

دانشگاه شهید چمران اهواز

دانشکده کشاورزی

کروه گل هنرمندی

«وقوع و بررسی پراکنش ویروس موزائیک زردکدو (ZYMV) در نیان استان خوزستان»

پیمان نامه کارشناسی ارشد پیماری شناسی کیا هی

سمیه صفت آرا

استاد راهنمای:

دکتر مجید حاتمی

استاید شاور:

دکتر محمد عالی اردکانی

دکتر مینا کوہی حبی

پاسگذاری

نم تخدای را، عنو جل که طاعش موجب قربت است و به شکر اندرش مزید

نعمت، هر نفی که فرد میزد مدد حیات است و چون بر می آید مفرح ذات پس «

هر نفی و نعمت موجود است و بر هر نعمتی شکری واجب.

پس از حمدو شناسی ذات اقدس الهی بر خود واجب می دانم از زجاجات استاد راهنمای گرامی آقای دکتر حیاتی پاسگذاری نمایم. بچنین از راهنمای ہاوہ بیاری ہائی استاد مشاور ارجمند آقای دکتر رحیمالی و خانم دکتر کوبی حسینی کمال شکر را درام.

از داوران محترم آقای دکتر راح و خانم ابراهیمی فی که زحمت داوری این پیمان نامه را قبل کرده و از ناظر محترم تحصیلات تکمیلی جانب آقای دکتر بناتی احمدی قدردانی می نمایم. از مساعدت ہائی آقیان دکتر اسندیاری مدیر محترم کروہ کیا ہے پڑھی و دکتر کچلی مدیریت اسٹ کروہ کیا ہے پڑھی شکر می نمایم.

خود را مر ہون راهنمای ہاوہ بیاری ہائی آقیان دکتر شیشه بر معاونت محترم پژوهشی داشکده کشاورزی، دکتر صیفی، مندس باقرقی و مندس عصاره زادگان می دانم. از آقیان پروفور پاؤل از دانشگاه فلوریدا آمریکا بسبب اهدای آئی سرم ZYMV، دکتر فرح شرآیین، Andreas Fai-Pozsar، Dan Jason،

اہمای بذر شکر می نمایم. ہموارہ قدر دان ہنگلری ہاوہ بیاری ہائی خانم مندس صغاریان، دکتر عبد شاهیان، مخبر راهداریان، ترکیان، داغری، پور مضان و آقیان مندس علوانی پور، مندس محمودی و مندس لویی، ہستم. از زجاجات بی شایبہ کالنان و حراست داشکده کشاورزی آقیان میت جاد، منابی زادہ، موسوی و پور ہادی شکر می نمایم.

پاسکذار مہربانی ہاوہ محبت ہائی دوستان و بھکاری ہائی داشکده کشاورزی، علوم و مکرنتحقیقات یو ٹکنولوژی و علوم زیستی دانشگاه شہید چمران اجواز، ہستم.

پچ چیز پاچ گھوی زجاجات و عشق بی دین اعضا خانوادہ ام نیست. از خواهر و برادرانم و بھسرانشان که در طی دوران تحصیل ہموارہ یاریگرد پذیرا یعنی بوند پاسکذارم.

بوسے می زخم بر دستان پر متروک و علوفت پر دو دارم کہ بین آموختند ہر آچھے را می بایست می آموختم؛ بال و پرم دافعہ، زمانی کہ بالین آرزویم بود و وجودم را با جان خود سیراب کر دند، زمانی کہ تنه تین بودم.

نام خانوادگی:صف آرا	نام: سمیه
عنوان پایان نامه: وقوع و بررسی پراکنش ویروس موزائیک زرد کدو (ZYMV) در کدوئیان استان خوزستان	استاد راهنمای: دکتر جمشید حیاتی
اساتید مشاور: دکتر محمد رعایایی اردکانی - دکتر مینا کوهی حبیبی	درجه تحصیلی: کارشناسی ارشد رشته: گیاهپزشکی گرایش: بیماری شناسی گیاهی
دانشکده: کشاورزی	دانشگاه: شهید چمران اهواز
تاریخ فارغ اتحاصیلی: ۸۹/۱۰/۲۶	تعداد صفحات: ۱۱۵
کلید واژه ها: ZYMV، کدوئیان، تعیین پراکنش، استان خوزستان، IC-RT-PCR، RT-PCR، DAS-ELISA	چکیده:
<p>ویروس موزائیک زرد کدو (ZYMV) از مهمترین و مخرب ترین ویروس های کدوئیان می باشد. در تحقیق انجام شده جهت بررسی حضور و تعیین پراکنش ویروس موزائیک زرد کدو در مزارع جالیزی خوزستان، طی ماههای آبان ۸۸ و فروردین و اردیبهشت از مزارع مختلف جالیزی هفت منطقه کشت خوزستان، شامل شوش، ملاٹانی، حمیدیه، شوستر، دشت آزادگان، دزفول و بهبهان نمونه برداری شد. از ۱۷۵ نمونه جمع آوری شده آزمون سرولوژیکی DAS-ELISA به روش کلارک و آدامز به عمل آمد. پس از انجام تست DAS-ELISA نمونه های آلوده به ویروس، به گیاهچه های کدو رقم White Bush مایه زنی شد. پس از تکثیر ویروس در کدو از برگ های آلوده، RNA کل به روش های فنل-کلروفرم و ترایزول استخراج گردید. جهت تأیید نتایج آزمون سرولوژیکی، به روش نسخه برداری معکوس(RT-PCR) با استفاده از پرایمرهای اختصاصی ویروس ثبت شده در GeneBank به شماره L31350 قطعه ای مریبوط به N Terminal Coat Protein C ترمینال Inclusion Body نام نهاد. PCR روشی ۱٪ آگارز مخصوص PCR داشت. محققین با استفاده از روش IC-RT-PCR نیز قطعات ویروسی تکثیر و باندهای حاصل از این روش، با باندهای تولیدی از RNA استخراج شده روش فنل-کلروفرم و ترایزول مقایسه شد. از بین ۱۷۵ نمونه جمع آوری شده از مزارع مختلف کدوئیان، در ۷۱ نمونه ویروس ZYMV با استفاده از آزمون DAS-ELISA ردیابی شد. از میان مناطق نمونه برداری شده، منطقه دزفول با ۶۸٪ آلودگی بیشترین میزان آلودگی به ZYMV را دارا بود. پس از آن بهبهان و شوستر با ۵۲٪ آلودگی، ملاٹانی با ۴۸٪ آلودگی، حمیدیه و دشت آزادگان با ۲۸٪ آلودگی و شوش با ۸٪ آلودگی در مراتب بعدی قرار گرفتند. گیاهان مزارع کدو بیش از سایر گیاهان مزارع گیاهان جالیزی نمونه برداری شده آلودگی به ZYMV نشان دادند. خربزه، خیار چمیر، خیار سیز و هندوانه به ترتیب، بیشترین آلودگی پس از مزارع کدو را داشتند. در کل، ۴۰/۵٪ از نمونه های جمع آوری شده از استان خوزستان آلوده به ZYMV تشخیص داده شدند. خسارت وارده توسط ویروس ZYMV با مزارع کدوئیان خوزستان متفاوت و گاهی تا ۱۰۰٪ مخصوص یک مزرعه را شامل می شد. در آزمون RT-PCR قطعه مورد نظر با استفاده از پرایمرهای اختصاصی ویروس به طول ۴۵۸ bp تکثیر شد. همچنین باندهای تولید شده با استفاده از تکنیک IC-RT-PCR و روش های سرولوژیکی و مولکولی در خوزستان تأیید شد. مطالعات انجام شده بر روی دامنه میزبانی نشان می دهد که جدایه های خوزستانی در استخراج RNA تفاوت چندانی نداشتند. مطالعات انجام شده بر روی دامنه میزبانی نشان می دهد که جدایه های خوزستانی در تولید علایم در گیاهان مختلف متنوعند. جدایه های شهرستان های دزفول، ملاٹانی و شوستر موجب بندکفشی شدن و موزائیک شدید در برگ های کدو رقم White Bush شدند. جدایه دشت آزادگان موجب موزائیک، تاولی شدن سطح برگ، جدایه شوش موجب کوتولگی و جدایه بهبهان علایم موزائیک خفیف برگی را ایجاد کردند. همچنین جدایه های ملاٹانی، شوستر، حمیدیه، شوش و دزفول موجب ایجاد لکه های حلقوی در برگ های کدو رقم سفید گاوی می شوند در حالی که جدایه های دیگر موزائیک خفیف و شدید، پیسک، زردی و رگبرگ روشی را در این رقم کدو ایجاد می کنند. در مجموع جدایه های دزفول، شوستر و ملاٹانی علایم شدیدتر و جدایه بهبهان موجب علایم خفیف تری می گردد. مطالعه حاضر اولین گزارش از حضور و تعیین پراکنش ویروس موزائیک زرد کدو در مزارع استان خوزستان (به جز دزفول) می باشد.</p>	

فهرست

فصل اول: مقدمه

۱	۱-۱- مقدمه
۲	۱-۱-۱- هندوانه (<i>Citrulus lanatus=Citrulus vulgaris</i>)
۳	۱-۲-۱- خیار (<i>Cucumis sativus</i>)
۴	۱-۳-۱- خربزه (<i>Cucumis melo</i>)
۵	۱-۴-۱- کدو (<i>Cucurbita pepo & Cucurbita maxima</i>)
۶	۱-۲-۲- مشخصات اعضای خانواده کدوئیان
۷	۱-۳- سطح زیر کشت و میزان تولید گونه های مهم تیره کدوئیان در استان خوزستان
۸	۱-۴- بیماری های مهم گیاهان خانواده کدوئیان
۹	۱-۵- اهمیت و هدف از طرح

فصل دوم: بررسی منابع

۱۰	۲-۱- تاریخچه
۱۰	۲-۱-۱- تاریخچه در جهان
۱۱	۲-۱-۲- تاریخچه در ایران
۱۲	۲-۲- ویژگی های خانواده <i>Potyviridae</i>

۱۳	Zucchini YellowMosaic Virus ویزگی های ۳-۲
۱۵	۴-۲- رابطه ZYMV با سایر پوتوی ویروس ها.
۱۶	۵-۲- علایم و خسارت های اقتصادی
۱۸	۶-۲- دامنه میزبانی ZYMV
۲۱	۷-۲- ناقلین و روش های انتقال ZYMV
۲۵	۸-۲- اکولوژی، انتشار جهانی و زمستان گذرانی ZYMV
۲۷	۹-۲- تنوع بیولوژیکی (Biological Variability)
۲۷	۹-۲- نشانه شناسی (Symptomology)
۲۸	۹-۲-۲- دامنه میزبانی (Host range)
۲۹	۹-۲-۳- انتقال با شته (Aphid transmission)
۳۰	۹-۲-۱۰- تنوع سرولوژیکی (Serological variability)
۳۱	۱۱-۲- تنوع ژنتیکی ایزوله های ZYMV (Genetic diversity)
۳۴	۱۲-۲- روش های ردیابی و شناسایی ZYMV
۳۴	۱۲-۲-۱- آزمون با گیاهان محک
۳۴	۱۲-۲-۲- تکنیک های سرولوژیکی
۳۶	۱۲-۲-۳- میکروسکوپ الکترونی
۳۷	۱۲-۴-۴- تکنیک های مولکولی

۱۳-۲- تغییرات فیزیولوژیکی و بیولوژیکی سلول های آلوده به ZYMV ۳۸
۱۴-۲- کنترل ویروس ۳۹
۱۴-۲-۱- کنترل گسترش ویروس با حذف علف های هرز و ناقلين ۳۹
۱۴-۲-۲- حفاظت تقاطعی ۴۱
۱۴-۲-۳- استفاده از مواد ضد ویروس ۴۱
۱۴-۲-۴- ارقام مقاوم ۴۳
۱۴-۵- مقاومت مشتق شده از پاتوزن ۴۴
۱۴-۶- استفاده از مواد افزایش دهنده مقاومت ۴۵
۱۵-۲- کابردهای ZYMV در بیوتکنولوژی کشاورزی ۴۶

فصل سوم: مواد و روش ها

۳-۱- نمونه برداری ۴۸
۳-۲- آزمون ساندويچ دو طرفه الایزا (DAS-ELISA) ۴۹
۳-۲-۱- بافر پوششی ۴۹
۳-۲-۲- بافر شستشو ۵۰
۳-۲-۳- بافر عصاره گیری ۵۰
۳-۴- بافر آنتی سرم آنزیم دار ۵۱

۵۱.....	۳-۲-۵-۱- بافر سوبسترا.....
۵۱.....	۳-۲-۶-۱- روش کار.....
۵۴.....	۳-۳-۱- تکثیر ویروس در گلخانه.....
۵۵.....	۳-۳-۱- کشت میزبان های تکثیری.....
۵۵.....	۳-۳-۲- عصاره گیری.....
۵۵.....	۳-۳-۲-۱- بافر فسفات پتاسیم ۰/۱ مولار.....
۵۶.....	۳-۳-۳-۱- مایه زنی.....
۵۶.....	۳-۴-۱- خالص سازی بیولوژیک.....
۵۷.....	۳-۵-۱- تعیین دامنه میزبانی.....
۵۹.....	۳-۶-۱- نگهداری طولانی مدت منابع ویروس در آزمایشگاه.....
۶۰.....	۳-۷-۱- استخراج RNA کل از بافت برگ.....
۶۰.....	۳-۷-۱-۱- دستورالعمل تهیه آب تیمار شده با DEPC.....
۶۱.....	۳-۷-۲- روش فنل-کلروفرم.....
۶۱.....	۳-۷-۲-۱- بافر عصاره گیری.....
۶۱.....	۳-۷-۲-۲- روش کار.....
۶۳.....	۳-۷-۳- روش ترایزول.....
۶۴.....	۳-۸-۱- استخراج RNA از بافت میوه کدو.....

۶۴.....	۱-۸-۳	بافر عصاره گیری.....
۶۴.....	۲-۸-۳	روش کار.....
۶۵.....	۳-۹	طراحی آغازگرها.....
۶۶.....	۳-۱۰	cDNA تولید.....
۶۶.....	۳-۱۱	واکنش PCR.....
۶۷.....	۳-۱۲	IC-RT-PCR.....
۶۸.....	۳-۱۳	بررسی کیفیت محصول PCR.....
۷۰.....	۳-۱۳-۱	TBE 1X ساخت بافر.....

فصل چهارم: نتایج

۷۲.....	۴-۱	نمونه برداری.....
۷۲.....	۴-۲	آزمون DAS-ELISA.....
۷۴.....	۴-۳	بررسی درصد آلودگی در استان خوزستان جهت تعیین پراکنش.....
۷۶.....	۴-۴	تکثیر ویروس در گلخانه.....
۷۶.....	۴-۴-۱	جدایه شوش.....
۷۶.....	۴-۴-۲	جدایه ملاثانی.....
۷۷.....	۴-۴-۳	جدایه حمیدیه.....

۷۷.....	جدایه شوشترا.....۴-۴-۴
۷۸.....	جدایه دشت آزادگان.....۵-۴-۴
۷۹.....	جدایه دزفول.....۶-۴-۴
۷۹.....	جدایه بهبهان.....۷-۴-۴
۸۰.....	تعیین دامنه میزبانی.....۵-۴
۸۰.....	۶-۶- نگهداری طولانی مدت منابع ویروس در آزمایشگاه.....۴
۸۵.....	۷-۷- مقایسه روش های به کار رفته در استخراج RNA کل از بافت برگ.....۴
۸۶.....	۸-۸- استخراج RNA از بافت میوه کدو.....۴
۸۷.....	IC-RT-PCR -۹-۴
۸۸.....	۱۰-۱۰- بررسی کیفیت PCR.....۴
۸۸.....	۱-۱۰- بررسی باند های تولید شده از جدایه خوزستانی.....۴
فصل پنجم: بحث	
۹۱.....	بحث.....
۹۹.....	پیشنهادات.....
۱۰۱.....	واژه نامه.....

فصل ششم: منابع

١٠٤ منابع

فهرست جدول ها

جدول ۲-۱- دامنه میزبانی ویروس موزائیک زرد کدو.....	۱۹
جدول ۲-۲- تنوع سرولوزیکی ۷۳۵ ZYMV (شامل ۴۸۰ جدایه فرانسوی) که با استفاده از واکنش با آنتی بادی های منوکلونال شناخته شده اند.....	۳۲
جدول ۳-۱- محل های جمع آوری و نام محصولات مزارع نمونه برداری شده.....	۴۹
جدول ۳-۲- گیاهان انتخاب شده جهت تعیین دامنه میزبانی و مراحل رشدی مناسب برای مایه زنی.	۵۸
جدول ۳-۳- مواد مورد نیاز برای واکنش نسخه برداری معکوس.....	۶۶
جدول ۳-۴- مواد مورد نیاز برای واکنش PCR	۶۷
جدول ۴-۱- تعداد نمونه های هر محصول نمونه برداری شده به تفکیک محل.....	۷۲
جدول ۴-۲- تعداد نمونه های آلوده به ویروس در هر منطقه.....	۷۳
جدول ۴-۳- میزان آلودگی هر یک از محصولات نمونه برداری شده در استان خوزستان.....	۷۳
جدول ۴-۴- درصد آلودگی هر یک از مناطق استان خوزستان.....	۷۴
جدول ۴-۵- علایم ایجاد شده در گیاهان محک.....	۸۱
جدول ۴-۶- مقایسه روش های به کار رفته در استخراج RNA کل برگ.....	۸۶
جدول ۴-۷- مقایسه کیفیت و مقدار RNA استخراجی از بافت های مختلف کدو.....	۸۷

فهرست شکل ها

شکل ۱-۲- تصویر شماتیک ژنوم ZYMV و فرآیندهای پس از ساخت پلی پروتئین.....	۱۴
شکل ۳-۱- نمونه هایی از گیاهان دارای علایم ویروسی در مزارع نمونه برداری شده.....	۴۸
شکل ۳-۲- نمایی از بشقابک الیزا حاوی عصاره های نمونه های بافت برگ.....	۵۳
شکل ۳-۳- نمایی از بشقابک الیزا پس از واکنش آنزیم آلکالین فسفاتاز با سوبسترا.....	۵۳
شکل ۳-۴- دستگاه الیزا ریدر Dynatech MR5000	۵۴
شکل ۳-۵- نمایی از شاسی فاقد حشره جهت تکثیر ویروس.....	۵۷
شکل ۳-۶- مراحل مختلف خشک کردن نمونه ها به روش کلرید کلسیم.....	۶۰
شکل ۳-۷- استخراج RNA به روش فنل-کلروفرم تشکیل سه فاز در ابتدای کار.....	۶۳
شکل ۴-۱- موقعیت جغرافیایی مناطق نمونه برداری شده و توزیع آلودگی در استان خوزستان.....	۷۵
شکل ۴-۲- علایم ایجاد شده توسط جدایه شوش ZYMV بر روی کدوی رقم White Bush	۷۶
شکل ۴-۳- علایم ایجاد شده توسط جدایه ملانانی ZYMV بر روی کدوی رقم White Bush	۷۷
شکل ۴-۴- علایم ایجاد شده توسط جدایه حمیدیه ZYMV بر روی کدوی رقم White Bush	۷۷
شکل ۴-۵- علایم ایجاد شده توسط جدایه شوستر ZYMV بر روی کدوی رقم White Bush	۷۸

شکل ۴-۶- علایم ایجاد شده توسط جدایه دشت آزادگان ZYMV بر روی کدوی رقم ۷۸.....
شکل ۴-۷- علایم ایجاد شده توسط جدایه دزفول ZYMV بر روی کدوی رقم ۷۹.....
شکل ۴-۸- علایم ایجاد شده توسط جدایه بهبهان ZYMV بر روی کدوی رقم ۸۰.....
شکل ۴-۹- علایم ایجاد شده توسط جدایه ملاتانی در گیاه لیف..... ۸۲
شکل ۴-۱۰- مقایسه علایم گیاه خربزه رقم عباس شوری آلوده به جدایه دزفول با گیاه سالم ۸۲
شکل ۴-۱۱- تصویر علایم ایجاد شده توسط جدایه دزفول در کدوی رقم سفید گاوی ۸۳
شکل ۴-۱۲- علایم موزائیک، رگبرگ نواری سبز، لکه حلقوی و چین خوردگی ۸۳
شکل ۴-۱۳- علایم موزائیک و رگبرگ روشنی ۸۴
شکل ۴-۱۴- علایم لکه موضعی کلروتیک ۸۴
شکل ۴-۱۵- لکه موضعی نکروتیک ۸۵
شکل ۴-۱۶- تصویر باند حاصل از محصول RT-PCR تولید شده از RNA استخراجی از میوه کدو ۸۶
شکل ۴-۱۷- مقایسه باندهای حاصل از فرآیندهای RT-PCR دو RNA استخراجی با روش های فنل-کلروفرم و ترایزول و مقایسه با باند حاصل از روش IC-RT-PCR ۸۸
شکل ۴-۱۸- تصویر باندهای ایجاد شده از جدایه های خوزستانی بر روی ژل آگارز٪۱ ۸۹

فصل اول

مقدمہ

۱-۱-مقدمه

بسیاری از اعضای خانواده کدوئیان^۱ به طور وسیعی در سراسر دنیا برای مصارف گوناگون تغذیه ای و دارویی کشت می شوند. عمدت ترین دلیل کشت آنها مصرف تغذیه ای آنهاست (۱۱). این تیره دارای حدود ۱۰۰ جنس و ۱۰۰۰ گونه است و به جز گونه های محدودی از دو جنس آن، بقیه همگی در نواحی گرمسیری می رویند (۲۰). گونه های معروف این خانواده شامل: خیار (*Citrulus lanatus=Citrulus vulgaris*)، خربزه (*Cucumis melo*)، هندوانه (*Cucumis sativus*)، کدو مسمایی (*Cucurbita maxima*) و کدو تنبیل (*Cucurbita pepo*) می باشد (۰۰ و ۳۰ و ۲۰).

گونه های معروف آنها که همه ساله سطح زیر کشت وسیعی در دنیا را به خود اختصاص می دهند به ترتیب شامل هندوانه، خیار، خربزه و کدوست (۱۰۰ و ۱۱۰).

در جهان بیشترین تولید کدوئیان مر بوط به چین و پس از آن ترکیه و در جایگاه سوم مربوط به ایران است (۰۰). هریک از گونه های بالا به تفکیک از نظر سطح زیر کشت در دنیا، اهمیت و خاستگاهشان به بررسی پرداخته شده اند:

۱-۱-۱-هندوانه (*Citrulus lanatus=Citrulus vulgaris*)

منشا هندوانه را آفریقای جنوبی می دانند. هندوانه در اثر تجارت با آفریقای مرکزی در دنیا پراکنده شده است. هندوانه در بسیاری از اراضی کشت می شود و نیازمند یک دوره طولانی رشدی گرم و بدون یخبندان است (۰۰). میوه هندوانه دارای بافت گوشتی شیرین و منبع خوبی از مواد معدنی مثل پتاسیم، آهن و کلسیم است (۴۸). هندوانه دارای ۹۳٪ آب با میزان کم پروتئین و چربی است. ترکیبات غذایی مهم آن شامل کربوهیدرات (g / ۶/۴g)، ویتامین A (IU ۵۹۰) و لیکوپن (۴۱۰۰ µg / ۱۰۰g) است. لیکوپن یک ترکیب آنتی اکسیدانت معروف است که در گوشت قرمز

^۱. Cucurbitaceae

هندوانه به وفور وجود دارد و موجب کاهش احتمال ابتلا به سرطان می‌شود. لیکوپین موجود در هندوانه بسیار بیشتر از گوجه فرنگی یا میوه‌های قرمز انگور قرمز است (۱۰۰).

بر اساس آمار ۲۰۰۸ FAOSTAT میزان تولید جهانی هندوانه ۹۹۱۹۴۲۲۳ تن می‌باشد که آسیا به تنها ی بیش از ۸۴٪ آن یعنی ۸۳۴۰۵۶۶۳ تن آن را تولید می‌کند. پس از آسیا، آمریکا و اروپا به ترتیب با تولید ۶۱۹۸۳۵۲ تن و ۴۸۴۹۳۳۹ تن قرار دارد.

چین با تولید ۲۰۳۲۷۵۶۷ تن بزرگترین تولید کننده در جهان است و پس از آن، ترکیه با ۴۰۰۲۲۸۰ تن و ایران در جایگاه سوم دنیا با تولید ۳۴۰۰۰۰ تن قرار دارد (۴۸و۳۱).

در اروپا، هندوانه در کشورهای حاشیه مدیترانه کشت می‌شود و اسپانیا (۷۳۱۵۰۰)، یونان (۶۳۵۰۰۰) و ایتالیا با ۴۳۴۶۰۲ تن مهمترین تولیدکنندگان اروپایی هستند (۴۸و۳۱).

(Cucumis sativus)- خیار ۱-۲

خیار از میوه‌های خوارکی متعلق به خانواده کدوئیان است. جنس *Cucumis* sp. دارای بیش از ۳۰ گونه است که ۲ گونه آن از نظر اقتصادی بسیار مهم هستند: ۱) گونه *Cucumis sativus* (۱۴) و ۲) خربزه *Cucumis melo* (۲۴) ($2n=24$). منشا خیار را از هندوستان می‌دانند که به صورت وحشی یافته و پس از آن در مزارع شروع به کشت کردند. واریته خیار *C. S. var. hardwickii* بسیار به خیارهای باستانی که منشا خیارهای کنونی اند، نزدیک است. دومین محلی که در آن بیشترین تنوع خیار دیده می‌شود؛ چین و شرق دور است. خیار ممکن است از آسیا به اروپا برای نخستین بار در سده های ۱۷۰۰ میلادی آمده باشد. خیار توسط کریستف کلمب به امریکا برده و بومیان آمریکایی در سده های ۱۶ میلادی در فلوریدا و کانادا شروع به کشت آن کردند. میوه خیار دارای محتوای آب بالا و ویتامین های A و C بالاست (۱۰۰).

میزان تولید جهانی خیار در سال ۲۰۰۸ بیش از ۴۴ تن بوده است که آسیا با ۳۶۲۴۲۷۳۵ تن، سهمی ۸۲٪ از این مقدار دارد. پس از آن اروپا با ۱۱٪، آمریکا با ۴/۵٪ و آفریقا با ۲/۵٪ از تولید

جهانی قرار دارند. از میان کشورهای تولید کننده خیار در جهان چین با تولید ۲۸۲۴۷۳۷۳ تن در جایگاه اول و پس از آن ایران با تولید ۱۸۰۰۰۰ تن، ترکیه با تولید ۱۶۷۸۷۷۰ تن و روسیه با تولید ۱۰۰۰۰۰۰ تن در مرتبه های بعدی قرار دارند (۳۱).

۱-۱-۳- خربزه (*Cucumis melo*)

منشا خربزه را آفریقای جنوبی می دانند و رابطه گونه ای بسیار نزدیکی با خیار دارد. خربزه از آفریقا به اروپا و آسیا و از اروپا به آمریکا برده شده است (۱۰۰). خربزه های وحشی با میوه های کوچک، گرد یا تخم مرغی شکل با وزن ۵۰-۲۰ گرم در آفریقا معمولاً یافت می شوند. خربزه دارای طیف وسیعی از کولتیوارهای جدید در دنیاست که مرتبأ کشت می شوند. خربزه نیازمند دوره رشدی طولانی با روزهای گرم و آفتابی و شب های سرد هستند. میوه خربزه دارای محتوای ویتامین C و A بسیار بالاست (۱۰۰).

خربزه یکی از مهمترین کشت ها در مناطق گرمسیری و نیمه گرمسیری جهان است (۳۱). در مقایسه با سایر میوه های آبدار گرمسیری، خربزه با بیش از ۲۸ میلیون تن تولید بعد از مرکبات و هندوانه و موز در رتبه چهارم قرار دارد (۷۶). آسیا با تولید ۱۹۹۹۶۳۹۴ تن، ۲/۳ محصول کل خربزه دنیا را تولید می کند و چین (۱۴۳۲۲۴۸۰ تن) بزرگترین تولید کننده آن است. پس از آن ترکیه با ۱۷۴۹۹۴۰ تن و ایران با ۱۲۳۰۰۰ تن قرار دارند. اسپانیا با تولید ۱۱۴۱۹۰۰ تن و ایالات متحده آمریکا با تولید ۱۰۴۲۴۰۰ تن به ترتیب در جایگاه های چهارم و پنجم دنیا قرار دارند (۳۱).

۱-۱-۴- کدو (*Cucurbita pepo & Cucurbita maxima*)

منشا آن را مربوط به جنوب مکزیکو در پرو می دانند. اندازه میوه های آنها بسیار مختلف است (۱۰۰). میوه کدو دارای گوشت شیرین و خوراکی است (۲۰) و منبع عالی از ویتامین A است.

تولید انواع کدو در جهان در سال ۲۰۰۸، ۲۰۰۸۸۹۳۷۵ تن بوده است که از این میزان آسیا ۱۳۳۹۰۵۴۱ تن، اروپا ۲۹۳۷۵۰۳ تن، آمریکا ۲۵۳۶۰۵۲ تن، آفریقا ۱۷۱۴۴۷۴ تن و اقیانوسیه

۳۱۰۸۰۵ تن را تولید کرده اند. بزرگترین تولیدکنندگان کدو در جهان چین (۶۳۵۹۶۲۳ تن) و هند (۳۵۰۰۰۰۰ تن) هستند که بیش از ۴۷٪ از تولید جهانی را در سال ۲۰۰۸ به خود اختصاص داده اند. پس از این دو کشور، روسیه با تولید ۱۰۰۰۰۰۰ تن، ایالات متحده آمریکا با تولید ۷۸۶۹۸۰ تن، اکراین با تولید ۵۳۳۴۰۰ تن و ایتالیا با تولید ۵۱۸۹۶۴ تن قرار دارند. ایران با تولید ۵۰۵۰۰۰ تن یعنی چیزی حدود ۲/۵٪ تولید جهانی، در جایگاه هفتم تولید انواع کدوها قرار دارد (۳۱).

۱- مشخصات اعضای خانواده کدوئیان

تیره کدو شامل گیاهان علفی و غالباً پیچان و یا دارای اندام های پیچک مانند هستند. از دیدگاه ریخت شناسی، پیچک ها در گیاهان تیره کدو عبارتند از محورهای باریکی که در راس حامل چند انشعاب با منشا برگی هستند. برگ ها منفرد ساده، دمبرگ دار، کامل و یا دارای پهنه کوچک چند بخشی با اشکال متفاوتند. پیچک ها همیشه در کنار برگ ها ظاهر می شوند. گل ها متقارن و به ندرت نامتقارن، تقریباً همیشه تک جنس و یا به ندرت نرماده، پنج پر و گاهی چهار پر هستند (۲۰).

کیسه های بساک برون گرد، تخدمدان زیرین و میوه مرکب^۱، تک خانه ای، تخمک ها متعدد و دیواره ای، خامه منفرد و کلاله سه تایی است (۲۳). میوه به صورت سته ای است که غالباً بسیار بزرگ می شود مانند کدو، هندوانه و خربزه. برون بر میوه همیشه چرمی و گاهی مانند کدو قلیانی چوبی است (۲۰).

میان بر میوه معمولاً بسیار ضخیم، گوشته و خوشمزه است. دانه ها بسیار فراوان اند و ظاهرآ روی جدار درونی و بخش مرکزی حفره میوه در میان مایع ژله مانندی که آن را پر می کند، قرار دارند.

^۱. syncarpum

مایع درون میوه حاصل از لعابی شدن تیغه میانی سلول های دیواره خانه بندی و جفت توسعه یافته تخمدان است. این قبیل میوه ها را سته پوست دار^۱ می گویند (۲۰).

۱-۳- سطح زیر کشت و میزان تولید گونه های مهم تیره کدوئیان در استان خوزستان

در ایران براساس آمار زراعی در سال ۸۶-۸۷ سطح زیر کشت اختصاص یافته به کدوئیان ۲۶۹ هزار هکتار، معادل ۲/۶۵ از اراضی کشور بوده که بیش از ۱۲ هزار هکتار یعنی معادل ۴/۵ درصد از سطح زیر کشت کدوئیان ایران در استان خوزستان کشت می گردد و این استان را از نظر سطح زیر کشت، در جایگاه پنجم کشوری قرار دارد (۶).

برطبق جدول موجود در آمارنامه زراعی سال ۸۳-۸۴ جهاد کشاورزی استان خوزستان به ترتیب شهرستان های شوش، اهواز، شوشتر، دشت آزادگان، دزفول و بهبهان بیشترین سطح زیر کشت را در استان دارند (۳). در زیر خصوصیات کشت در هریک شهرستان های بالا آورده شده است:

شوش: شهرستان شوش با سطح زیر کشت در این شهرستان ۱۰۸۱۲ هکتار و میزان تولید آن ۲۸۲۳۹۹ تن در جایگاه اول تولید کدوئیان استان خوزستان قرار دارد. محصول عمده آن هندوانه و پس از آن خربزه، خیارسیز و کدو است (۳).

اهواز: سطح زیر کشت و تولید کدوئیان در شهرستان اهواز به ترتیب ۹۲۴۳ هکتار و ۲۷۲۸۴۹ تن می باشد. هندوانه عمده ترین کشت جالیزیان در شهرستان اهواز است. سایر محصولات کشت شده در این شهرستان عبارتند از خربزه، خیارسیز، خیارچمبر و گرمک (۳).

شوشتر: شهرستان شوشتر پس از شهرستان اهواز با ۴۴۹۴ هکتار سطح زیر کشت و ۲۳۴۶ تن تولید قرار دارد. محصول عمده آن هندوانه و سایر محصولات این شهرستان خربزه، خیار، کدو و خیارچمبر و گرمک است (۳).

دشت آزادگان: شهرستان دشت آزادگان با سطح زیر کشت ۳۲۴۲ هکتار و ۱۰۱۲۸۹ تن تولید در جایگاه چهارم پس از شهرستان های شوش، اهواز و شوشتر قرار دارد. محصول عمده آن هندوانه است و سایر محصولات این شهرستان از خانواده کدوئیان عبارتند از خربزه، خیار سبز، خیارچمبر و گرمک (۳).

دزفول: سطح زیر کشت کدوئیان در شهرستان دزفول ۲۴۹۵ هکتار و میزان تولید آن ۵۹۷۸۸ تن است. محصول عمده آن هندوانه پس از آن خیار، کدو، خربزه، خیار چمبر و گرمک می باشد (۳).

بهبهان: سطح زیر کشت کدوئیان در بهبهان ۱۷۸۱ هکتار و میزان تولید آن ۵۱۷۶۶ تن است. محصول عمده آن هندوانه و پس از آن خربزه، خیار سبز، خیار چمبر و گرمک است (۳).

۱-۴- بیماری های مهم گیاهان خانواده کدوئیان

گیاهان عضو خانواده کدوئیان همچون سایر گیاهان اقتصادی دچار بیماری های گوناگونی با عامل قارچی، باکتریایی، نماتدی، ویروسی و ویروئیدی می شوند. از جمله این بیماری ها می توان به بیماری های قارچی سفیدک های حقیقی و داخلی اشاره کرد. از بیماری های مهم باکتریایی کدوئیان بیماری لکه زاویه ای کدوئیان می باشد. از بیماری های ناشی از نماتد می توان به ریشه گرهی ناشی از بیماری اشاره کرد (۲). بیش از ۲۰۰ بیماری در کدوئیان موجب کاهش جدی میزان *Meloidogyne spp.* محصول و کیفیت آنها می شوند. بیماری های ویروسی در مقایسه با بیماری های ایجاد شده توسط عوامل دیگر مهم ترند (۱۰۲). بیماریهای ویروسی هر ساله موجب خسارت فراوانی می شوند، به نحوی