان‌نامه | دکتر شهاب مداج حسینی     | با مرتبه‌ی علمی استادیار |
| ۲- استاد مشاور پایان‌نامه   | دکتر محمد حشمتی رفستجانی | با مرتبه‌ی علمی استادیار |
| ۳- استاد مشاور پایان‌نامه   | دکتر آرمان آذری          | با مرتبه‌ی علمی استادیار |
| ۴- استاد داور داخل گروه     | دکتر بتول مهدوی          | با مرتبه‌ی علمی استادیار |
| ۵- استاد داور داخل گروه     | دکتر سید احمد حسینی      | با مرتبه‌ی علمی استادیار |
| ۶- نماینده‌ی تحصیلات تکمیلی | دکتر سمیه کریم‌زاده      | با مرتبه‌ی علمی استادیار |

تمامی حقوق مادی مترتب بر نتایج مطالعات، ابتكارات و نوآوری‌های  
ناشی از پژوهش موضوع این پایان‌نامه، متعلق به دانشگاه  
ولی‌عصر (عج) رفسنجان است.

## تقدیر و مشکر

پاس خدای را که هرچه دارم از اوست و به امید آنکه توفیق یابم بجز خدمت به حلق او نگوشم.

با تقدیر و مشکر شایسته از استاد فریخته و بزرگوارم:

❖ جناب آقای دکتر شهاب ملح حسینی که همواره راهنمای راهگشای من در اتمام این پایان نامه بودند ولذت و غرور داشتم را مریون زحمات بی دریشان، ستم.

مشکرمی کنم:

- ❖ از استاد مشاور ارجمند، آقایان دکتر آرمان آذی و دکتر محمد حشمتی رفجانی که راهنمای راهگشای نگارنده در اتمام پایان نامه بوده اند.
- ❖ از داوران محترم آقا دکتر سید احمد حسینی و خانم دکتر بتوی مهدوی که زحمت مطالعه و داوری این پایان نامه را تقبل کردند.

باد رو فراوان بپرورد بزرگوارم، خواهرم و برادر عزیزو نامزد مهربانم که آرامش روحی و آسایش فکری مرافا بهم نمودن تا باحیات های یهود جانبه دمحیطی مطلوب، مراتب تحصیلی و نسیر پایان نامه دسی را به اتمام برسانم، سپاهنگاری می نایم.

و در پایان از دوستان عزیزم که همواره یار و همراه من و خاطره ساز روزهای زنگی ام بودند خاصانه مشکر و قدرانی می نایم.

## تَعْدِيْمُ بَهْ

پدر، مادر، خواهر، برادر و نامزد مهربانیم، فرشتگانی که لحظات ناب باور بودن، و عظمت رسیدن به تمام تجربه های یکتا و زیبایی

زندگی را برایم رقم زدند.

## فهرست مطالب

عنوان.....	صفحه.....
فصل اول: مقدمه.....	۱.....
فصل دوم: پیشینه پژوهش.....	۴ .....
۴-۱- خاستگاه و اهمیت گیاه کنجد.....	۴.....
۴-۱-۱- مصارف روغنی کنجد.....	۴.....
۴-۱-۲- مصارف غیر روغنی کنجد.....	۵.....
۴-۲- ویژگی های گیاه شناسی.....	۵.....
۴-۳- ریشه.....	۵.....
۴-۴- ساقه.....	۶.....
۴-۵- برگ.....	۶.....
۴-۶- گل.....	۶.....
۴-۷- میوه.....	۶.....
۴-۸- دانه.....	۷.....
۴-۹- سازگاری کنجد.....	۷.....
۴-۱۰- تنش شوری.....	۷.....
۴-۱۱- اثرات تنش شوری.....	۸.....
۴-۱۲- اثر اسمزی.....	۸.....
۴-۱۳- اثر یونی.....	۸.....
۴-۱۴- راهکارهای مقاومت به شوری.....	۹.....
۴-۱۵- اجتناب از شوری.....	۹.....
۴-۱۶- کنارزنی نمک (ممانت).....	۹.....
۴-۱۷- برون ریزی نمک (دفع).....	۱۰.....
۴-۱۸- رقیق سازی نمک (دفع).....	۱۰.....

۱۰.....	۴-۲-۲-۴-۲- ذخیره و نگهداری نمک در بافت‌های گیاهی.....
۱۱.....	۴-۲-۲-۴-۲- تحمل به شوری.....
۱۲.....	۴-۲-۳-۴-۲- اثرات شوری بر گیاه.....
۱۲.....	۴-۲-۳-۱- تاثیر شوری بر جوانه‌زنی.....
۱۲.....	۴-۲-۳-۲- تاثیر شوری بر فرایند رشد گیاه.....
۱۳.....	۴-۲-۳-۳- تاثیر شوری بر سیستم فتوسنتزی گیاه.....
۱۳.....	۴-۲-۳-۴- اثر شوری بر روابط یونی گیاه.....
۱۴.....	۴-۲-۵- تاثیر پیش تیمار بذر در شرایط تنفس شوری.....
۱۵.....	۴-۲-۵-۱- دلایل فیزیولوژیکی و مولکولی بهبود جوانه‌زنی و استقرار در اثر پیش تیمار بذر.....
۱۵.....	۴-۲-۶-۱- اسید سالیسیلیک.....
۱۶.....	۴-۶-۲-۱- تاریخچه شناسایی اسید سالیسیلیک.....
۱۶.....	۴-۶-۲-۲- اثرات فیزیولوژیکی اسید سالیسیلیک در گیاهان.....
۱۷.....	۴-۶-۳- نقش اسید سالیسیلیک در مقاومت به شوری.....
۱۹.....	۴-۷-۲-۱- اسید آبسیزیک.....
۱۹.....	۴-۷-۲-۲- نقش آسید آبسیزیک.....
۲۱.....	۴-۸-۳- کلرومکوت کلرايد.....
۲۲.....	<b>فصل سوم: مواد و روش‌ها.....</b>
۲۲.....	آزمایش اول: اثر سالیسیلیک اسید، آبسیزیک اسید و کلرومکوت بر شاخص‌های جوانه‌زنی کنجد تحت شوری.....
۲۲.....	۱-۱-۳- مشخصات محل آزمایش.....
۲۲.....	۱-۲-۳- بستر کشت.....
۲۲.....	۱-۳-۳- طرح آزمایشی و تیمارها.....
۲۳.....	۱-۴-۳- رقم کنجد.....
۲۳.....	۱-۵-۳- استریل سطحی بذرها.....
۲۳.....	۱-۶-۳- نحوه اجرای آزمایش و اعمال تیمارها.....
۲۳.....	۱-۷-۳- نمونه برداری.....

۱-۸-۳	- صفات مورد بررسی.....	۲۳.....
۱-۸-۳	- طول ساقه‌چه و ریشه‌چه.....	۲۳.....
۱-۸-۳	- وزن خشک گیاهچه.....	۲۴.....
۱-۸-۳	- درصد، سرعت و یکنواختی جوانه‌زنی.....	۲۴.....
۱-۹-۳	- تجزیه و تحلیل آماری.....	۲۴.....
آزمایش دوم: بررسی اثر پیش تیمار اسید سالیسیلیک و تنفس شوری بر برخی صفات مورفو‌لوزیک و جذب عناصر در کنجد تحت شرایط کنترل شده		
۲-۱-۳	- مشخصات محل آزمایش.....	۲۴.....
۲-۲-۳	- بستر کشت.....	۲۴.....
۲-۳-۳	- طرح آزمایشی و تیمارها.....	۲۴.....
۲-۴-۳	- رقم کنجد.....	۲۵.....
۲-۵-۳	- استریل سطحی بذرها.....	۲۵.....
۲-۶-۳	- نحوه اجرای آزمایش و اعمال تیمارها.....	۲۵.....
۲-۷-۳	- مشخصات اتفاق رشد.....	۲۵ .....
۲-۸-۳	- نحوه اعمال شوری.....	۲۶ .....
۲-۹-۳	- طرز تهیه محلول غذایی هوگلنند.....	۲۶.....
۲-۱۰-۳	- نمونه برداری.....	۲۷.....
۲-۱۱-۳	- صفات مورد بررسی.....	۲۷.....
۲-۱۱-۳	- طول ساقه‌چه.....	۲۷.....
۲-۱۱-۳	- وزن خشک ساقه‌چه.....	۲۷.....
۲-۱۱-۳	- درصد سبز.....	۲۷.....
۲-۱۱-۳	- تعداد گیاهچه باقی‌مانده .....	۲۷.....
۲-۱۱-۳	- طول ساقه و ریشه.....	۲۸.....
۲-۱۱-۳	- وزن خشک اندام هوایی و ریشه.....	۲۸.....
۲-۱۱-۳	- تعداد برگ.....	۲۸.....
۲-۱۱-۳	- سطح برگ.....	۲۸.....

۲۸.....	۱۱-۳-۲- اندازه‌گیری شاخص کلروفیل برگ (عدد SPAD)
۲۸.....	۱۱-۳-۱-۰- اندازه‌گیری درصد عناصر سدیم، پتاسیم، نسبت سدیم به پتاسیم، منیزیم و فسفر
۲۹.....	۱۲-۳-۲- تجزیه و تحلیل آماری
۳۰.....	<b>فصل چهارم: نتایج و بحث</b>
۳۰.....	۴-۱- درصد جوانهزنی
۳۰ .....	۴-۱-۱- اثر اسید آبسیزیک (ABA)
۳۲ .....	۴-۱-۲- اثر کلرومکووات (CCC)
۳۴ .....	۴-۱-۳- اثر اسید سالیسیلیک (SA)
۳۶.....	۴-۲- یکنواختی جوانهزنی
۳۶ .....	۴-۲-۱- اثر اسید آبسیزیک (ABA)
۳۷ .....	۴-۲-۲- اثر کلرومکووات (CCC)
۳۸ .....	۴-۲-۳- اثر اسید سالیسیلیک (SA)
۳۹.....	۴-۳- طول ساقه‌چه
۳۹ .....	۴-۳-۱- اثر اسید آبسیزیک (ABA)
۴۰.....	۴-۳-۲- اثر کلرومکووات (CCC)
۴۱ .....	۴-۳-۳- اثر اسید سالیسیلیک (SA)
۴۲.....	۴-۴- طول ریشه‌چه
۴۲ .....	۴-۴-۱- اثر اسید آبسیزیک (ABA)
۴۴ .....	۴-۴-۲- اثر کلرومکووات (CCC)
۴۴ .....	۴-۴-۳- اثر اسید سالیسیلیک (SA)
۴۵.....	۴-۵- وزن خشک گیاهچه
۴۵ .....	۴-۵-۱- اثر اسید آبسیزیک (ABA)
۴۶ .....	۴-۵-۲- اثر کلرومکووات (CCC)
۴۷ .....	۴-۵-۳- اثر اسید سالیسیلیک (SA)

-۶- نتیجه گیری آزمایش اول.....	۴۸
-۷- درصد سبز شدن.....	۴۹
-۸- وزن خشک ساقه.....	۵۰
-۹- تعداد گیاهچه باقیمانده.....	۵۲
-۱۰- تعداد برگ.....	۵۵
-۱۱- سطح برگ.....	۵۵
-۱۲- شاخص کلروفیل برگ (عدد اسپد).....	۵۷
-۱۳- وزن خشک اندام هوایی.....	۵۹
-۱۴- وزن خشک ریشه.....	۶۰
-۱۵- محتوای سدیم اندام هوایی.....	۶۱
-۱۶- محتوای پتاسیم اندام هوایی.....	۶۳
-۱۷- نسبت سدیم به پتاسیم اندام هوایی.....	۶۶
-۱۸- محتوای منیزیم اندام هوایی.....	۶۷
-۱۹- محتوای فسفر اندام هوایی.....	۶۸

فصل پنجم: نتیجه گیری و پیشنهادها.....	۷۱
پیوستها.....	۷۴
فهرست منابع.....	۸۰

## فهرست شکل‌ها

عنوان.....	صفحة.....
شکل ۱-۳- تغییرات دما در طول شبانه روز در اتاق رشد.....	۲۶.....
شکل ۴-۱- تغییرات درصد جوانه‌زنی بذر کنجد همگام با افزایش شوری و درغلظت‌های مختلف اسید آبسیزیک شاهد پرایم با آب مقطر و غلظت‌ها بر پایه میلی گرم بر لیتر بوده است.....	۳۲.....
شکل ۴-۲- تغییرات درصد جوانه‌زنی بذر کنجد همگام با افزایش شوری و درغلظت‌های مختلف کلرومکوات. شاهد پرایم با آب مقطر و غلظت‌ها بر پایه میلی گرم بر لیتر بوده است.....	۳۳.....
شکل ۴-۳- تغییرات درصد جوانه‌زنی بذر کنجد همگام با افزایش شوری و درغلظت‌های مختلف اسید سالیسیلیک شاهد پرایم با آب مقطر و غلظت‌ها بر پایه میلی گرم بر لیتر بوده است.....	۳۵.....
شکل ۴-۴- تغییرات یکنواختی جوانه‌زنی بذر کنجد همگام با افزایش شوری و درغلظت‌های مختلف اسید آبسیزیک شاهد پرایم با آب مقطر و غلظت‌ها بر پایه میلی گرم بر لیتر بوده است.....	۳۷.....
شکل ۴-۵- تغییرات یکنواختی جوانه‌زنی بذر کنجد همگام با افزایش شوری و درغلظت‌های مختلف کلرومکوات. شاهد پرایم با آب مقطر و غلظت‌ها بر پایه میلی گرم بر لیتر بوده است.....	۳۸.....
شکل ۴-۶- تغییرات یکنواختی جوانه‌زنی بذر کنجد همگام با افزایش شوری و درغلظت‌های مختلف اسید سالیسیلیک شاهد پرایم با آب مقطر و غلظت‌ها بر پایه میلی گرم بر لیتر بوده است.....	۳۹.....
شکل ۴-۷- تغییرات طول ساقه‌چه کنجد همگام با افزایش شوری و درغلظت‌های مختلف اسید آبسیزیک شاهد پرایم با آب مقطر و غلظت‌ها بر پایه میلی گرم بر لیتر بوده است.....	۴۰.....
شکل ۴-۸- تغییرات طول ساقه‌چه کنجد همگام با افزایش شوری و درغلظت‌های مختلف کلرومکوات. شاهد پرایم با آب مقطر و غلظت‌ها بر پایه میلی گرم بر لیتر بوده است.....	۴۱.....
شکل ۴-۹- تغییرات طول ساقه‌چه کنجد همگام با افزایش شوری و درغلظت‌های مختلف اسید سالیسیلیک شاهد پرایم با آب مقطر و غلظت‌ها بر پایه میلی گرم بر لیتر بوده است.....	۴۲.....
شکل ۴-۱۰- تغییرات طول ریشه‌چه کنجد همگام با افزایش شوری و درغلظت‌های مختلف اسید آبسیزیک شاهد پرایم با آب مقطر و غلظت‌ها بر پایه میلی گرم بر لیتر بوده است.....	۴۳.....
شکل ۴-۱۱- تغییرات طول ریشه‌چه کنجد همگام با افزایش شوری و درغلظت‌های مختلف کلرومکوات. شاهد پرایم با آب مقطر و غلظت‌ها بر پایه میلی گرم بر لیتر بوده است.....	۴۴.....
شکل ۴-۱۲- تغییرات طول ریشه‌چه کنجد همگام با افزایش شوری و درغلظت‌های مختلف سالیسیلیک شاهد پرایم با آب مقطر و غلظت‌ها بر پایه میلی گرم بر لیتر بوده است.....	۴۵.....
شکل ۴-۱۳- تغییرات وزن خشک گیاه‌چه کنجد همگام با افزایش شوری و درغلظت‌های مختلف اسید آبسیزیک شاهد پرایم با آب مقطر و غلظت‌ها بر پایه میلی گرم بر لیتر بوده است.....	۴۶.....

شكل ۱۴-۴- تغييرات وزن خشك گياهچه کنجد همگام با افزایش شوري و درغلظت‌های مختلف کلرومکوات. شاهد پرایم با آب مقطر و غلظت‌ها بر پایه میلی گرم بر لیتر بوده است..... ۴۷

شكل ۱۵-۴- تغييرات وزن خشك گياهچه کنجد همگام با افزایش شوري و درغلظت‌های مختلف اسید ساليسيليك شاهد پرایم با آب مقطر و غلظت‌ها بر پایه میلی گرم بر لیتر بوده است..... ۴۸

شكل ۱۶-۴- تغييرات درصد سبيز گياهچه کنجد همگام با افزایش شوري و در تيمارهای متفاوت پرایمينگ. SA0: پرایم با آب مقطر، SA1: پرایم با اسید ساليسيليك ۱ ميلی مولار، SA2: پرایم با اسید ساليسيليك ۲/۵ ميلی مولار. حروف مقاييسه ميانگين برای مقاييسه همه تيمارهاست..... ۵۰

شكل ۱۷-۴- تغييرات وزن خشك ساقه کنجد همگام با افزایش شوري و در تيمارهای متفاوت پرایمينگ. SA0: پرایم با آب مقطر، SA1: پرایم با اسید ساليسيليك ۱ ميلی مولار، SA2: پرایم با اسید ساليسيليك ۲/۵ ميلی مولار. حروف مقاييسه ميانگين برای مقاييسه همه تيمارهاست..... ۵۱

شكل ۱۸-۴- تغييرات درصد گياهچه باقی مانده کنجد همگام با افزایش شوري و در تيمارهای متفاوت پرایمينگ. SA0: پرایم با آب مقطر، SA1: پرایم با اسید ساليسيليك ۱ ميلی مولار، SA2: پرایم با اسید ساليسيليك ۲/۵ ميلی مولار. حروف مقاييسه ميانگين برای مقاييسه همه تيمارهاست..... ۵۳

شكل ۱۹-۴- تغييرات تعداد برگ کنجد همگام با افزایش شوري و در تيمارهای متفاوت پرایمينگ. SA0: پرایم با آب مقطر، SA1: پرایم با اسید ساليسيليك ۱ ميلی مولار، SA2: پرایم با اسید ساليسيليك ۲/۵ ميلی مولار. حروف مقاييسه ميانگين برای مقاييسه همه تيمارهاست..... ۵۵

شكل ۲۰-۴- تغييرات سطح برگ کنجد همگام با افزایش شوري و در تيمارهای متفاوت پرایمينگ. SA0: پرایم با آب مقطر، SA1: پرایم با اسید ساليسيليك ۱ ميلی مولار، SA2: پرایم با اسید ساليسيليك ۲/۵ ميلی مولار. حروف مقاييسه ميانگين برای مقاييسه همه تيمارهاست..... ۵۱

شكل ۲۱-۴- تغييرات عدد اسپد کنجد همگام با افزایش شوري و در تيمارهای متفاوت پرایمينگ. SA0: پرایم با آب مقطر، SA1: پرایم با اسید ساليسيليك ۱ ميلی مولار، SA2: پرایم با اسید ساليسيليك ۲/۵ ميلی مولار. حروف مقاييسه ميانگين برای مقاييسه همه تيمارهاست..... ۵۸

شكل ۲۲-۴- تغييرات وزن خشك اندام هوائي کنجد همگام با افزایش شوري و در تيمارهای متفاوت پرایمينگ. SA0: پرایم با آب مقطر، SA1: پرایم با اسید ساليسيليك ۱ ميلی مولار، SA2: پرایم با اسید ساليسيليك ۲/۵ ميلی مولار. حروف مقاييسه ميانگين برای مقاييسه همه تيمارهاست..... ۵۹

شكل ۲۳-۴- تغييرات وزن خشك ريشه کنجد همگام با افزایش شوري و در تيمارهای متفاوت پرایمينگ. SA0: پرایم با آب مقطر، SA1: پرایم با اسید ساليسيليك ۱ ميلی مولار، SA2: پرایم با اسید ساليسيليك ۲/۵ ميلی مولار. حروف مقاييسه ميانگين برای مقاييسه همه تيمارهاست..... ۶۰

شكل ۲۴-۴- تغييرات سديم کنجد همگام با افزایش شوري و در تيمارهای متفاوت پرایمينگ. SA0: پرایم با آب مقطر، SA1: پرایم با اسید ساليسيليك ۱ ميلی مولار، SA2: پرایم با اسید ساليسيليك ۲/۵ ميلی مولار. حروف مقاييسه ميانگين برای مقاييسه همه تيمارهاست..... ۶۲

شكل-۴-۲۵-تغییرات پتابسیم کنجد همگام با افزایش شوری و در تیمارهای متفاوت پرایمینگ. SA0: پرایم با آب  
مقطار، SA1: پرایم با اسید سالیسیلیک ۱ میلی مولار، SA2: پرایم با اسید سالیسیلیک ۲/۵ میلی مولار. حروف مقایسه  
میانگین برای مقایسه همه تیمارهاست..... ۶۴

شكل-۴-۲۶-تغییرات نسبت سدیم به پتابسیم کنجد همگام با افزایش شوری و در تیمارهای متفاوت پرایمینگ. SA0:  
پرایم با آب مقطار، SA1: پرایم با اسید سالیسیلیک ۱ میلی مولار، SA2: پرایم با اسید سالیسیلیک ۲/۵ میلی مولار.  
حروف مقایسه میانگین برای مقایسه همه تیمارهاست..... ۶۶

شكل-۴-۲۷-تغییرات منیزیم کنجد همگام با افزایش شوری و در تیمارهای متفاوت پرایمینگ. SA0: پرایم با آب  
مقطار، SA1: پرایم با اسید سالیسیلیک ۱ میلی مولار، SA2: پرایم با اسید سالیسیلیک ۲/۵ میلی مولار. حروف مقایسه  
میانگین برای مقایسه همه تیمارهاست..... ۶۷

شكل-۴-۲۸-تغییرات فسفر کنجد همگام با افزایش شوری و در تیمارهای متفاوت پرایمینگ. SA0: پرایم با آب مقطار،  
SA1: پرایم با اسید سالیسیلیک ۱ میلی مولار، SA2: پرایم با اسید سالیسیلیک ۲/۵ میلی مولار. حروف مقایسه  
میانگین برای مقایسه همه تیمارهاست..... ۶۹

## فهرست جداول

عنوان.....	صفحه
جدول ۳-۱- جدول ترکیبات مورد استفاده در محلول غذایی هوگلند.....	۲۷
جدول ۴-۱- خلاصه نتایج تجزیه واریانس هورمون، غلظت و شوری بر روی برخی شاخص‌های جوانه‌زنی کنجد	۳۴
جدول ۴-۲- خلاصه نتایج تجزیه واریانس پرایمینگ بذر کنجد با غلظت‌های گوناگون SA و شوری‌های مختلف...	۵۰
جدول ۴-۳- مقایسه میانگین اثرات متقابل غلظت و شوری برای صفات گیاهچه‌ای در کنجد.....	۵۲
جدول ۴-۴- خلاصه نتایج تجزیه واریانس غلظت و شوری بر برخی صفات گیاهچه‌ای کنجد .....	۵۴
جدول ۴-۵- اثرات متقابل پرایمینگ با اسید سالیسیلیک و سطوح مختلف شوری بر برخی صفات گیاهچه‌ای کنجد	۵۷
جدول ۴-۶- نتایج تجزیه واریانس اثرات عوامل آزمایشی بر غلظت عناصر در کل اندام (میلی گرم بر گرم وزن خشک کل اندام) کنجد .....	۶۳
جدول ۴-۶- مقایسه میانگین اثرات متقابل هورمون ، غلظت و شوری بر غلظت عناصر در کل اندام (میلی گرم بر گرم وزن خشک کل اندام) کنجد.....	۶۵

## چکیده

به منظور بررسی اثر پیش‌تیمار اسید سالیسیلیک و اسید آبسیزیک بر جوانه‌زنی و رشد کنجد (*Sesamum indicum* L.) در شرایط شوری دو آزمایش جوانه‌زنی و گیاهچه‌ای ترتیب داده شد. در آزمایش اول اثر پیش‌تیمار توسط سه هورمون اسید سالیسیلیک، اسید آبسیزیک و کلروموکوات بر جوانه‌زنی کنجد تحت شرایط شوری بررسی شد. این آزمایش به صورت فاکتوریل سه عاملی، در قالب طرح کاملاً تصادفی با چهار تکرار اجرا گردید. عامل اول پیش‌تیمار در چهار سطح شاهد (آب مقطر)، اسید آبسیزیک (ABA)، اسید سالیسیلیک (SA) و کلروموکوات (CCC) با غلظت‌های ۱۰، ۲۰، ۴۰ و ۵۰ میلی‌گرم بر لیتر بود و عامل دوم شوری در پنج سطح، شاهد (صفر)، ۲، ۶ و ۸ دسی‌زیمن بر متر اعمال شد. تمامی صفات مورد بررسی شامل درصد و یکنواختی جوانه‌زنی، طول ریشه‌چه و ساقه‌چه و وزن خشک گیاهچه با افزایش شوری کاهش یافت. نتایج برآش خط رگرسیون، به خوبی اثرات مثبت هر سه بازدارنده رشدی ABA، SA و CCC بر روی صفات درصد و یکنواختی جوانه‌زنی را نشان دادند. به عبارت دیگر با افزایش شوری، کاربرد برخی غلظت‌های این مواد سبب افزایش درصد و یکنواختی جوانه‌زنی نسبت به شاهد (پیش‌تیمار با آب مقطر) شد. از سوی دیگر طول ریشه‌چه و ساقه‌چه در مجموع تحت تاثیر بازدارنده‌ها کاهش یافتند. داده‌های وزن خشک گیاهچه در این آزمایش اگرچه با افزایش شوری در همه غلظت‌ها کاهش یافت اما اثر روشن و یکنواختی از بازدارنده‌ها بر این صفت قابل تشخیص نبود. در آزمایش دوم اثر پیش‌تیمار اسید سالیسیلیک و تنفس شوری بر برخی صفات مورفولوژیک و جذب عناصر کنجد در شرایط کنترل شده مورد بررسی قرار گرفت. آزمایش به صورت فاکتوریل دو عاملی، در قالب طرح کاملاً تصادفی با چهار تکرار اجرا گردید. عامل اول پیش‌تیمار در چهار سطح، شاهد (بذر خشک)، آب مقطر، اسید سالیسیلیک یک میلی‌مolar ( $1\text{mM}$  SA) و اسید سالیسیلیک  $2/5$  میلی‌مolar ( $2/5\text{ mM}$  SA) و عامل دوم شوری در سه سطح، شاهد ( محلول غذایی)، ۶ و ۹ دسی‌زیمن بر متر اعمال شد. نتایج نشان داد که در گیاهان تیمار شده با اسید سالیسیلیک  $2/5$  میلی‌مolar درصد سبز گیاهچه، درصد گیاهچه باقی‌مانده، و غلظت فسفر افزایش یافت در حالی که وزن خشک ساقه، جذب سدیم، پتاسیم، نسبت سدیم به پتاسیم، وزن خشک اندام هوایی و عدد اسید، نسبت به شاهد کاهش یافتند. در گیاهان تیمار شده با سالیسیلیک اسید ۱ میلی‌مolar تعداد برگ وزن خشک ریشه در شوری ۶ دسی‌زیمن بر متر و منیزیم در تمام سطوح شوری نسبت به شاهد افزایش نشان داد. در مورد صفت سطح برگ در هر دو غلظت تفاوتی با شاهد مشاهده نشد. بر اساس نتایج این دو آزمایش، به نظر می‌رسد شوری باعث کاهش شاخص‌های جوانه‌زنی و رشد گیاهچه‌های کنجد شده و پیش‌تیمار بذور با ABA و SA تا حدودی توانسته اثرات منفی شوری را به ویژه در مرحله جوانه‌زنی کاهش دهد. از طرف دیگر به نظر می‌رسد SA در غلظت‌های بالا اثر بازدارنده دارد.

**کلمات کلیدی:** سالیسیلیک اسید، آبسیزیک اسید، پیش‌تیمار، شوری، کنجد

## فصل اول

### مقدمه

کنجد (*Sesamum indicum*) گیاهی است گرمادوست از خانواده Pedaliaceae که به نور فراوان نیازمند است و به دماهای پایین حساسیت نشان می‌دهد (منصوری، ۱۳۸۸). این گیاه از گیاهان دانه روغنی مهم است که دانه آن دارای ارزش تغذیه‌ای خوب با پروتئین بالا و ترکیب تقریباً کامل غذایی می‌باشد. در حال حاضر استفاده از دانه کنجد و روغن آن، محدود به مصارف غذایی و صنعتی گردیده است. ولی به علت بالا بودن کیفیت روغن کنجد و داشتن ماده آنتی اکسیدانی سرامول نسبت به سایر روغن‌ها برتری دارد. در کشور ما گرچه زراعت کنجد بسیار قدیمی است، اما پرداختن به آن تازگی دارد، خوشبختانه شرایط مساعد آب و هوایی، سابقه بسیار قدیمی این زراعت، آشنایی زارعان با آن، داشتن بازار داخلی و خارجی و بالاخره توجه اخیر دولت به تأمین بخشی از روغن مورد نیاز کشور از دانه کنجد این امکان را فراهم کرده است تا نظرها به این زراعت کهن جلب شود و با سرمایه گذاری‌های انجام شده میزان تولید آن در کشور افزایش یابد (مظلومی و همکاران، ۱۳۹۰). سطح زیر کشت کنجد در جهان طبق آمار فائو (F.A.O) در سال ۲۰۰۴ میلادی، حدود ۶/۵۶ میلیون هکتار بوده است و در ایران در همین سال معادل ۴۲ هزار هکتار گزارش شده است (FAO, 2004).

این گیاه سازگار به مناطق خشک و نیمه خشک دنیا است و در این مناطق شوری و سدیمی بودن خاک، یکی از مشکلات مهم تولید گیاهان زراعی است. در این مناطق به دلیل کمبود بارندگی و اقلیم خشک، املاح در خاک تجمع پیدا می‌کنند و در نتیجه، خاک‌های شور حاصل می‌شود. این خاک محیط نامناسبی برای رشد و تولید بوده که هم کمیت محصول را پایین می‌آورد و هم کیفیت محصول را کاهش می‌دهد (همائی، ۱۳۸۱). رشد و عملکرد گیاهان زراعی تابعی از عوامل ژنتیکی، محیطی و اثرات متقابل آنها است (میرمحمدی میبدی و قره‌یاضی، ۱۳۸۱). عوامل محیطی مختلف می‌توانند باعث کاهش رشد و عملکرد شوند که این عوامل را تنش می‌نامند. تنش نتیجه روند غیر عادی فرآیندهای فیزیولوژیک است که از تأثیر یک یا ترکیبی از عوامل زیستی و محیطی حاصل می‌شود. تنش شوری محدودیت اصلی در تولید محصولات زراعی در نواحی خشک و نیمه خشک دنیا است. ضمن اینکه شوری در خاک یا آب یکی از اصلی‌ترین تنش‌های غیر زیستی است که رشد گیاه و تولید زراعی را در تمام دنیا کاهش می‌دهد (Arzani, 2008). شوری خاک یکی از تنش‌های عمدۀ محیطی است که تأثیر منفی بر رشد و متابولیسم گیاه می‌گذارد. بیش از ۸۰۰ میلیون هکتار از زمین‌های سراسر دنیا با شوری مواجه هستند (FAO, 2008). ایران از جمله کشورهای واقع در منطقه خشک و نیمه‌خشک دنیا است که نیمی از اراضی کشاورزی آن یعنی حدود ۹/۵ میلیون هکتار در معرض شوری بوده و چنان‌چه اقدامات لازم در مهار گسترش شوری صورت نپذیرد، گستره پهناوری از اراضی مناسب زراعی به زمین‌های غیر قابل کشت تبدیل خواهد شد (حیدری شریف آباد، ۱۳۸۰).

بر اساس پژوهش همائی (۱۳۸۱)، کنجد از گیاهان حساس به شوری می‌باشد. هر چند یوسف<sup>۱</sup> و همکاران (۱۹۷۲) اعلام کردند، که این محصول می‌تواند مقاومت نسبی به شوری خاک داشته باشد.

شوری خاک به چند روش رشد گیاه را دچار محدودیت می‌کند:

۱- آب قابل استفاده گیاه را کاهش می‌دهد؛ به عبارت دیگر در خاک‌های شور، گیاهان زودتر دچار پسابیدگی می‌شوند که این پدیده را اصطلاحاً خشکی فیزیولوژیکی می‌گویند.

۲- مسمومیت؛ بعضی از یون‌ها به مقدار زیاد در خاک‌های شور وجود دارند و بر اثر جذب زیاد، برای گیاه ایجاد مسمومیت می‌کنند که از مهمترین آنها می‌توان کلر، سدیم و بر را نام برد.

۳- عدم تعادل تغذیه‌ای؛ در خاک‌های شور بدلیل میزان زیاد بعضی از یون‌ها، تغذیه گیاه، دچار مشکل می‌شود. به عنوان مثال در یک خاک شور، به دلیل غلظت زیاد کلر و سدیم در محلول خاک و جذب آن بوسیله گیاه، جذب نیترات، سولفات و سدیم کاهش می‌یابد (آقائی راد و همکاران، ۱۳۸۵).

سازوکار تحمل به نمک در گیاهان، بسیار پیچیده است و در آن فرآیندهای بیوشیمیایی، فیزیولوژیکی و مورفولوژیکی با هم عمل می‌کنند. یکی از روش‌های پرکاربرد در بهبود برداشت گیاهان به تنش شوری، پیش تیمار بذر می‌باشد. در این روش، بذورها پیش از قرار گرفتن در بستر، با مواجه شدن با شرایط اکولوژیکی متفاوت، به لحاظ فیزیولوژیکی و بیوشیمیایی آمادگی جوانهزنی را به دست می‌آورند (فرودل و همکاران، ۱۳۹۰). امروزه استفاده از پیش تیمار بذر مورد توجه پژوهشگران پرشناسی برای رویارویی با تنش‌های محیطی و افزایش کارایی استقرار در گیاهان زراعی و مرتعی قرار گرفته است (گزانچیان، ۱۳۸۸).

<sup>۱</sup> Yousef

فیتوهورمون‌ها نقش‌های مهمی در پاسخ به تنش و سازگاری به آن بازی می‌کنند (Sharma *et al.*, 2005) و مشخص شده است که میزان سطوح درون‌زای آنها در شرایط نامساعد محیطی دچار تغییرات اساسی می‌شود (حکمت شعار، ۱۳۷۲). گزارش شده است که اثر شوری در بازداری جوانه‌زنی بذر و رشد گیاه می‌تواند وابسته به کاهش سطح فیتوهورمون‌های طبیعی باشد (Zholkevich and Pustovoytova, 1993 ; Jackson, 1997). همچنین افزایش شوری وابسته به کاهش در مقدار اکسین، سیتوکینین و جیرلین‌ها در بافت‌های گیاهی و افزایش در مقدار اسید آبسیزیک است (Asharaf *et al.*, 2009). اسید سالیسیلیک، یک ترکیب فنلی گیاهی است که به عنوان یک هورمون گیاهی و تنظیم‌کننده رشد شناخته شده و نقش آن در ارتباط با مکانیسم‌های دفاعی در برابر عوامل تنش‌زای زیستی و غیر زیستی تا حدودی روشن شده است. گلدهی، تولید گرما در گیاهان گرمادوست و افزایش مقاومت به بیماری‌ها، عمدت‌ترین اثرات اسید سالیسیلیک در گیاه هستند (حجازی و کفاسی صدقی، ۱۳۷۹). همچنین اسید سالیسیلیک با تغییر در جذب مواد غذایی، کارکرد غشاء، روابط آب و افزایش رشد، باعث افزایش مقاومت به تنش شوری می‌شود (Rajasekaran *et al.*, 2002). بازدارنده‌های رشد که به‌طور طبیعی سبب کاهش رشد گیاه می‌شوند، در شرایط تنش ممکن است سبب بهبود نمود گیاه بهویژه خلل در مرحله جوانه‌زنی و رشد رویشی شوند. از آنجاکه کنجد نسبت به شوری خاک حساس است، ممکن است بتوان با پیش‌تیمار بذر کنجد سبب افزایش مقاومت آن به شوری و افزایش عملکرد آن در این مناطق شد.

با توجه به موارد فوق، مهمترین اهداف این پژوهش عبارتند از:

- ۱- ارزیابی اثر اسید سالیسیلیک بر توان جوانه‌زنی کنجد در شرایط شوری
- ۲- بررسی رشد گیاهچه‌ای کنجد در خاک شور در واکنش به پیش‌تیمار هورمونی بذر
- ۳- برآورد اثر غلظت - واکنش در پیش‌تیمار با اسید سالیسیلیک

## فصل دوم

### پیشینه پژوهش

#### ۲-۱- خاستگاه و اهمیت گیاه کنجد

کنجد با نام انگلیسی Sesame indicum گیاهی از خانواده Pedaliaceae است. کنجد صدها نژاد و واریته دارد که از حیث اندازه، شکل، رنگ گلها و رنگ بذرها با هم تفاوت زیادی دارند. خاستگاه اصلی کنجد، آفریقا است ولی به سرعت از طریق آفریقا در هندوستان و چین پراکنده و به مراکز ثانوی، انتشار پیدا کرده است. البته شواهد و دلایلی وجود دارد که منطقه افغانستان و ایران را موطن گونه‌هایی از کنجد معرفی می‌نماید. کنجد در منطقه ایران از حدود ۲۲۰۰ سال قبل از میلاد مسیح، یک محصول با اهمیت بوده و این منطقه، مرکز عمدۀ انتشار آن، به عنوان یک گیاه اهلی بوده است (خواجه پور، ۱۳۸۶).

#### ۲-۱-۱- مصارف روغنی کنجد

کنجد دارای پروتئین، ویتامین‌های E، D، B و لسیتین می‌باشد. مقدار روغن آن در حدود ۵۰ درصد است. روغن کنجد مرکب از حدود ۷۰ درصد اسیدهای چرب اشباع نشده مانند لینولئیک اسید، اولئیک اسید و مقداری اسیدهای چرب اشباع شده مانند اسید پالمتیک و آرشیدیک اسید می‌باشد (Wiess., 2000). روغن کنجد یکی از روغن‌های اشباع نشده و مفید برای بدن است که در آمریکای شمالی و کانادا به مقدار زیاد مصرف می‌شود، زیرا این روغن نه تنها