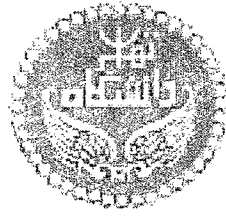


بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

۹۵۹۴۲



دانشگاه تهران
پردیس علوم
دانشکده زیست‌شناسی

عنوان:

بررسی پاسخ‌های فیزیولوژیکی و بیوشیمیایی قطعات جدا
کشت چند گونه بارهنگ تحت تنش شوری NaCl

نگارش:

زهرا راه‌نشان

استاد راهنما:

دکتر وحید نیک‌نام دکتر

استاد مشاور:

حسن ابراهیم زاده معبود

پایان‌نامه برای دریافت درجه کارشناسی ارشد
در رشته علوم گیاهی گرایش فیزیولوژی گیاهی
بهمن ۸۶

۹۵۹۳۷

۱۳۸۷ / ۳ / ۱۴



تقدیم به :

دست‌های پر مهر و عطوفت

مادر و پدرم

و

قلب‌های با محبت خواهرانم

چکیده

سرده *Plantago* (بارهنگ) متعلق به تیره Plantaginaceae (بارهنگیان) می باشد. از آنجایی که گونه های مختلف این سرده از لحاظ درجه تحمل شوری اختلافات قابل توجهی دارند، به نظر می رسد که مدل خوبی برای مطالعات مقایسه ای پاسخ به تنش شوری باشند. در این تحقیق اثر تنش شوری بر روی رشد، تنظیم اسمزی، محتوای مواد آلی و سیستم پاداکسایشی در کالوس های دو گونه از بارهنگ *P.ovata* و *P.psyllium* بررسی شد. وزن تر و خشک کالوس ها *P.ovata* با افزایش غلظت نمک کاهش پیدا کرد. در گونه *P.psyllium* وزن تر و خشک کالوس ها در ۷۵ میلی مولار افزایش معنی داری نشان داده است. محتوای موسیلاژ در کالوس های حاصل از *P.ovata* با افزایش شوری افزایش یافت. در کالوس های ریشه ای *P.psyllium* تنها در غلظت های بالای NaCl محتوای موسیلاژ افزایش نشان داد. محتوای ترکیبات فنلی در کالوس های برگ *P.ovata* با افزایش شوری کاهش یافته است در کالوس های ریشه ای *P.ovata* روندی افزایشی در محتوای این ترکیبات مشاهده شد. در کالوس های برگ *P.psyllium* افزایش گذرای این ترکیبات در ۵۰ میلی مولار NaCl و سپس کاهش در غلظت های بالاتر مشاهده شد. محتوای پرولین کالوس ها در بیشتر موارد در غلظت های متوسط (۷۵ و ۵۰ میلی مولار) افزایش و سپس کاهش یافته است.

بیشترین مقدار پروتئین در کالوس های ریشه ای هر دو گونه در ۵۰ میلی مولار و در کالوس های برگ در بیشتر موارد محتوای پروتئین با افزایش غلظت نمک نسبت به شاهد افزایش یافته است. در کالوس های برگ هر دو گونه بیشترین میزان فعالیت آنزیم سوپراکسید دیسموتاز در نمونه شاهد مشاهده شد. به نظر میرسد که در کالوس های ریشه ای غلظت های بالای NaCl سبب القای فعالیت آنزیمی گردیده است. فعالیت آنزیم پراکسیداز با افزایش شوری در کالوس های *P.ovata* و کالوس های ریشه ای *P.psyllium* در غلظت های پایین نمک ابتدا کاهش و سپس در غلظت های بالاتر افزایش یافته است. بیشترین مقدار فعالیت آنزیم پلی فنل اکسیداز در کالوس های هر دو گونه در غلظت های بالای NaCl مشاهده شد. نسبت اسید های چرب غیر اشباع به اسید های چرب اشباع در کالوس های ریشه ای *P.psyllium* و کالوس های برگ *P.ovata* در همه موارد نسبت به شاهد کاهش یافته است. در کالوس های برگ *P.psyllium* در ۷۵ و ۱۵۰ میلی مولار نسبت به شاهد کاهش یافته است. در کالوس های ریشه ای *P.ovata* این نسبت در ۷۵ میلی مولار افزایش و در ۱۵۰ میلی مولار کاهش یافته است.

با توجه به مجموع پارامترهای مطالعه شده، بنظر میرسد که کالوس های ریشه ای گونه *P. psyllium* نسبت به سایر نمونه ها در برابر تنش شوری بردبارتر بوده و کالوس های برگگی *P. ovata* حساسیت بیشتری نسبت به شوری نشان می دهد.

سپاس خداوندی را که سخنوران از ستودن او عاجزند و حسابگران از شمارش نعمت های او ناتوان و تلاشگران از ادای حق او درمانده اند. خدایی که افکار ژرف اندیش، ذات او را درک نمیکنند و دست غواصان دریای علوم به او نخواهد رسید. با همه چیز هست، نه اینکه همتشین آنان باشد با همه چیز فرق دارد، نه اینکه از آنان جدا و بیگانه باشد. خدایی که یگانه و تنهاست.

و نیز برخورد لازم میدانم از استاد فرهیخته و بزرگوارم جناب آقای دکتر وحید نیکنام به پاس راهنماییها تشویق ها و محبت های بی دریغشان در طی دوران تحصیلم در مقطع کارشناسی و کارشناسی ارشد که افتخار شاگردی در محضر ایشان را داشتم و چه در طی مراحل انجام پایان نامه صمیمانه تشکر و قدردانی نمایم.

از استاد مشاور فرزانه ام جناب آقای دکتر حسن ابراهیم زاده به پاس راهنماییهای دلسوزانه و پدرانانه ایشان خالصانه تشکر و قدردانی میکنم.

از اساتید محترم سرکار خانم دکتر عذرا صبورا و جناب آقای دکتر شاهین زارع به خاطر قبول زحمت داوری و مطالعه این پایان نامه بسیار سپاسگزارم.

از اساتید بزرگوار و محترم خانم دکتر نسرین معتمد و جناب آقای دکتر سید مهدی سیدی که در طی دوران تحصیلم از محضرشان بهره مند شدم صمیمانه تشکر میکنم.

ار جناب آقای مسعود میر معصومی سرپرست محترم آزمایشگاه فیزیولوژی گیاهی به خاطر کمک هایی که در آزمایشگاه به بنده نمودند تشکر فراوان دارم.

همچنین سپاس میگویم بودن ها، همراهی ها و همدلی هایی را که مرا در امر انجام پروژه پایان نامه ترغیب، تشویق و یاری نمودند:

دوستان عزیزم خانم ها: صفیه آقازاده، مریم بهزادفر، مهدیه انصاریان

دوستان بزرگوار در آزمایشگاه فیزیولوژی گیاهی: خانم ها و آقایان: محبوبه جعفر زاده، مریم السادات شبر، بابک مرادی، مرجان قاضی زاهدی، آزاده پهلوانی، سمانه اختراعی طوسی، الهه نجفیان، منا صراحی نوبر، مریم میر ارضگر، شیما بیات، حنانه نوروزی وجیهه ارفع، سمیه ترابی، عباس کیانی

دانشجویان دکتری: خانم ها و آقایان: الهه وطن خواه، گل اندام شریفی، خانم حسین زاده، سیدمهدی رجایی، محمد آقاله

هم اتاقی های مهربانم: آرزو جلیل زاده، شکبیا امیرخانی، فاطمه حجتی، لیلا علیپور

در پایان متواضعانه و خالصانه از تمام کسانی که وجود ارزشمندشان مایه دلگرمی و انگیزه تلاشهایم بوده اند و خواهند بود، تشکر و قدر دانی میکنم؛ پس به یادشان می نویسم:

**پرندۀ ها به تماشای جادها رفتند
شکوفه ها به تماشای آب های سپید
زمین عریان مانده است و باغ های گمان
و یاد مهر تو ای مهر بانتر از خورشید**

عنوان	صفحه
فصل اول: مقدمه و کلیات.....	۱
۱-۱- مقدمه.....	۲
۲-۱- مروری بر مسیر علامت‌دهی تنش در گیاهان.....	۲
۳-۱- مسئله شوری در ایران.....	۴
۴-۱- مکانیسم‌های تحمل شوری.....	۵
۱-۴-۱- کده‌بندی داخل سلولی.....	۸
۲-۴-۱- سنتز محافظت‌کننده‌های اسمزی.....	۹
۳-۴-۱- سمیت‌زدایی.....	۹
۵-۱- اثرات فیزیولوژیکی و بیوشیمیایی شوری بر گیاهان.....	۱۰
۱-۵-۱- جوانه زنی گیاه.....	۱۰
۲-۵-۱- رشد رویشی.....	۱۱
۳-۵-۱- موسیلاژها.....	۱۲
۴-۵-۱- پرولین.....	۱۳
۵-۵-۱- ترکیبات فنلی.....	۱۴
۶-۵-۱- پروتئین‌های محلول.....	۱۶
۷-۵-۱- آنزیم سوپر اکسید دسموتاز (SOD).....	۱۷
۸-۵-۱- آنزیم پراکسیداز (POX).....	۱۸
۹-۵-۱- آنزیم پلی فنل اکسیداز.....	۱۸
۶-۱- موقعیت آرایه شناختی گیاه.....	۱۹
۱-۶-۱- شرح جنس.....	۱۹
۲-۶-۱- خصوصیات ریخت‌شناسی.....	۱۹
۳-۶-۱- تاریخچه.....	۲۰

۲۰	۴-۶-۱- ترکیبات موجود در گیاه.....
۲۰	۵-۶-۱- ارزش دارویی و اقتصادی گیاه.....
۲۱	۶-۶-۱- سابقه طرح حاضر.....
۲۳	فصل دوم : مواد و روش ها.....
۲۴	۱-۲- محیط کشت.....
۲۴	۱-۱-۲- استوک ماکروالمان ها.....
۲۴	۲-۱-۲- استوک میکروالمان ها.....
۲۵	۳-۱-۲- استوک آهن.....
۲۵	۴-۱-۲- استوک ویتامین.....
۲۶	۵-۱-۲- تهیه محیط کشت MS.....
۲۶	۲-۲- سترون کردن وسایل مورد استفاده.....
۲۶	۳-۲- کشت بذر در محیط های کشت.....
۲۶	۱-۳-۲- جمع آوری بذر.....
۲۶	۲-۳-۲- شکستن خواب بذر.....
۲۶	۳-۳-۲- سترون سازی بذر ها.....
۲۷	۴-۳-۲- کشت بذر به منظور تهیه قطعات جدا کشت.....
۲۷	۵-۳-۲- کشت بافت.....
۲۷	۴-۲- بررسی تغییرات وزن تر و خشک.....
۲۷	۵-۲- بررسی تغییرات کمی موسیلاژها.....
۲۸	۶-۲- استخراج و سنجش پرولین آزاد.....
۲۸	۱-۶-۲- مواد معرف های لازم.....
۲۹	۲-۶-۲- روش استخراج.....
۲۹	۳-۶-۲- رسم منحنی استاندارد و سنجش پرولین.....
۲۹	۷-۲- بررسی ترکیبات فنلی.....

- ۲۹.....۱-۷-۲- استخراج ترکیبات فنلی.....
- ۳۰.....۲-۷-۲- مواد و معرف ها.....
- ۳۰.....۳-۷-۲- تهیه منحنی استاندارد تانیک اسید.....
- ۳۰.....۳-۷-۲- سنجش ترکیبات فنلی در عصاره ها.....
- ۳۰.....۸-۲- بررسی کمی پروتئین ها.....
- ۳۱.....۱-۸-۲- مواد و معرف ها.....
- ۳۱.....۲-۸-۲- استخراج آنزیم و پروتئین.....
- ۳۱.....۳-۸-۲- رسم منحنی استاندارد برادفورد.....
- ۳۱.....۴-۸-۲- سنجش پروتئین به روش برادفورد.....
- ۳۲.....۹-۲- بررسی کیفی پروتئین ها.....
- ۳۲.....۱-۹-۲- الکتروفورز به روش SPS-PAGE در سیستم ناپیوسته.....
- ۳۲.....۱-۱-۹-۲- بافرها و معرف های لازم جهت انجام SPS-PAGE.....
- ۳۳.....۲-۱-۹-۲- تهیه ژل تحتانی.....
- ۳۳.....۳-۱-۹-۲- تهیه ژل فوقانی.....
- ۳۴.....۴-۱-۹-۲- آماده سازی عصاره پروتئینی و تزریق آن در ژل.....
- ۳۴.....۵-۱-۹-۲- تثبیت پروتئین ها.....
- ۳۴.....۶-۱-۹-۲- رنگ آمیزی ژل پلی اکریل آمید.....
- ۳۴.....۱-۶-۱-۹-۲- روش تهیه محلول رنگ.....
- ۳۵.....۷-۱-۹-۲- روش رنگ ببری ژل ها.....
- ۳۵.....۱-۷-۱-۹-۲- روش تهیه محلول رنگبر.....
- ۳۵.....۱۰-۲- سنجش فعالیت آنزیم ها.....
- ۳۵.....۱-۱۰-۲- آنزیم سوپراکسید اسموتاز (SOD).....
- ۳۶.....۲-۱۰-۲- آنزیم پراکسیداز (POX).....

۳۶	۲-۱۰-۳- آنزیم پلی فنل اکسیداز (PPO).....
۳۷	۲-۱۱- بررسی کیفی آنزیم‌ها.....
۳۷	۲-۱۱-۱- بررسی تغییرات الگوی الکتروفورزی آنزیم‌ها.....
۳۷	۲-۱۱-۱-۱- بافرها و معرف‌های لازم جهت انجام الکتروفورز سیستم PAGE.....
۳۸	۲-۱۱-۱-۲- تهیه ژل تحتانی.....
۳۸	۲-۱۱-۱-۳- تهیه ژل فوقانی.....
۳۸	۲-۱۱-۱-۴- روش الکتروفورز PAGE.....
۳۹	۲-۱۱-۱-۵- آماده‌سازی عصاره آنزیمی و تزریق آن در ژل.....
۳۹	۲-۱۱-۱-۶- آشکارسازی نوارهای آنزیمی روی ژل پلی اکریل آمید.....
۳۹	۲-۱۱-۱-۶-۱- ظهور نوارهای آنزیم سوپراکسیداسموتاز.....
۳۹	۲-۱۱-۱-۶-۲- ظهور نوارهای آنزیم پراکسیداز.....
۳۹	۲-۱۱-۱-۶-۳- ظهور نوارهای آنزیم پلی فنل اکسیداز.....
۴۰	۲-۱۲- بررسی تغییرات کمی و کیفی لیپیدها و اسیدهای چرب کالوس‌ها.....
۴۰	۲-۱۲-۱- استخراج اسیدهای چرب.....
۴۰	۲-۱۲-۲- هیدرولیز اسیدهای چرب.....
۴۱	۲-۱۲-۳- آزادسازی اسیدهای چرب.....
۴۱	۲-۱۲-۴- مشتق‌سازی اسیدهای چرب.....
۴۲	۲-۱۲-۴-۱- طرز تهیه معرف.....
۴۲	۲-۱۲-۴-۲- روش انجام کار.....
۴۲	۲-۱۲-۵- تشخیص کمی و کیفی اسیدهای چرب.....
۴۳	۲-۱۳- آنالیز آماری.....
۴۴	فصل سوم: نتایج.....
۴۵	۳-۱- نتایج حاصل از بررسی رشد کالوس‌ها.....

- ۳-۱-۱- نتایج حاصل از بررسی اثر شوری بر میانگین وزن تر کالوس‌ها.....۴۵
- ۳-۱-۲- نتایج حاصل از بررسی اثر شوری بر میانگین وزن خشک کالوس‌ها.....۴۸
- ۳-۲- نتایج حاصل از بررسی اثر شوری بر اندام زایی کالوس‌ها.....۵۰
- ۳-۳- نتایج حاصل از بررسی اثر شوری بر محتوای موسیلاژها.....۵۱
- ۳-۴- نتایج حاصل از بررسی اثر شوری بر محتوای پرولین آزاد.....۵۴
- ۳-۵- نتایج حاصل از بررسی اثر شوری بر محتوای ترکیبات فنلی محلول کالوس‌ها.....۵۷
- ۳-۶- نتایج حاصل از بررسی تغییرات کمی و کیفی محتوای پروتئین کالوس‌ها.....۵۹
- ۳-۶-۱- نتایج بررسی اثر شوری بر محتوای پروتئین کل کالوس‌ها (تغییرات کمی).....۵۹
- ۳-۶-۲- نتایج بررسی تغییرات کیفی پروتئین کالوس‌ها به روش الکتروفورز.....۶۱
- ۳-۷- نتایج حاصل از بررسی‌های کمی آنزیم‌ها.....۶۲
- ۳-۷-۱- نتایج حاصل از بررسی‌های کمی آنزیم سوپراکسید دیسموتاز.....۶۲
- ۳-۷-۲- نتایج حاصل از بررسی‌های کمی آنزیم پراکسیداز.....۶۴
- ۳-۷-۳- نتایج حاصل از بررسی‌های کمی آنزیم پلی فنل اکسیداز.....۶۶
- ۳-۸- نتایج حاصل از بررسی‌های کیفی آنزیم‌ها.....۶۸
- ۳-۸-۱- نتایج حاصل از بررسی‌های کیفی آنزیم سوپراکسید دیسموتاز.....۶۸
- ۳-۸-۲- نتایج حاصل از بررسی‌های کیفی آنزیم پراکسیداز.....۶۹
- ۳-۸-۳- نتایج حاصل از بررسی‌های کیفی آنزیم پلی فنل اکسیداز.....۷۲
- ۳-۹- نتایج حاصل از بررسی‌های اسیدهای چرب در کالوس‌ها با استفاده از GLC.....۷۲
- ۳-۹-۱- نتایج بررسی اسیدهای چرب در کالوس‌های برگ *P. psyllium* در غلظت‌های مختلف NaCl.....۷۴
- ۳-۹-۲- نتایج بررسی اسیدهای چرب در کالوس‌های ریشه‌ای *P. psyllium* در غلظت‌های مختلف NaCl.....۷۴

۳-۹-۳- نتایج بررسی اسیدهای چرب در کالوس‌های برگ‌گی <i>P.ovata</i> در غلظت‌های مختلف	۸۰
۳-۹-۴- نتایج حاصل از بررسی اسیدهای چرب در کالوس‌های ریشه‌ای <i>P.ovata</i> در غلظت‌های مختلف NaCl	۸۲
فصل چهارم: بحث در نتایج	۹۴
۴-۱- بحث پیرامون نتایج بررسی رشد کالوس‌ها در غلظت‌های مختلف NaCl	۹۵
۴-۲- بحث پیرامون نتایج بررسی اثر شوری بر محتوای پرولین آزاد کالوس‌ها	۹۶
۴-۳- بحث پیرامون نتایج بررسی اثر شوری بر محتوای ترکیبات فنلی محلول	۹۷
۴-۴- بحث پیرامون نتایج حاصل از بررسی اثر شوری بر میزان پروتئین‌های محلول	۹۸
۴-۵- بحث پیرامون نتایج حاصل از بررسی اثر شوری بر فعالیت آنزیم‌های پاداکسایشی	۱۰۰
۴-۶- بحث پیرامون نتایج حاصل از بررسی اثر شوری بر فعالیت آنزیم پلی فنل اکسیداز	۱۰۲
۴-۷- بحث پیرامون نتایج بررسی کمی و کیفی اسیدهای چرب در غلظت‌های مختلف NaCl	۱۰۳
۴-۸- نتیجه‌گیری کلی و پیشنهادات	۱۰۵
فهرست منابع	۱۰۶

عنوان	صفحه
شکل ۱-۱- مسیر علامت دهی تنش در گیاهان.....	۴.....
شکل ۲-۱- رده های مختلف ترکیبات فنلی در گیاهان.....	۱۵.....
شکل ۳-۱- مسیر بیوسنتز ترکیبات فنلی در گیاهان.....	۱۶.....
شکل ۳-۱- کالوس های حاصل از قطعات جدا کشت ریشه ای و برگگی <i>P. psyllium</i>	۴۶.....
شکل ۳-۲- کالوس های حاصل از قطعات جدا کشت ریشه ای و برگگی <i>P. ovata</i>	۴۷.....
شکل ۳-۳- اثر غلظت های مختلف NaCl بر میانگین وزن تر در کالوس های حاصل از دو گونه بارهنگ.....	۴۹.....
شکل ۳-۴- اثر غلظت های مختلف NaCl بر میانگین وزن خشک در کالوس های حاصل از دو گونه بارهنگ.....	۵۰.....
شکل ۳-۵- اثر غلظت های مختلف NaCl بر ریشه زایی در کالوس های <i>P. psyllium</i>	۵۱.....
شکل ۳-۶- منحنی استاندارد قند ها به روش فنل سولفوریک اسید.....	۵۲.....
شکل ۳-۷- اثر غلظت های مختلف NaCl بر محتوای موسیلاژ در کالوس های حاصل از دو گونه بارهنگ.....	۵۴.....
شکل ۳-۸- منحنی استاندارد پرولین.....	۵۵.....
شکل ۳-۹- اثر غلظت های مختلف NaCl بر محتوای پرولین آزاد در کالوس های حاصل از دو گونه بارهنگ.....	۵۶.....
شکل ۳-۱۰- منحنی استاندارد ترکیبات فنلی.....	۵۷.....
شکل ۳-۱۱- اثر غلظت های مختلف NaCl بر محتوای ترکیبات فنلی محلول در کالوس های دو گونه بارهنگ.....	۵۸.....
شکل ۳-۱۲- منحنی استاندارد پروتئین به روش برادفورد.....	۵۹.....
شکل ۳-۱۳- اثر غلظت های مختلف NaCl بر محتوای پروتئین کل محلول در کالوس های دو گونه بارهنگ.....	۶۰.....
شکل ۳-۱۴- ژل SDS-PAGE مربوط به پروتئین های دو گونه بارهنگ.....	۶۲.....

- شکل ۳-۱۵- اثر غلظت های مختلف NaCl بر فعالیت آنزیم سوپراکسید دسموتاز در کالوس های دو گونه بارهنگ..... ۶۴
- شکل ۳-۱۶- اثر غلظت های مختلف NaCl بر فعالیت آنزیم پراکسیداز..... ۶۶
- شکل ۳-۱۷- اثر غلظت های مختلف NaCl بر فعالیت آنزیم پلی فنل اکسیداز در کالوس های دو گونه بارهنگ..... ۶۷
- شکل ۳-۱۸- ژل PAGE مربوط به آنزیم سوپراکسید دسموتاز..... ۷۰
- شکل ۳-۱۹- ژل PAGE مربوط به آنزیم پراکسیداز..... ۷۰
- شکل ۳-۲۰- ژل PAGE مربوط به آنزیم پلی فنل اکسیداز..... ۷۱
- شکل ۳-۲۱- اثر غلظت های مختلف NaCl بر درصد اسیدهای چرب کالوس های برگگی *P. psyllium*..... ۷۶
- شکل ۳-۲۲- اثر غلظت های مختلف NaCl بر درصد اسیدهای چرب کالوس های ریشه ای *P. psyllium*..... ۷۸
- شکل ۳-۲۳- اثر غلظت های مختلف NaCl بر درصد اسید های چرب در کالوس های برگگی *P. ovata*..... ۸۲
- شکل ۳-۲۴- اثر غلظت های مختلف NaCl بر درصد اسید های چرب در کالوس های ریشه ای *P. ovata*..... ۸۴
- شکل ۳-۲۵- کروماتوگرام اسیدهای چرب استاندارد..... ۸۵
- ۳-۲۶- کروماتوگرام اسیدهای چرب در کالوس های حاصل از قطعات برگگی *P. psyllium* در غلظت های مختلف NaCl..... ۸۷
- ۳-۲۷- کروماتوگرام اسیدهای چرب در کالوس های حاصل از قطعات ریشه ای *P. psyllium* در غلظت های مختلف NaCl..... ۹۰

۲۸-۳- کروماتوگرام اسیدهای چرب در کالوس های حاصل از قطعات برگي *P.ovata* در غلظت های مختلف NaCl..... ۹۲

۲۹-۳- کروماتوگرام اسیدهای چرب در کالوس های حاصل از قطعات ریشه ای *P.ovata* در غلظت های مختلف NaCl..... ۹۳

۳-۱- اثر غلظت های مختلف NaCl بر میانگین وزن تر در کالوس های دو گونه بارهنگک.....	۴۸
۳-۲- اثر غلظت های مختلف NaCl بر میانگین وزن خشک در کالوس های دو گونه.....	۵۰
۳-۳- اثر غلظت های مختلف NaCl بر درصد ریشه زایی.....	۵۱
۳-۴- اثر غلظت های مختلف NaCl بر محتوای موسیلاژ.....	۵۳
۳-۵- اثر غلظت های مختلف NaCl بر محتوای پرولین آزاد.....	۵۶
۳-۶- اثر غلظت های مختلف NaCl بر محتوای ترکیبات فنلی.....	۵۸
۳-۷- اثر غلظت های مختلف NaCl بر محتوای پروتئین.....	۶۰
۳-۸- اثر غلظت های مختلف NaCl بر فعالیت آنزیم سوپراکسید دیسموتاز.....	۶۳
۳-۹- اثر غلظت های مختلف NaCl بر فعالیت آنزیم پراکسیداز.....	۶۵
۳-۱۰- اثر غلظت های مختلف NaCl بر فعالیت آنزیم پلی فنل اکسیداز.....	۶۷
۳-۱۱- انواع اسیدهای چرب استاندارد و زمان بازداری آنها.....	۷۳
۳-۱۲- اثر غلظت های مختلف NaCl بر درصد اسید های چرب در کالوس های برگگی <i>P. psyllium</i>	۷۵
۳-۱۳- اثر غلظت های مختلف NaCl بر درصد اسید های چرب در کالوس های ریشه ای <i>P. psyllium</i>	۷۹
۳-۱۴- اثر غلظت های مختلف NaCl بر درصد اسید های چرب در کالوس های برگگی <i>P. ovata</i>	۸۱
۳-۱۵- اثر غلظت های مختلف NaCl بر درصد اسید های چرب مختلف در کالوس های ریشه ای <i>p. ovata</i>	۸۹

مقدمه و کلیات

در اصطلاحات زیستی هر عامل محیطی که فراوری^۱ گیاهان زراعی را محدود کند یا زیتوده^۲ گیاه را کاهش دهد، تنش نامیده می‌شود. شوری در خاک یا در آب از مهم‌ترین تنش‌ها و به خصوص در خاک‌های مناطق خشک و نیمه خشک است که می‌تواند به شدت محصول گیاهان زراعی را محدود کند (Ashraf and Harris 2004). امروزه ۲۰ درصد از زمین‌های زراعی و نزدیک به نصف اراضی تحت آبیاری در سراسر دنیا تحت تأثیر شوری قرار دارند. از سوی دیگر جمعیت جهان با سرعت هشداردهنده‌ای در حال افزایش است و انتظار می‌رود در پایان سال ۲۰۵۰ به بیش از شش بلیون برسد. از طرف دیگر فراوری غذا به موجب اثرات تنش‌های غیرزیستی رو به کاهش است. بنابراین یافتن مکانیسم‌های تحمل تنش به همراه ژن‌های درگیر در شبکه علامت‌دهی تنش برای بهبود محصولات زراعی مهم می‌باشد. در دهه‌های اخیر تحمل شوری در گونه‌های زراعی از طریق دوره‌سازی سنتی و تکنیک‌های اصلاح‌نژاد به طور قابل توجهی بهبود یافته است. هم‌چنین با تغییر روش‌های کشاورزی برای جلوگیری از شور شدن خاک و ارائه طرح‌هایی برای اصلاح خاک شور می‌توان بر این مشکل تا حدی فائق آمد.

تنش شوری عبارت از حضور املاح با غلظت‌های بالا در محلول خاک می‌باشد. بیشتر تنش‌های شوری در طبیعت مربوط به نمک‌های سدیم به ویژه کلرید سدیم است. در خاک‌های با مقدار بالای نمک، گیاهان به دو صورت تحت تنش قرار می‌گیرند. افزون بر تنش تحمیل شده در اثر کاهش پتانسیل اسمزی در محیط ریشه که نتیجه‌ای از وجود مقدار بالای مواد محلول است، یک اثر سمی نیز از غلظت‌های بالای یون‌ها ناشی می‌شود. تعدادی از گیاهان مکانیسم‌هایی برای مقابله با این گونه تنش‌ها دارا می‌باشند و عده دیگری از گیاهان به صورت سازش یافته نسبت به آنها در می‌آیند ولی اکثر گیاهان زراعی حساس بوده و نمی‌توانند در شرایط شوری نسبتاً زیاد زنده بمانند و در صورت زنده ماندن مقدار محصول آنها کاهش می‌یابد. بنابراین یافتن و اصلاح گیاهانی که توانایی تحمل چنین شرایطی را داشته باشند حائز اهمیت است. در این فصل اثرات مختلف شوری بر گیاهان و عکس‌العمل‌های آنها در برابر این تنش‌ها در سطوح ملکولی، بیوشیمیایی و فیزیولوژیکی مورد بحث قرار خواهد گرفت.

۱-۲- مروری بر مسیر علامت‌دهی تنش در گیاهان

تنش‌ها ابتدا به وسیله رستپورهای موجود در غشاء سلول‌های گیاهی دریافت می‌شوند. این علائم سپس به فرودست منتقل می‌شوند که نتیجه آن تولید پیک‌های ثانویه (شکل ۱-۳) شامل کلسیم، انواع

^۱ - Productivity

^۲ - Biomass

رادیکال‌های آزاد (*ROS*) و اینوزیتول فسفات‌ها می‌باشد. این پیک‌های ثانویه مانند اینوزیتول فسفات‌ها خود بیشتر سطوح کلسیم سلولی را تعدیل می‌کنند. اختلال در سطح کلسیم سیتوزولی به وسیله پروتئین‌های متصل شونده به کلسیم که حسگرهای کلسیم نیز نامیده می‌شوند احساس می‌شود. این حسگرها فاقد هرگونه فعالیت آنزیمی بوده و پیکربندی آنها در طی یک رفتار وابسته به کلسیم تغییر می‌کند. سپس با پارترهای مخصوص به خود بر هم کنش می‌کنند و اغلب آبشارهای فسفریلاسیون را آغاز کرده و ژن‌های اصلی پاسخ‌دهنده به تنش و یا عوامل رونویسی که این ژن‌ها را کنترل می‌کنند را هدف قرار می‌دهند. محصول این ژن‌های تنشی سرانجام منجر به سازش گیاه و کمک به بقا و فائق آمدن به شرایط نامناسب می‌شود. تنش‌ها تغییراتی در بیان ژن‌هایی که در تولید هورمون‌هایی نظیر ABA و SA و اتیلن شرکت می‌کنند، القاء کرده، این ملکول‌ها علائم آغازی را تقویت کرده و دور دوم علامت دهی را آغاز کرده که مسیرهای مشابهی را ادامه می‌دهند. ملکول‌های مشخص نیز که به عنوان ملکول‌های کمکی شناخته نشده‌اند، ممکن است به طور مستقیم در علامت‌دهی شرکت نکنند اما در دستکاری یا تجمع ترکیبات علامت‌دهنده شرکت می‌کنند که اینها شامل آنزیم‌هایی برای مریستیله کردن، گلیکوزیله کردن، متیله کردن و یوبی‌کیتینه کردن می‌باشد.

ژن‌های مختلف پاسخ‌دهنده به تنش می‌توانند در دو گروه ژن‌های زود القاء شونده و دیر القاء شونده تقسیم‌بندی شوند. ژن‌های زود القاء شونده در دقایق اولیه درک علامت تنش القاء شده و اغلب به طور گدرا بیان می‌شوند. عوامل رونویسی جزء این گروه می‌باشند. و القاء این ژن‌ها نیازمند سنتز پروتئین‌های جدید نیست.

دیگر ژن‌ها که کندتر (بعد از چند ساعت پس از درک تنش) به وسیله تنش فعال می‌شوند در گروه ژن‌های دیر القاء شونده قرار می‌گیرند. این ژن‌ها شامل ژن‌های اصلی پاسخ‌دهنده به تنش از قبیل RD (پاسخ‌دهنده به دهیدراسیون)، KIN (القاء شونده توسط سرما)، COR (پاسخ‌دهنده به سرما) که پروتئین‌های نیازمند برای سنتز پروتئین‌های LEA آنتی‌اکسیدان‌ها، پروتئین‌های پایدارکننده غشاء پروتئین‌های چاپرون و بیوسنتز اسمولیت‌ها را کد و تنظیم می‌کنند (Mahajan and Tuteja, 2005).