

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِيْمِ



دانشگاه کردستان

دانشکده کشاورزی

گروه علوم باطنی

عنوان:

بررسی اثر محلول پاشی بر گی سولفات پتاسیم بر کیفیت میوه و فعالیت آنتی اکسیدانی  
در انگور (*Vitis vinifera*) رقم رشه

پژوهشگر:

الناز زارعی

استاد راهنما:

دکتر تیمور جوادی

اساتید مشاور:

دکتر ناصر قادری

دکتر مسعود داوری

پایان نامه کارشناسی ارشد رشته مهندسی کشاورزی گرایش علوم باطنی  
(میوه کاری)

شهریور ماه ۱۳۹۲

کلیه حقوق مادی و معنوی مترتب بر نتایج مطالعات،  
ابتكارات و نوآوری های ناشی از تحقیق موضوع  
این پایان نامه (رساله) متعلق به دانشگاه کردستان است.

## \* \* \* تعهد نامه \*

اینجانب الناز زارعی دانشجوی کارشناسی ارشد رشته علوم باطنی گرایش میوه کاری دانشگاه کردستان، دانشکده کشاورزی گروه علوم باطنی تعهد می نماییم که محتوای این پایان نامه نتیجه تلاش و تحقیقات خود بوده و از جایی کپی برداری نشده و به پایان رسانیدن آن نتیجه تلاش و مطالعات مستمر اینجانب و راهنمایی و مشاوره اساتید بوده است.

با تقدیم احترام

الناز زارعی

۱۳۹۲ / ۶ / ۲۵

خدای را بسی کشکرم که از روی کرم، پر و مادری فدکار نصیم ساخته تا در سایه دخت پربار وجودشان بیاسایم،

واز ریشه آنها شاخ و برگ کیرم و از سایه وجودشان در راه کسب علم و دانش تلاش نمایم.

والدینی که بودشان تاج افتخاری است بر سرم و نامشان دلیلی است بر بودنم، چرا که این دو وجود، پس از پروردگار، مایه هستی ام بوده اند،

دستم را گرفته و راه رفتن را در این وادی زنگی پر از فرازو نشیب آموختند. آموزگارانی که برایم زنگی، بودن و انسان بودن را معنا کردند.

این مجموعه را به پدر عزیز و مادر محترم تقدیم می کنم.

منت خدای راعزو جل که طاوش موجب فرست است و به شکراندرش مزید نعمت

هر نفسی که فرومی رو دمدم حیات است و چون برآید مفرح ذات

پس در هر نفسی دو نعمت موجود است و بر هر نعمت شکری واجب

خدای مربان را شکرم از یکند امروزم بمان کردیده که دیروز در انتظارش بوده ام.

پاسکنارم بخاطر این محل کوتاه که من دست داده تا قردنی کنم از هم کسانی که مراد راه رسیدن به موقتی یاری دادند.

نخست از خدای مربانم پاسکنارم که مرآ آفرید و همیشه و همه جا همراه و هم فرم بوده،

بان خدای که قدرت حیاتم داد، خون را در کافم جوشاند و به من یاد داد تا از او بخوبیم و حالاتوان و صفت رحمت بیکران اوراند ارم.

واز او پاسکنارم بخاطر دو نعمت بسیار عظیم که بر من عطا فرموده، اول پدر عزیزتر از جانم و پس بادر مربان تراز برگ گفتم.

از برادر عزیزم، محمد و همسر خواهر بزرگوارم، سیروان صیدی و خواهران مربانم، سولماز و روناک قدردانی می کنم بخاطر اینکه دلو زانه حامی و مشوق من بوده اند.

پس شکر می کنم از استاد راهنمای بزرگوار و ارجمند جناب آقای دکتر تیمور جوادی که خالصانه و بزرگوارانه مراد این راه یاری نموده و پر راغ راه علم و تحصیل ایجاد کشند.

از میر کرده علوم با غبانی، جناب آقای دکتر ناصر قادری و همچنین جناب آقای دکتر مسعود داوری به دلیل یاری ها و راهنمایی های بی چشم اشت آنان که بسیاری از نخجی ها را بایم آساتر نمودند صیانه قدردانی می کنم.

با شکر و پاس از استاد پریا یام جناب آقایان دکتر علی اکبر مظفری و دکتر محمود کوشش صباکه از محضر پر فیض تدریشان، بسیار بوده ام.

از کارشناس کروه جناب آقای مهدس ناصری بسیار پاسکنارم چرا که مدون چک های ایشان اجرای این پایان نامه بسیار مثل نیمود.

پس از دوست عزیزم خانم فری ناز رحمتی و همکلاسی های مربانم پاسکنارم که همراه و همقدم ایجانب بوده اند و آرزوی سعادت و نیختنی را بای تک تکشان از چنان معمودم خواهانم.

باشد که این خردترین، بخشی از زحات آنان را پاس کوید.

## چکیده

انگور یکی از محصولات مهم باطنی است که ارزش غذایی و اقتصادی بالایی دارد. هم‌چنین میوه انگور سرشار از ترکیبات ضداکسایشی از قبیل ترکیبات پلی‌فلنی می‌باشد. تغذیه برگی یکی از روش‌های مؤثر کوددهی می‌باشد، که می‌تواند کیفیت میوه را بهتر و سریع‌تر از سایر روش‌ها بهبود بخشد. کیفیت میوه انگور مجموعه‌ای از پارامترهایی است که تحت تأثیر تأمین پتابسیم کافی قرار می‌گیرد. این آزمایش به منظور بررسی اثر محلول‌پاشی برگی سولفات‌پتابسیم بر کیفیت میوه و فعالیت آنتی‌اکسیدانی در انگور (*Vitis vinifera*) رقم رشہ انجام گرفت. سولفات‌پتابسیم به صورت محلول‌پاشی برگی در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی در پنج سطح (شاهد، یک‌بار محلول‌پاشی به غلظت ۱/۵ در هزار، یک‌بار محلول‌پاشی به غلظت ۳ در هزار، دوبار محلول‌پاشی هر بار به غلظت ۱/۵ و دوبار محلول‌پاشی هر بار به غلظت ۳ در هزار) و سه تکرار انجام شد. میوه انگور پس از رسیدن برداشت و در ازت مایع منجمد شدند و تا زمان استفاده در دمای ۵۰- درجه نگهداری شدند.

نتایج نشان داد که متوسط مساحت سطح برگ، میانگین وزن خشک برگ و تغییررنگ تحت تأثیر محلول‌پاشی کود سولفات‌پتابسیم افزایش یافته است. تغذیه برگی سولفات‌پتابسیم هم‌چنین باعث افزایش وزن خوش، وزن جبه، حجم جبه، مواد جامد محلول کل (TSS)، نسبت TSS/TA، کربوهیدرات محلول کل، pH، آنتوسیانین پوست و گوشت میوه شد. اسیدیته قابل تیتراسیون (TA) کاهش یافت. میزان پتابسیم جبه‌ها، فل کل، ویتامین ث، ظرفیت ضداکسایشی کل (TAC)، پروتئین محلول کل، میزان آنزیم‌های پراکسیداز (POD) و پلی‌فلن اکسیداز (PPO) افزایش یافت. به طور کلی نتایج این آزمایش نشان داد که محلول‌پاشی سولفات‌پتابسیم باعث بهبود صفات کمی و کیفی شد و این با توجه به نقش پتابسیم در تحریک فعالیت فتوستتری و افزایش انتقال کربوهیدرات به بخش‌های گیاهی است.

**واژگان کلیدی:** سولفات‌پتابسیم، انگور، تغذیه برگی، فل کل، فعالیت ضداکسایشی، پلی‌فلن اکسیداز

## فهرست مطالب

صفحه	عنوان
<b>فصل اول (کلیات).....</b>	
۱	۱-۱- مقدمه.....
۱	۱-۲- تغذیه برگی.....
۲	۱-۳- تغذیه انگور.....
۳	۱-۴- تاریخچه انگور.....
۳	۱-۵- کلیات گیاهشناسی انگور.....
۴	۱-۶- اهمیت اقتصادی انگور.....
۵	۱-۷- سطح زیر کشت و میزان تولید انگور در جهان.....
۵	۱-۸- سطح زیر کشت و میزان تولید انگور در ایران.....
۵	۱-۹- سطح زیر کشت و میزان تولید انگور در استان.....
۶	۱-۱۰- اهداف کلی طرح.....
۷	<b>فصل ۲ (مروار منابع) .....</b>
۷	۲-۱- پتاسیم .....
۷	۲-۲- نقش پتاسیم .....
۱۲	۲-۳- راههای بر طرف کردن کمبود پتاسیم .....
۱۳	۲-۴- تأثیر پتاسیم بر صفات رویشی .....
۱۴	۲-۵- تأثیر پتاسیم بر صفات کیفی میوه.....
۲۱	<b>فصل ۳ (مواد و روش‌ها)</b>

۱-۳-۱- مواد گیاهی و طراحی آزمایش	۲۱
۱-۳-۲- انجام آزمون خاک	۲۲
۱-۳-۳- اندازه گیری پارامترهای رویشی	۲۳
۱-۳-۳-۱- اندازه گیری متوسط مساحت سطح برگ	۲۴
۱-۳-۳-۲- اندازه گیری متوسط وزن خشک برگ	۲۵
۱-۳-۳-۳- اندازه گیری تغییرنگ حبهای انگور	۲۶
۱-۳-۳-۴- اندازه گیری میانگین وزن خوش...	۲۷
۱-۳-۳-۵- اندازه گیری میانگین وزن حبه	۲۸
۱-۳-۳-۶- اندازه گیری میانگین حجم حبه	۲۹
۱-۳-۴-۱- اندازه گیری سایر پارامترها	۳۰
۱-۴-۱- نحوه تهیه عصاره پودری	۳۱
۱-۴-۲- اندازه گیری اسیدیته قابل تیتراسیون	۳۲
۱-۴-۳-۱- اندازه گیری مواد جامد محلول کل	۳۳
۱-۴-۴-۱- اندازه گیری pH آب میوه	۳۴
۱-۴-۴-۲- اندازه گیری کربوهیدرات محلول کل	۳۵
۱-۴-۴-۳-۱- اندازه گیری آنتوسیانین گوشت میوه	۳۶
۱-۴-۴-۷-۱- اندازه گیری آنتوسیانین پوست میوه	۳۷
۱-۴-۴-۸-۱- اندازه گیری میزان فل کل	۳۸
۱-۴-۹-۱- اندازه گیری میزان ویتامین ث	۳۹
۱-۴-۱۰-۱- اندازه گیری ظرفیت ضد اکسایشی کل	۴۰
۱-۴-۱۱-۱- اندازه گیری میزان پروتئین محلول کل	۴۱

۳۰	۱۲-۴-۳- اندازه گیری میزان آنزیم پراکسیداز.....
۳۰	۱۳-۴-۳- اندازه گیری میزان آنزیم پلی فنل اکسیداز .....
۳۱	۱۴-۴-۳- اندازه گیری میزان پتاسیم حبه.....
۳۱	۵-۳- تجزیه و تحلیل داده ها.....
۳۲	<b>فصل ۴ (نتایج و بحث ) .....</b>
۳۲	۴-۱- صفات رویشی .....
۳۲	۴-۱-۱- متوسط مساحت سطح برگ.....
۳۲	۴-۱-۲- متوسط وزن خشک برگ.....
۳۶	۴-۱-۳- میانگین وزن خوش.....
۳۶	۴-۱-۴- میانگین وزن حبه.....
۳۶	۴-۱-۵- میانگین حجم حبه.....
۳۸	۴-۲- تغییررنگ حبه های انگور .....
۳۸	۴-۳- صفات کیفی .....
۳۸	۴-۱-۳-۱- اسیدیته قابل تیتراسیون.....
۴۲	۴-۲-۳-۲- مواد جامد محلول کل.....
۴۲	۴-۳-۳- نسبت TSS/TA .....
۴۳	۴-۳-۴- pH .....
۴۳	۴-۳-۵- کربوهیدرات محلول کل .....
۴۴	۴-۳-۶- آنتو سیانین پوست میوه .....
۴۶	۴-۳-۷- آنتو سیانین گوشت میوه .....
۴۶	۴-۳-۸- فنل کل .....

۴۶	۹-۳-۴- ویتامین ث.....
۴۸	۱۰-۳-۴- ظرفیت ضد اکسایشی کل.....
۴۹	۴-۴- پروتئین محلول کل و آنزیم‌ها.....
۴۹	۴-۴- پروتئین محلول کل.....
۵۰	۴-۴-۲- محتوای آنزیم پراکسیداز.....
۵۲	۴-۴-۳- محتوای آنزیم پلی فنل اکسیداز.....
۵۳	۴-۵- پتاسیم حبه.....
۵۴	۴-۶- بحث.....
۵۴	۴-۶-۱- صفات رویشی .....
۵۵	۴-۶-۲- صفات کیفی میوه .....
۵۹	۴-۶-۳- پروتئین محلول کل و فعالیت آنزیم‌ها.....
۶۰	نتیجه گیری کلی و پیشنهادات.....
۶۰	نتیجه گیری کلی.....
۶۱	پیشنهادات .....
۶۲	فهرست منابع .....
۷۳	پیوست .....
۷۵	چکیده انگلیسی .....

## علایم اختصاری

اسیدیته قابل تیراسیون	TA
مواد جامد محلول کل	TSS
ظرفیت ضد اکسایشی کل	TAC
آنزیم پراکسیداز	POD
آنزیم پلی فنل اکسیداز	PPO
نانومتر	nm
میلی گرم	mg
لیتر	L
مولار	M

## فهرست جداول

صفحه

عنوان

جدول ۱-۳- برخی خصوصیات فیزیکی و شیمیایی خاک مزرعه تاکستان ۰-۳۰ سانتی متری ..... ۲۳	
جدول ۴-۱- تجزیه واریانس اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر برخی صفات رویشی ..... ۳۴	
جدول ۴-۲- تجزیه واریانس اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر تغییرنگ و برخی صفات کیفی میوه انگور ..... ۳۹	
ادامه جدول ۴-۲- تجزیه واریانس اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر برخی صفات کیفی میوه انگور ۴۰	
جدول ۴-۳- تجزیه واریانس اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر پروتئین محلول کل و برخی آنزیم ها ۵۰	
جدول ۴-۴- تجزیه واریانس اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر محتوای پتاسیم حبه ها ..... ۵۳	

## فهرست شکل ها

صفحه

عنوان

شکل ۳-۱- محلول پاشی یک بار و دوبار کود سولفات پتاسیم با غلظت های ۱/۵ و ۳ در هزار بر روی بوته های ۷ ساله انگور ..... ۲۲	
--	--

## فهرست نمودارها

صفحه

عنوان

نمودار ۴-۱- اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر متوسط مساحت برگ انگور ..... ۳۵	
---	--

نمودار ۴-۲- اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر متوسط وزن خشک برگ انگور.....	۳۵
نمودار ۴-۳- اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر میانگین وزن خوشه انگور.....	۳۷
نمودار ۴-۴- اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر میانگین وزن حبه انگور.....	۳۷
نمودار ۴-۵- اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر میانگین حجم حبه انگور.....	۳۸
نمودار ۴-۶- اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر تغییر رنگ حبه انگور.....	۴۱
نمودار ۴-۷- اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر میزان اسیدیته قابل تیتراسیون انگور.....	۴۱
نمودار ۴-۸- اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر میزان مواد جامد محلول کل انگور.....	۴۲
نمودار ۴-۹- اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر نسبت TSS/TA انگور.....	۴۳
نمودار ۴-۱۰- اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر میزان pH انگور.....	۴۴
نمودار ۴-۱۱- اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر میزان کربوهیدرات محلول کل انگور .....	۴۵
نمودار ۴-۱۲- اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر میزان آنتوسیانین پوست میوه انگور .....	۴۵
نمودار ۴-۱۳- اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر میزان آنتوسیانین گوشت میوه انگور .....	۴۷
نمودار ۴-۱۴- اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر میزان فنل کل انگور.....	۴۷
نمودار ۴-۱۵- اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر میزان ویتامین ث انگور.....	۴۸
نمودار ۴-۱۶- اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر ظرفیت ضد اکسایشی کل انگور .....	۴۹
نمودار ۴-۱۷- اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر میزان پروتئین محلول کل انگور .....	۵۱
نمودار ۴-۱۸- اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر میزان آنزیم پراکسیداز انگور.....	۵۱
نمودار ۴-۱۹- اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر میزان آنزیم پلی فنل اکسیداز انگور .....	۵۲
نمودار ۴-۲۰- اثر محلول پاشی سولفات پتاسیم بر میزان پتاسیم حبه انگور.....	۵۴

## فصل اول (کلیات)

### ۱-۱- مقدمه

آشکار شدن ظرفیت‌های کشور از نظر تولید محصولات با غبانی در طی چند سال اخیر و با هدف رقابت بین‌المللی با دیگر کشورهای جهان برای صدور این محصولات و فرآورده‌های آن و هم‌چنین افزایش کمیت و کیفیت این محصولات نیاز به پرداختن تغذیه درختان میوه را امری اجتناب ناپذیر می‌نماید. جمعیت جهان در بیست سال گذشته بالغ بر ۴/۷۴ میلیون نفر بوده و با توجه به نرخ رشد فعلی تا سال ۲۰۱۵ به حدود ۸/۲ میلیارد نفر می‌رسد. با توجه به رشد سریع جمعیت نیاز به غذا ییشتر احساس می‌گردد. بالغ بر ۹۸ درصد موادغذایی مورد نیاز بشر از تولیدات و فرآورده‌های کشاورزی تأمین می‌گردد. با توجه به نقش فرآورده‌های کشاورزی در تأمین غذا، بشر همواره در جستجوی یافتن راههایی برای افزایش تولید و بهبود کیفیت محصولات کشاورزی بوده است. این امر از دو راه کلی امکان‌پذیر است:

- الف) افزایش سطح زیر کشت
- ب) افزایش تولید در واحد سطح در سطح زمان

### ۱-۲- تغذیه برگی

محلول‌پاشی کودهای مایع و تغذیه برگی، یکی از روش‌های موثر و کارای کوددهی در انواع محصولات کشاورزی بوده و توسط آن می‌توان عناصر غذایی را در اسرع وقت و مستقیماً در اختیار

شاخه، برگ و میوه گیاه قرار داد. با توجه به مواردی همچون بیشتر بودن نیاز بعضی از اندام‌های گیاه مثل میوه نسبت به کل گیاه به مواد غذایی خاص و همچنین جذب پائین عناصر غذایی توسط ریشه‌ها در اوایل بهار به علت دمای پائین خاک، در حالی که عناصر غذایی نظری روی و بر در این زمان شدیداً مورد نیاز گیاه می‌باشند، محلول‌پاشی عناصر غذایی، روش کوددهی مناسب‌تری در این موارد می‌باشد. همچنین در دوره رشد و نمو سریع میوه در اوایل فصل رشد که رقابت برای جذب مواد غذایی بین اندام‌های زایشی (خوشه‌ها و دانه‌ها) و ریشه‌ها زیاد است، با محلول‌پاشی کودهای مایع این رقابت کاهش می‌یابد.

کوددهی برگی یا تغذیه برگی شامل به کار بردن مواد مغذی (به طریقه محلول‌پاشی) در سطح برگ و ساقه و جذب آن‌ها از این قسمت‌ها می‌باشد. به دلیل استفاده از این روش در سیستم‌های معمول کشاورزی و هم در سیستم‌های جدید، می‌توان آن را یک روش پایدار متداول در افزایش مواد مغذی محصول دانست. تغذیه برگی به عنوان تأمین‌کننده تکمیلی عناصر کم مصرف و پر مصرف، هورمون‌های گیاهی، محرک‌های رشد و سایر عناصر مفید استفاده شده است.

تأثیر کوددهی برگی در افزایش محصول، مقاومت به بیماری‌ها و آفات و بهبود مقاومت به خشکی و نیز افزایش کیفیت محصول مشاهده شده است. پاسخ گیاه به کوددهی برگی بستگی به گونه گیاه، شکل کود، غلظت کود، دفعات کاربرد کود و مرحله رشدی گیاه دارد. ترکیب کودی مورد استفاده در کوددهی برگی معمولاً بر اساس مرحله رشدی گیاه یا میوه تنظیم می‌شود. کوددهی برگی همچنین برای کمک به گیاه در ترمیم شوک‌های ناشی از انتقال از مرحله نشایی، آسیب تگرگ و سایر عوارض ناشی از شرایط آب و هوایی سخت به کار برده می‌شود.

### ۱-۳-تغذیه انگور

تغذیه بهینه، شرط اصلی بهبود کمی و کیفی محصولات است. در تغذیه گیاه و درخت نه تنها باید هر عنصر به اندازه کافی در دسترس آن قرار گیرد، بلکه ایجاد تعادل و رعایت تناسب میان همه عناصر غذایی از اهمیت زیادی برخوردار است.

بوته‌های انگور به تأمین منابع کافی مواد مغذی برای رشد و باردهی نیاز دارند. کمبود مواد مغذی بر کمیت و کیفیت انگور موثر است. یکی از دلایل پایین بودن عملکرد و نیز کیفیت میوه‌ها، عدم مصرف معادل کود یا به عبارت دیگر، تغذیه نامطلوب بوته‌ها است (Aslani and Haghigat Afshar, 1990).

در انگور تغذیه پتابسیم به ویژه در خاک با ماده آلی کم بسیار ضروری است. حتی با سطح‌های مطلوب

نیتروژن و فسفر در تاکستان‌ها، رشد رویشی، عملکرد و کیفیت پایین میوه می‌تواند به علت سطح پایین پتاسیم باشد (Ahlawat and Yamdagni, 1988).

#### ۱-۴-تاریخچه انگور

انگور یکی از میوه‌هایی است که از زمان‌های بسیار قدیم مورد استفاده قرار گرفته است. به طور کلی دو نظریه متفاوت در مورد انگور وجود دارد، عده‌ای معتقدند که حتی پیش از پیدایش غلات مورد استفاده بشر قرار گرفته است. عده‌ای دیگر دیرینگی انگور را در حدود ۶ تا ۷ هزار سال تخمین می‌زنند.

#### ۱-۵-کلیات گیاه‌شناسی انگور

انگور با نام علمی (*Vitis vinifera*) گیاهی دو لپه از تیره انگوریان (Vitaceae) است. در این خانواده حدود ۱۱ جنس و بیش از ۶۰۰ گونه وجود دارد. مهم‌ترین جنس این خانواده جنس انگور است. انگور درختچه‌ای بالارونده است که به کمک پیچک‌های خود به سهولت از موانع و درختان مجاور بالا می‌رود و تا ارتفاع ۱۰ الی ۱۵ متر رشد می‌کند. ساقه آن گره‌دار و برگ‌های آن متناوب، شامل ۵ لوب دندانه‌دار و دارای دمبرگ دراز به رنگ سبز تیره در سطح فوکانی برگ پهنک کرک‌دار و مایل به سفید در سطح تحتانی پهنک است. گل‌های کوچک و مجتمع به صورت خوش‌مرکب هستند.

کاسه گل آن ۵ دندانه، جام آن مرکب از ۵ گلبرگ آزاد و ۵ پرچم است. میوه آن سته و پس از رسیدن دارای طعم شیرین ملایم و رنگ‌های متفاوت است. میوه انگور به دو نوع دانه‌دار و بی‌دانه تقسیم می‌شود. این میوه در مناطقی که حداکثر دمای آن بیش از ۴۰ درجه سانتی‌گراد و حداقل آن کمتر از ۱۵ درجه سانتی‌گراد زیر صفر نباشد بهتر رشد می‌کند.

رشد حبه انگور دارای سه مرحله است (Winkler, 1962). در مرحله اول، حبه‌ها عمدهاً به سرعت از طریق تقسیم سلولی بزرگ می‌شوند (Boulton *et al.*, 1998) در حالی که بذرها<sup>۱</sup> به صورت توسعه نیافته باقی می‌مانند، در طول مرحله دوم، بذرها توسعه می‌یابند و رشد حبه به تأخیر می‌افتد، در طول مرحله سوم، رشد حبه عمدهاً از طریق بزرگ شدن سلولی از سرگرفته می‌شود. از علائم شروع مرحله سوم

<sup>۱</sup> - Embryo

می توان به تغییرنگ<sup>۱</sup>، تجمع سریع قند، کاهش کلروفیل و تولید آنتوسیانین ها در واریته های قرمز اشاره کرد.

رشد جبه در طول دوره مرحله سوم به سه زیر مرحله تقسیم می شود (Wang *et al.*, 2003).

۳.۱. دوره رشد سریع

۳.۲. دوره رشد آرام

۳.۳. جبه ها در این دوره مقبض می شوند.

الگوی رشدی جبه انگور به صورت منحنی سیگموئید مضاعف<sup>۱</sup> است. در این مرحله افزایش سریع در اندازه اولیه، به علت تقسیم سلول و به دنبال آن گسترش سلولی و تجمع سریع اسیدهای آلی است. متعاقب این افزایش سریع اولیه در اندازه یک دوره رشد کند<sup>۲</sup> و یا بدون رشد است. مرحله دوم رشد سریع به دلیل گسترش کامل سلول و مشخصاً تجمع سریع قند می باشد (Coombe, 1992). ابتدای رسیدن جبه، تغییرنگ<sup>۳</sup> نامیده می شود که در طول انتقال از دوره تأخیر به مرحله دوم رشد سریع، رخ می دهد. مشخصه تغییرنگ، نرم شدن جبه و تغییرات رنگ، تغییرات عمدۀ در ترکیب شیمیایی جبه ها، از جمله تجمع قند و کاهش اسید آلی می باشد (Coombe, 1992).

انگور در آب و هوای گرم و معتدل به خوبی رشد می کند. سیستم ریشه ای آن عمیق و دارای نیاز آبی متوسط است. انگور به خشکی مقاومت دارد، مخصوصاً اگر در خاک های عمیق استقرار یابد. به رطوبت مقاومت پایینی دارد. کشور ایران یکی از سرزمین های اولیه کشت انگور در جهان به شمار می رود و مردم کشور ما از دیر زمان با روش های کشت و تولید انگور آشنا بوده اند، به همین دلیل است که امروزه در اکثر نقاط ایران از نواحی سردسیر شمال تا حواشی کویر و همچنین مناطق جنوب، کشت انگور معمول می باشد علاوه بر این انگور به طور وحشی و به مقدار فراوان در جنگل های ایران وجود دارد.

## ۱-۶- اهمیت اقتصادی انگور

انگور از مهم ترین محصولات باگی در دنیا است که به دلیل ارزش اقتصادی و تغذیه ای بالا در سطوح وسیع کشت می شود. ارزش این محصول به لحاظ قابلیت مصرف آن به طرق مختلف از جمله تازه خوری و تهیه کشمش، کنستانتنره، آب میوه، فرآورده های تخمیری، مربا، شیره و روغن بذر انگور بسیار بالا است و از این لحاظ نقش مهمی را در اقتصاد کشورهای تولید کننده آن ایفا می کند. علاوه بر

<sup>1</sup> - Double sigmoidal

<sup>2</sup> - Lag period

<sup>3</sup> - Veraison

این، فرآورده‌های دیگری چون اتانول و آنتو سیانین نیز از انگور تهیه می‌شود که در بخش صنعت به کار برده می‌شوند.

## ۱-۷- سطح زیرکشت و میزان تولید انگور در جهان

به گزارش سازمان خواربار و کشاورزی، ۷۵۸۶۶ کیلومتر مربع از جهان به کشت انگور اختصاص یافته است. کشور اسپانیا با ۱۱۷۵۰ کیلومتر مربع، بیشترین سطح زیرکشت انگور را دارد، سپس فرانسه، ایتالیا، ترکیه، امریکا در رده‌های بعدی هستند. ایران با ۲۸۶۰ کیلومتر مربع مقام ششم را دارد و میزان تولید آن در سال ۲۰۰۹ با ۲۲۵۵۶۷۰ تن یعنی  $\frac{2}{3}$  درصد تولید جهانی مقام دهم را داشت (FAOSTAT, 2010).

## ۱-۸- سطح زیرکشت و میزان تولید انگور در ایران

گزارشات آمارنامه وزارت جهاد کشاورزی حاکی از این است که در سال زراعی ۱۳۹۰ کشت انگور در ایران ۳۲۸۰۸۱ هکتار بوده است. در بین استان‌های کشور، استان فارس با ۷۵۸۹۰ هکتار بالاترین سطح زیرکشت را به خود اختصاص داده است. میزان عملکرد انگور آبی و دیم استان فارس در مجموع ۱۹۸۱۳ کیلو گرم در هکتار بوده است. استان کردستان مقام نهم را از لحاظ میزان سطح زیرکشت در سال ۱۳۹۰ کسب کرده است. انگور مقام اول میزان تولید و مقام دوم سطح زیرکشت را در بین محصولات باغی در ایران دارد (بی‌نام، ۱۳۹۰).

## ۱-۹- سطح زیرکشت و میزان تولید انگور در استان

سطح زیرکشت انگور استان کردستان اعم از بارور و غیربارور، ۱۲۸۱۷ هکتار بود که ۷۹۲۱ هکتار آن بارور دیم و ۴۸۹۶ هکتار آبی بارور بود. سطح زیرکشت انگور آبی غیربارور ۱۶۷ هکتار و دیم غیربارور ۶۹۸ هکتار در استان کردستان و انگور آبی بارور ۴۷۲۹ و دیم بارور ۷۲۲۳ هکتار است. میزان تولید انگور آبی و دیم در مجموع ۸۷۵۴۷ تن می‌باشد و میزان عملکرد انگور آبی و دیم استان در مجموع ۱۵۸۹۰ کیلو گرم در هکتار بوده است (بی‌نام، ۱۳۹۰).

## ۱۰- اهداف کلی طرح

از آنجایی که عناصر معدنی مخصوصاً پتاسیم تا حد زیادی در بهبود کمیت و کیفیت میوه انگور تأثیر دارند، این تحقیق در تاکستانی که کمبود پتاسیم داشت انجام گرفت.

از اهداف این تحقیق، تأثیر محلول پاشی برگی انگور در رفع سریع کمبود پتاسیم و تأثیر آن در بالا بردن کیفیت میوه انگور بوده است. در این تحقیق تأثیر پتاسیم بر برخی خصوصیات جبه انگور از جمله فل کل، کربوهیدرات محلول کل، ویتامین ث، ظرفیت ضداکسایشی کل، میزان آنتوکسیانین میوه و برخی صفات دیگر بررسی شد.