

11.07.2013

۱۱۰۶۷۴
۱۲/۱۱/۸۷



دانشکده علوم

گروه زیست شناسی

پایان نامه جهت اخذ درجه کارشناسی ارشد

تأثیر فاکتورهای شیمیایی و فیزیکی ، دما ، pH و نور بر پایداری رنگیزه های قرمز کارتامین و زرد کارتامیدین موجود در گلچه های گلنگ
(*Carthamus tinctorious L.*)

نرجس فتاحی



اساتید راهنما:

آقای پروفسور ذیرایر کاراپتیان

آقای پروفسور رضا حیدری

۱۳۸۷ / ۱۲ / ۱۰

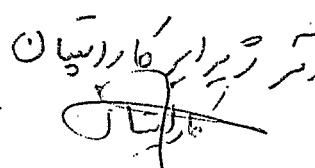
زمستان ۱۳۸۶

۱۱۰۶۷۴

مورد پذیرش هیات محترم

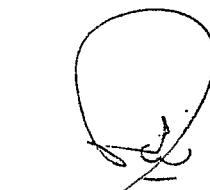
پایان نامه
به تاریخ ۱۳۹۴/۱/۱۵ شماره

داوران با رتبه عالی و نمره ۲۰ قرار گرفت.



۱ - استاد راهنمای و رئیس هیئت داوران: **کسری ریز کار اسپان**

۲ - استاد مشاور:



۳ - داور خارجی: **کسری سپر فناوری**

۴ - داور داخلی: **کسری حسین فارا**



۵ - نهاینده تحصیلات تکمیلی **کسری رسول صفری**

حق چاپ و نشر برای دانشگاه ارومیه محفوظ است.

تقدیم

به پدر بزرگ و پدرم:

او با باران آمد او با بارانی از محبت پدرانه آمد.

سررا در آغوشش گذاشتم نتوانستم چیزی بگویم

فقط با چشم‌مانی پر از اشک شوق گفتم متشکرم پدر

به مادرم:

ای با غبان هستی من، گاهِ روییدنم باران مهریانی بودی که به آرامی سیرابم کند. گاهِ پروریدنم آغوشی گرم که بالنده ام سازد. گاهِ بیماری ام، طبیبی بودی که دردم را می‌شناسد و درمانم می‌کند. گاهِ اندرزم، حکیمی آگاه که به نرمی زنهارم دهد. گاهِ تردیدم، رهنمایی راه آشنا که راه از بیراهه نشانم دهد. مادرم، تورا سپاس می‌گوییم و می‌ستایم.

تقدیر و تشکر

بدین وسیله بر خود لازم میدانم تقدیر و تشکر خود را به دلیل همکاری و مساعدت اینجانب در به اتمام رساندن پایان نامه کارشناسی ارشد بیان کنم.

از اساتید راهنمای محترم جناب آقای پروفسور ژیراییر کاراپتیان و جناب آقای پروفسور رضا حیدری بسیار سپاسگذاری می کنم که در تمامی مراحل انجام این پروژه پدرانه و دلسوزانه حامی و پشتیبانم بوده اند. و برایشان آرزوی سلامتی و شادی می نمایم.

از آقای دکتر جامعی بدليل کمکهای فراوان و موثرشان تشکر میکنم. و از کلیه پرسنل دانشگاه ارومیه که مرا یاری نموده اند سپاسگذارم.

از تمامی دوستان عزیزم که مایه آرامش و یاری من بوده اند، خانمهای: سمیه غلام زاده، نسا فکری، لیلا نوری، صدیقه علی دوست، ندا پناهی، نسرین مصطفی پور، الهام ملکی، رها اشتیاقی، سمیرا آقایی، فاطمه آقایی، مریم نوروزی، جمیله پناهی، سارا متینی، الهامه نیکخواه، زهرا با خدا، پریسا الهیاری، لیلا رینالی، خانم ضیاعی و آقایان، حمید مومنی، حسین خانی، بهروز، فربد پور رضا و تمامی دوستانم در خوابگاه فجر و زینب تشکر میکنم.

فهرست

چکیده

فصل ۱: کلیات

۱	۱. تاریخچه گلنگ در جهان.....
۲	۱.۱. پراکنش گلنگ در جهان.....
۴	۱.۲. گونه های گلنگ.....
۴	۱.۳. ۱. گونه هایی با ۱۲ جفت کروموزوم.....
۵	۱.۳. ۲. گونه هایی با ۱۰ جفت کروموزوم.....
۵	۱.۳. ۳. گونه هایی با ۱۱ جفت کروموزوم.....
۵	۱.۳. ۴. گونه هایی با ۲۲ جفت کروموزوم.....
۶	۱.۳. ۵. گونه هایی با ۳۲ جفت کروموزوم.....
۷	۱.۴. ارقام گلنگ در ایران و دنیا.....
۷	۱.۴. ۱. تاکسونومی گلنگ زراعی.....
۸	۱.۴. ۲. گونه های کارتاموس ایران.....
۱۰	۱.۵. منشا.....
۱۰	۱.۶. کاربرد گلنگ
۱۲	۱.۶. ۱. از گیاه گلنگ چندین محصول به دست می آید.....
۱۵	۱.۶. ۲. خواص دارویی گلنگ.....
۱۵	۱.۶. ۳. طب سنتی
۱۶	۱.۶. ۴. گیاه شناسی گلنگ.....
۲۰	۱.۷. ارتفاع بوته و عوامل موثر بر آن.....
۲۱	۱.۷. ۱. خصوصیات برگ و عوامل موثر بر آن.....
۲۲	۱.۷. ۲. اکولوژی.....
۲۳	۱.۹. نیازهای زراعی گلنگ.....
۲۳	۱.۹. ۱. آب.....
۲۵	۱.۹. ۲. دما و دوره های بحرانی.....
۲۶	۱.۹. ۳. باد.....
۲۶	۱.۹. ۴. تگرگ.....
۲۶	۱.۹. ۵. خاک.....
۲۷	۱.۹. ۶. شوری.....
۲۸	۱.۹. ۷. عوامل موثر بر مقاومت به شوری
۲۹	۱.۹. ۸. کودهای مورد نیاز گلنگ.....

۳۰	۱۰.۱ کاشت.
۳۱	۱۰.۱.۱ تناوب کاشت.
۳۱	۱۰.۱.۲ انتخاب زمین.
۳۱	۱۰.۱.۳ آماده کردن زمین.
۳۲	۱۰.۱.۴ کیفیت بذر.
۳۲	۱۰.۱.۵ تاریخ کاشت.
۳۳	۱۰.۱.۶ عمق بذر و فواصل کاشت.
۳۳	۱۱.۱ داشت.
۳۳	۱۱.۱.۱ آبیاری
۳۴	۱۱.۱.۲ وجین.
۳۵	۱۲.۱ عملکرد گلرنگ.
۳۵	۱۳.۱ اصلاح نژاد گلرنگ.
۳۶	۱۴.۱ ترکیب شیمیایی گلرنگ.
۳۹	۱۵.۱ مسیر بیوستری رنگیزه های کوئینو چالکون گلرنگ.
۴۱	۱۶.۱ ستر آنزیمی گلرنگ.
۴۳	۱۷.۱ مسیر متابولیسم فنیل پروپانوئید.
۴۶	۱۸.۱ هدف.

فصل ۲: مواد و روشها

۴۷	۲.۱ جمع آوری و نگهداری نمونه ها.
۴۷	۲.۲ استخراج رنگیزه های گلرنگ.
۴۷	۲.۲.۱ استخراج رنگیزه های قرمز نامحلول در آب.
۴۸	۲.۲.۲ استخراج رنگیزه زرد محلول در آب.
۴۸	۲.۳ اندازه گیری اسپکتروفتومتریک.
۴۹	۲.۴ کرومانتو گرافی لایه نازک.
۵۰	۲.۴.۱ نحوه تهیه صفحات کرومانتو گرافی.
۵۱	۲.۴.۲ تهیه لایه های سیلیکاژل (silicagel G type 60).
۵۳	۲.۴.۳ تهیه لایه های سیلیکاژل (Kiselgel 60 F۲۵۴).
۵۳	۲.۵ قرار دادن محلول رنگیزه ها در تیمارهای مختلف.
۵۳	۲.۵.۱ تیمار دما.
۵۴	۲.۵.۲ تیمار pH.
۵۶	۲.۵.۳ تیمار نور و تاریکی.
۵۷	۲.۶ طرز تهیه بافرها.

۲. ۷ کار با اسپکتروفوتومتری ۵۸

فصل ۳: نتایج

۳. ۱ اندازه گیری اسپکتروفوتومتریک رنگیزه ها ۶۰
۳. ۲ کروماتوگرافی لایه نازک (TLC) ۶۱
۳. ۳ اثر دما بر پایداری رنگیزه های گلرنگ ۶۵
۳. ۴ تاثیر pH بر پایداری رنگیزه های گلرنگ ۶۶
۳. ۵ تاثیر نور بر پایداری رنگیزه های گلرنگ ۶۹

فصل ۴: بحث و پیشنهادات

۴. ۱ بحث ۷۱
۴. ۲ پیشنهادات ۷۷

فهرست منابع ۷۹

فهرست جداول و اشکال

جداول

جدول ۱.۱	برخی از کاربردهای گوناگون گلرنگ	۱۱
جدول ۲.۱	عمر نسبی ریشه و مصرف آب موجود در خاک	۲۴
جدول ۲.۲	رابطه میان مقدار درصد اسید یا باز با pH بدست آمده	۵۵
جدول ۳.۱	نتایج حاصل از اندازه گیری اسپکتروفوتومتریک و کروماتوگرافی	۶۴

اشکال

شکل ۱.۱	ساختار فلاونوئید های جدا شده از گلبرگهای گلرنگ	۳۷
شکل ۱.۲	ساختار فلاونوئید های جداسازی شده و شناسایی شده	۳۸
شکل ۳.۱	ساختار carthormin و tinctormin	۳۹
شکل ۴.۱	مسیر بیوستزی رنگیزه های کوئینوچالکون در گلچه های C. tinctorius	۴۰
شکل ۴.۵	مسیر بیوستزی رنگیزه های قرمز و زرد از safflower yellow B	۴۱
شکل ۶.۱	تبدیل پری کارتامین به کارتامین توسط کارتامین دکربوکسیلаз	۴۳
شکل ۷.۱	ارتباطات بیوستزی میان فنیل پروپانوئید های القا شده استرسی	۴۵
شکل ۸.۱	نمونه هایی از فنیل پروپانوئید های القا شده	۴۶
شکل ۸.۲	اسپکتروفوتومتر	۴۹
شکل ۸.۲	دستگاه شانون	۵۱
شکل ۸.۳	تهیه دوغاب	۵۲
شکل ۸.۴	تهیه صفحات سیلیکاژل بر روی دستگاه شانون	۵۲
شکل ۸.۵	دستگاه pH متر	۵۵
شکل ۸.۶	دستگاه OMRONH 3CR	۵۶
شکل ۸.۳	منحنی جذب حاصل از محلول استونی کارتامین	۶۰
شکل ۸.۳	منحنی جذب حاصل از محلول استونی کارتامیدین	۶۱
شکل ۸.۳	کروماتوگرافی لایه نازک رنگیزه های گلرنگ با Silicagel type G	۶۲
شکل ۸.۴	کروماتوگرافی لایه نازک رنگیزه های گلرنگ با Kisegel 60 F 254	۶۲
شکل ۸.۵	کروماتوگرافی لایه نازک رنگیزه های گلرنگ تحت تابش UV	۶۳
شکل ۸.۶	تأثیر دماهای مختلف در میزان جذب کارتامین در pH=7	۶۵
شکل ۸.۷	تأثیر دماهای مختلف در میزان جذب کارتامیدین در pH=5	۶۶

شکل ۳.۸ تاثیر pH بر میزان جذب کارتامین ۶۷

شکل ۳.۹ تاثیر pH بر میزان جذب رنگیزه زرد ۶۸

شکل ۳.۱۰ تاثیر تابش نور بر میزان جذب کارتامین ۶۹

شکل ۳.۱۱ تاثیر تابش نور بر میزان جذب رنگیزه زرد ۷۰

چکیده:

گلنگ (*Carthamus tinctorius* L.) متعلق به خانواده گیاهی کمپوزیته می باشد. گلهای آن به عنوان یک ماده رنگی لازم در تهیه رنگهای قرمز کارتمامین و رنگیزه زرد کارتمامیدین می باشد، که به میزان زیادی به عنوان افروندنی های رنگی در مواد غذایی، پارچه و قرص های دارویی به کار می روند. بدلیل اینکه این رنگها طبیعی هستند ارزش پژوهشکی داشته و همچنین در رنگ کردن بسیاری از تولیدات غذایی مفید می باشند در حالیکه رنگهای رنگی مصنوعی به عنوان افروندنی رنگی مضر می باشند. تکنیکی برای آنالیز رنگیزه قرمز کارتمامین و رنگیزه زرد بیان می شود. این تکنیک شامل مراحل زیر است: ۱) استخراج (۲) اندازه گیری طیف جذب مرئی رنگها (۳) کروماتوگرافی لایه نازک. در این بررسی پودر خشک شده گلچه های گلنگ برای استخراج رنگیزه قرمز از طریق استخراج قلیایی، اسیدی کردن و جذب با سلولر در محیط های آبی مورد استفاده قرار گرفت و همچنین از پودر خشک شده گلچه های گلنگ برای استخراج رنگیزه زرد محلول در آب استفاده شد. عصاره این رنگیزه ها بواسیله کروماتوگرافی لایه نازک و اسپکتروفتو متری مورد شناسایی قرار گرفت. طیف جذبی اسپکتر. فوتومتری در طول موج مرئی نشان داد که ماکریم جذب کارتمامین در ۵۲۰ نانومتر در عصاره استونی بوده و ماکریم جذب رنگیزه زرد در ۴۰۵ نانومتر می باشد. مقادیر Rf حاصل از کروماتوگرافی لایه نازک نیز محاسبه شد. همچنین محلولهای کارتمامین و کارتمامیدین در تیمارهای دمای (۵۰، ۷۰، ۳۰، ۱۰ درجه سانتی گراد)، pH (۷) کمتر از ۲ و بیشتر از ۷ و نور (تاریکی، نور ۴۰۰ لوکس و UV) و هر کدام با ۳ تکرار، قرار گرفتند. در دماهای بالاتر، این رنگیزه کارتمامین بیشتر تخریب شد. دما تاثیر زیادی بر رنگیزه کارتمامیدین نداشت. کارتمامین در محدوده (۵/۵-۳/۵ pH) بیشترین پایداری را دارد و pH های کمتر و بیشتر از این محدوده تخریب بیشتر صورت می گیرد. کارتمامین در pH اسیدی بیشتر تخریب می شود و کارتمامیدین در pH قلیایی بیشتر تخریب می شود. رنگیزه ها در معرض نور UV، و نور مرئی قرار گرفتند، تخریب کارتمامیدین افزایش یافت و نور UV بیشترین تاثیر را بر تخریب رنگیزه زرد کارتمامیدین دارد. این نتایج با استفاده از اندازه گیری اسپکتروفوتومتریک بدست آمد. مقایسه این دو رنگیزه با یکدیگر نشان داد که در کل رنگیزه زرد نسبت به رنگیزه قرمز از نسبت به دما و pH پایدارتر است. اما رنگیزه قرمز نسبت به تاثیر نور پایدارتر می باشد.

فصل ۱. کلیات

۱. تاریخچه گلنگ در جهان:

گلنگ سالیان درازی است که از حالت وحشی خارج شده است. این گیاه از ۴۰۰۰ سال قبل به دلیل استفاده آن در مصر کشت می شده است. این محصول احتمالاً از فرات به مصر برده شد اما روغن کشی و استفاده از روغن آن بعدها در آنجا متداول گردید. در طی بررسی های باستان شناسی دسته ای از گلهای مجزای گلنگ در میان پاکتی از جنس برگ بید همراه جسد مومنیابی آمنوفیس اول (Amenophis) از سلسله هیجدهم فراعنه کشف شد که دقیقاً قابل تشخیص بود. (۸) دانه گلنگ با قدمت ۳۵۰۰ سال از اهرام مصر به دست آمده است. (۱۳) بنا بر نوشه های پلینی (Oleum Cinicum plini) در مصر به عنوان چاشنی ملايم تر به جای روغن کرچک استفاده می شد. گلنگ کشت شده در مصر پس از برداشت و تهیه رنگ از آن به ایتالیا، فرانسه و انگلستان صادر می شد و در آنجا به مصرف زنگرزی و تهیه پنیر می رسید. از سایر موارد استفاده گلنگ در مصر به تهیه سرمه از بوته زغال شده گلنگ می توان اشاره نمود. (۸)

گلنگ *Carthamus tinctorius L.* دیرزمانی است که در اکثر کشورهای جهان به عنوان گیاهی با خواص برجسته کشت می شود. این گیاه جدا از آنکه به عنوان یک گیاه روغنی شناخته می شود دارای خواص دارویی نیز می باشد. این گیاه به دلیل قابلیتی ای نظیر قدرت سازگاری بالا، مقاومت به سرما، مقاومت نسبی به خشکی، شوری و قلیایی بودن زیاد خاک از پتانسیل بالای برخوردار است. هر چند مزایای برشمرده‌ی بالا در بیشتر کشورهای جهان مورد بهره برداری قرار می گیرد ولی متأسفانه در کشور ما به دلیل نا آگاهی و شناخت نا کافی از این گیاه سطوح زیر کشت آن اندک و تحقیقات بر روی آن محدود می باشد. (۱۰)

گلنگ در کشورهای عربی به عنوان دارویی با خواص پادزه‌ری و عرق آور شناخته می شد قالی بافان ایران و افغانستان نیز از دیرباز با گلنگ آشنا بودندواز رنگ آن در صنعت قالی بافی استفاده می کردند. گلنگ در سالهای ۳۰۰-۲۰۰ میلادی به چین وارد شد و عمده‌تاً به مصرف رنگ می رسید و روغن حاصله آن از نظر ارزش آشپزی نسبت به

کنجد در مقام پایین تری قرار داشت. امروزه با معرفی رنگهای مصنوعی ارزان قیمت، گلنگ به عنوان یک منبع تولید رنگ ارزش چندانی ندارد ولی روغن آن با توجه به کیفیت درخشانی که از خود نشان داده است هنوز هم به عنوان یکی از مرغوب ترین انواع روغن شناخته می شود. (۸)

این گیاه در نقاط مختلف ایران دارای اسمای مختلفی است که عبارتند از: کاژیره - گلنگ وحشی - کافشه - کافیشه - گل زردک - خشک دانه - کاجره - سکری - بهرام - زعفران کاذب - زعفران بیابانی.
safflower, false.saffron,bastard saffron,african saffron, saffron *thistle*).
نام انگلیسی:

saflor

نام عربی: عصفر - کرتوم - قرطوم. (۱۳)

۱. ۲ پراکنش گلنگ در جهان:

گلنگ به طور گسترده در هند، خاور نزدیک، خاورمیانه و چین کشت می شود. در دهه های اخیر کشت این گیاه در کشورهای آمریکای جنوبی و استرالیا نیز متداول گردیده است در حال حاضر این گیاه در بیش از ۶۰ کشور جهان و "عمدتاً" در کشورهای هند، مکزیک، ایالات متحده آمریکا، اتیوپی، اسپانیا و استرالیا مورد کشت و زرع قرار می گیرد. در گذشته سطح زیر کشت گلنگ در هند قابل توجه بوده ولی عملاً به دلیل اعمال مدیریت ضعیف مزرعه عملکرد حاصله رضایت‌بخش نبوده است. در اوایل دهه ۱۹۸۰ توجه و تأکید بر تکنیک های زراعی و همچنین تولید ارقام اصلاح شده باعث افزایش عملکرد در این کشور گردیده است.

در حال حاضر با توجه به افزایش تقاضا برای روغن گلنگ در بازار جهانی سطح زیر کشت گلنگ در هند روز به روز در حال افزایش است. روغن گلنگ در حدود ۴٪ کل روغن نباتی خوراکی هند را تشکیل می دهد. گلنگ در چین هر ساله سطحی معادل سی هزار هکتار را به خود اختصاص می دهد که اکثر آن برای استفاده از گلچه های آن جهت مصارف دارویی کشت می شود.

در پاکستان و افغانستان و سایر کشورهای خاور میانه کشت گلنگ محدود و اکثراً برای استخراج رنگ از گلهای آن کشت می شود در بعضی از مناطق پاکستان گلنگ به مصرف علوفه می رسد.

سطح زیر کشت گلنگ در کشورهای ترکیه و فلسطین اشغالی تا قبل از دهه ۱۹۵۰ بسیار محدود بود اما با ورود فن آوری دو بار فرآوری گلنگ جهت تهیه مارگارین سطح زیر کشت این گیاه از دهه ۱۹۷۰ رو به افزایش نهاد. (۸)

ژاپن سطح کمی از اراضی خود را به زراعت گلنگ اختصاص داده و بیشتر نسبت به وارد نمودن دانه و گلچه آن اقدام می نماید. مواد وارداتی پس از تصفیه و تهیه رنگ و روغن به خارج صادر می شود. در اروپا گلنگ "عمدتاً" برای تهیه رنگ کشت می شود. در سال ۱۹۷۷ گلنگ در آلمان به عنوان یک گیاه روغنی کشت گردید ولی از کشت آن استقبال چندانی نشد. سطح زیر کشت گلنگ در اسپانیا و پرتغال در دهه ۱۹۶۰ به حداقل مقدار ممکن یعنی به سطحی معادل ۷۰۰۰۰ هکتار رسید اما به دلیل مشکلاتی نظیر بیماری و رقابت با آفتاب گردان سطح زیر کشت آن در دهه ۱۹۸۰ کاهش یافت.

در جنوب فرانسه گلنگ از سال ۱۹۴۳ به عنوان یک گیاه زراعی مورد توجه قرار گرفت اما تولید آن در سال ۱۹۴۹ به دلیل خسارت لارو مگس گلنگ به طور کلی متوقف گردید. تولید گلنگ در آمریکای شمالی نیز نوساناتی از نظر قیمت بازار و عملکرد دانه از خود نشان داد کاهش کشت گلنگ "عمدتاً" به دلیل تولید اندک و خسارت آفت بود. (۸) مکزیک کشوری است که تولید آن بعد از جنگ جهانی دوم سرعت بیشتری داشته است به نحوی که سطح زیر کشت گلنگ در ایران از سالیان دور "عمدتاً" جهت استفاده از رنگ آن در صنایع قالی بافی، تزیین نان و... و به صورت محدود معمول بود ولی به دلیل نبودن ارقام با عملکرد بالا، طولانی بودن دوره رشد و وجود آفات و بیماریها هیچگاه از سطوح زیر کشت قابل توجه برخوردار نبوده و بیشتر در حواشی مزارع کشاورزان جهت مصارف شخصی کشت می گردیده است. به دنبال برنامه ریزی جهت تحقق افزایش سطوح زیر کشت انواع دانه های روغنی شرکت توسعه کشت دانه های روغنی از سال ۱۳۴۶ نسبت به گسترش سطح زیر کشت گلنگ در کنار سایر گیاهان روغنی اقدام نمود که این سطوح بنا به دلایلی که قبله ذکر آن رفت از نوساناتی برخوردار بود. پس از سال ۱۳۵۳ میزان سطح زیر کشت این گیاه

بسیار محدود گردید ولی مجدداً از اوایل دهه ۱۹۷۰ فعالیتها بجهت گسترش کشت این دانه روغنی صورت پذیرفت به نحوی که در سال ۱۳۷۵، ۱۱۵ تن محصول از کشاورزان خریداری گردید. (۸)

۱.۳. گونه های گلنگ:

امروزه جمع آوری اطلاعات در زمینه روابط سیتوژنتیک و تاکسونومیک و خصوصیات همبستگان وحشی و علفی میتواند اثرات ژرفی در برنامه اصلاحی داشته باشد. *Carthamus tinctorius L.* و سایر گونه های *Carthamus* کوмар در بررسی های خود بر سیتوژنتیک گلنگ تاکید نمود و نقاط ضعف و قوت آنها را مشخص کرد. در همین راستا تعدادی از گونه های وحشی نظیر *C. oxyacanthus*, *C. persicus* (syn. *c. flavezens*) *C. palaestinus* kumar و آگراوال *Agrawal* در سال ۱۹۸۹ به عنوان منابع مطلوبی از مقاومت یا متحمل بودن به آفات و بیماریها شناسایی شدند. بنابراین به خوبی روشن است که شناسایی گونه های زراعی مطلوب می تواند راهگشای پارهای از این مشکلات باشد. از میان کلیه اعضای جنس *Carthamus* تنها *Carthamus tinctorius L.* گونه زراعی محسوب می گردد.

گونه های جنس *Carthamus* را بر مبنای تعداد کروموزمهای آنها به پنج گروه تقسیم بندی می نمایند. (۸)

۱.۴. گونه هایی با ۱۲ جفت کروموزوم:

گونه های وحشی این گروه در محدوده اقلیمی ترکیه و فلسطین اشغالی و هندوستان می رویند و این در حالی است که گونه های اهلی شده *C. tinctorius L.* در بسیاری از مناطق که دارای اقلیم خشک هستند می رویند. *C. Flavescent* و *C. persicus willd* در مناطقی از کشورهای ترکیه، سوریه و لبنان می رویند و معمولاً "خودسازگار" هستند. *C. oxyacanthus M.B.* در مناطق شمال غرب تا مرکز عراق پراکنده شده اند و معمولاً "مخلوطی از انواع خودسازگار" می باشد. *C. palaestinus Eig.* یک گونه خودسازگار بوده که معمولاً "در صحراهای غرب عراق، اردن و چنوب فلسطین اشغالی دیده می شود. این گونه وحشی با *C. tinctorius L.* بسیار شبیه بوده و قابلیت تلاقی با آن را دارد. تمام گونه های وحشی گلهایی به رنگ زرد یا سفید داشته ولی *C. tinctorius L.* علاوه بر رنگهای فوق دارای گلهایی به رنگ نارنجی و قرمز نیز می باشد. گونه دیگر *C. nitidus* با ۱۲ جفت کروموزوم است که در نواحی

سوریه، فلسطین اشغالی، لبنان، اردن، اتیوپی کشف شده و دارای گلهای ارغوانی کم رنگ با گرده سفید بوده و خودناسازگار است. (۸)

۱.۳.۲ گونه های با ۱۰ جفت کروموزوم:

گروه بزرگی از گونه های ۱۰ کروموزومی در نواحی خاورمیانه، جنوب شرقی اروپا، شمال شرقی آفریقا وجود دارند که رابطه تنگاتنگی با یکدیگر داشته و مقادیر متفاوتی از خودناسازگاری از خود نشان می دهند. در این مورد یک استثناء وجود دارد و آن *C. nitidus* است که شبیه *C. leucocaulos sibth* بوده و خودسازگار می باشد. این دو گونه دارای گلهای آبی، ارغوانی تا سفید و برگهای سبز تیره می باشند.

۱.۳.۳ گونه های با ۱۱ جفت کروموزوم:

یک گونه با ۱۱ جفت کروموزوم به نام *C. divaricatus* (Beq & Vacc) وجود دارد که در لیبی می روید و گلهای آن معمولاً "زرد، ارغوانی یا سفید و گرده آن زرد رنگ می باشد. این گونه خودناسازگار بوده ولی قادر است با گونه های ۱۰ جفت کروموزومی تلاقی یابد و در نسل F1 گیاه بارور ایجاد نماید. این گونه می تواند با *C. tinctorius L.* تلاقی یابد ولی دو رگه های حاصله در نسل F1 عقیم خواهند بود.

۱.۳.۴ گونه های با ۲۲ جفت کروموزوم:

تنها یک گونه آلوترابلولویید به نام *C. lanatus* با ۲۲ جفت کروموزوم با فرمول ژنومی A₁A₁B₁B₁ وجود دارد که در کشورهای پرتغال، اسپانیا، مراکش، یونان و ترکیه دیده می شود. گلهای این گونه از زرد تا سفید متغیر بوده و گرده آن زرد رنگ و خودسازگار است.

۱.۳.۵ گونه های با ۳۲ جفت کروموزوم (الوهگزاپلولید):

دو گونه شناسایی شده این گروه عبارتند از *C.baeticus popv* با فرمول ژنومی $A_1A_1B_1B_1AA$ و *C.baeticus* با فرمول ژنومی $A_1A_1B_1B_1A_2A_2$ (Boiss & Reuter) که به ترتیب در شرق و غرب ترکیه پراکنده اند. این دو گونه دارای گلهای زرد-سفید با گرده های سفید رنگ بوده و هر دو کاملاً خودسازگارند این گونه ها می توانند با *C.lanatus* تلاقی یابند و نتایج حاصله بارور خواهند بود.

در سال ۱۹۸۹ یک سیستم طبقه بندی جدید بر مبنای خصوصیات آناتومیکی و اطلاعات بیو سیستماتیک توسط لوپنر *Carduncellus* (Lop'ez-Gonalez) در اسپانیا ابداع گردید. در این سیستم چهار جنس جدید به نامهای *Carduncellus*, *Carthamus*, *Lamottea*, *Phonus* *Carthamus caeruleus*, *Carthamus tinctorius*, *Carduncellus monspeliacum*, *Carthamus aborescens* عبارت بودند از

گونه های سه جنس *Phonus*, *Lamottea*, *Carduncellus* در گروههای چند ساله با ۲۴ کروموزوم تقسیم بندی می شوند این در حالی است که جنس جدید تعریف شده *Carthamus* تنها شامل گونه های یکساله مشتمل بر اعضایی با تعداد ۲۰ و ۲۲ و ۲۴ و ۴۴ کروموزوم و تعداد کثیری آلوپلولید می باشد. (۸)

پراکنش جغرافیایی که برای ۴ جنس فوق ارائه گردیده است عبارتند از:

جنس *Phonus*: در اسپانیا، شمال آفریقا، پرتغال

جنس *Lamottea*: در اراضی غرب دریای مدیترانه

جنس *Carduncellus*: در اروپای غربی، شمال آفریقا، مصر، فلسطین اشغالی

جنس جدید *Carthamus* به بخشهای دیگری نیز تقسیم می شود:

بخش *Carthamus* که دارای ۲۴ کروموزوم است و گونه های زیر را در بر می گیرد:

C.palaestinus Eig, *C.oxyacanthus* Bieb, *C.gypsicola* Ilj, *C.curdicus* *C.tinctorius* *C.nitidus* Boiss *L.*, *C.persicus* Willd وضعیت *Hanelt* *C.nitidus* Boiss نامشخص است.

بخش (odonthagnathus(DC) Hanelt (incl.sect.lepidopappus Hanelt) که دارای ۲۰ یا ۲۲ کروموزوم

می باشد. (۸)

۱. ارقام گلرنگ در ایران و دنیا:

۱. ۴. اکسونومی گلرنگ زراعی:

Division:*Cormophyta*

Class or Classis:*Dicotyledones*

Subclassis:*Gamopetales*

Order or Ordo:*Asterales*

Familia:*Compositae(Asteraceae)*

Genus:*Carthamus*

Species:*tinctorius*

جنس *Carthamus* منحصراً حاوی گونه های یکساله با تعداد ۶۴، ۴۴، ۲۲، ۲۴، و ۲۰ کروموزوم می باشد که

در میان آنها چندین گونه شناخته شده آلوپلی پلوبید نیز مشاهده می شود. گونه های *C.tinctorius L.* دارای $2n=24$

کروموزوم می باشد.

از نظر کشاورزی، مهمترین گونه هایی که به *C.tinctorius* وابستگی نزدیکی دارند عبارتند از

C.oxiacantha, *C.lanatus*

C.oxyacantha : گلرنگی است در اندازه های متوسط، پر شاخ و برگ، خاردار و یکساله که به طور گسترده از فقاز

تا شمال هندوستان و افغانستان پراکنده است. دارای روغنی به رنگ زرد روشن و قابل رقابت با روغن گلرنگ اهلی می

باشد و در مجاورت هوا تدریجی "حالت انجاماد پیدا می کند که از آن برای مالیدن بر روی پارچه های نخی به منظور

طرح ترئینات مختلف استفاده می شود. همچنین از این روغن برای مصارف آشپزی و روشنایی استفاده می شود. میزان

روغن دانه ها تقریباً ۲۸٪ است. (۱۷)

C.lanatus: ارتفاع این گیاه به ۱/۸۰ متر می‌رسد. میزان روغن دانه‌ها در حدود ۱۶٪ و برنگ زرد روشن و قابل رقابت با گلنگ زراعی است. (۱۷)

۱.۴. گونه‌های کارتماموس ایران عبارتند از:

C.tinctorius: از دانه‌های آن انواع ترکیبات القاء کننده ایترفرون را استخراج می‌نمایند. (۹و۳)

C.lanatus: که در منطقه وسیعی از ایران مخصوصاً "توسی" شمالی و غربی می‌روید. از مشخصات آن این است که دارای میوه‌های منقوش به خالهای تیره رنگ است. از دانه‌های آن انواع گلیکوزیدها و فوکو پیرانوزیدها واز قسمتهای هوایی آن سزکوین ترین‌ها را استخراج می‌نمایند. (۵و۶)

C.oxyacantha: پراکندگی وسیعی در ایران دارد، از گلهای گیاه مذکور به منظور رنگ کردن مواد غذایی مختلف استفاده می‌شود. (۵و۶)

C.glaucus: از دانه‌های آن سروتونین استخراج می‌نمایند. (۵و۶)

امروزه در کشورهای جهان ارقام مختلفی جهت کشت به کشاورزان ارئه گردیده است در ایران تیر با توجه به سابقه کشت طولانی در سالهای اخیر ارقام مختلفی از توده‌های محلی انتخاب گردیده و برای کشت توصیه شده است، بر این اساس ارقام داخلی را می‌توان به دو دسته تقسیم بندی نمود:

ارقام داخلی قدیم: این ارقام دارای عملکرد خوب بوده و مقاومت آنها در برابر بیماریهای مختلف نظری فیتوفترا جالب بوده است. این ارقام عموماً "دیررس هستند و میزان روغن آنها پایین است. مهمترین ارقام عبارتند از:

۲۸۱۱: مبدأ این رقم ارک است و از بین توده‌های منطقه مذکور انتخاب گردیده است. رقمی است کم خار، نسبتاً "دیر رس و طول دوره‌ی رویش از کاشت تا رسیدن ۱۳۸ روز می‌باشد. رقمی پر محصول، دارای ۳۱ تا ۳۳٪ روغن و تا حدودی به فیتوفترا مقاوم است. (۸)

محلی ۳۱۴۷: مبدأ این رقم ارومیه و رقمی دیر رس است. طول دوره رویش از کاشت تا رسیدن ۱۴۰ روز است. رقمی است بی خار با گلهای قرمز رنگ مقدار روغن این رقم بین ۲۷ تا ۲۸٪ متغیر بوده و در مقابل بیماری فیتوفترا مقاوم است (۸).

محلی ۳۱۴۸: مبدأ این رقم مرند آذربایجان و رقمی است دیررس. طول دوره ای رویش از کاشت تا رسیدن ۱۳۸ روز و نسبتاً پرمحصول است. خاردار و گلهای آن نارنجی و ارتفاع آن بین ۹۵ الی ۱۰۰ سانتی متر متغیر است. رقمی مقاوم به سرما و فیتوفترا می باشد و مقدار روغن آن بین ۲۷-۲۸٪ است.

ارقام داخلی جدید: از سال ۱۹۴۷ بررسی های متعددی توسط موسسه اصلاح تهیه و بذر بر روی توده های محلی در مناطق مختلف ایران جهت آزادسازی ارقام پرمحصول با درصد روغن بالا انجام گرفته است و بر این اساس سه رقم گلنگ آزاد شده پاییزه عبارتند از:

رقم زرقان ۲۷۹: این رقم پاییزه و رنگ گل آن قرمز و ارتفاع آن بین ۱۵۰-۱۰۰ سانتی متر متغیر بوده و طول دوره ای رویش بین ۳۰۰-۲۷۰ روز تغییر می کند. میزان روغن این رقم بین ۲۹-۲۷٪ و مناطق مناسب کشت این رقم اصفهان، ورامین، زرقان، کرج، کرمان می باشد. (مکاتبات اداری با موسسه اصلاح و تهیه نهال و بذر، ۱۳۷۵).

رقم L.R.V-51-51: این رقم پاییزه و رنگ گل آن نارنجی است. ارتفاع آن بین ۱۳۰-۱۱۰ سانتی متر بوده و طول دوره رویشی بین ۳۰۰-۲۶۵ روز دارد. درصد روغن بین ۲۷ تا ۲۹ درصد متغیر است. مناطق مناسب کشت رقم اصفهان، مشهد، کرج، ورامین و اراك می باشد. (مکاتبات اداری با موسسه اصلاح و تهیه نهال و بذر، ۱۳۷۵)

رقم ورامین ۲۹۵: این رقم پاییزه و رنگ گل آن قرمز است. ارتفاعی بین ۱۳۰-۱۰۰ سانتی متر دارد. طول دوره ای رویشی بین ۳۱۰-۲۸۰ روز و درصد روغن بین ۲۹-۲۷٪ متغیر است. این رقم مناسب کشت در مناطق ورامین زرقان، کرج و اصفهان می باشد. (مکاتبات اداری با موسسه اصلاح و تهیه نهال و بذر، ۱۳۷۵).