

## تاثیر شوری بر فلورسانس کلروفیل، پرولین و قندهای محلول کلزا

محمد عظیمی گندمانی<sup>۱</sup>، هوشنگ فرجی<sup>۲</sup>، اشکبوس دهداری<sup>۳</sup>، محسن موحدی دهنوی<sup>۴</sup>، مصطفی علی نقی زاده<sup>۱</sup>  
 ۱ و ۲ به ترتیب دانشجویان کارشناسی ارشد و اعضای هیأت علمی گروه زراعت و اصلاح نباتات دانشکده کشاورزی  
 دانشگاه یاسوج

### مقدمه

اگر چه کلزا از جمله گیاهان روغنی بردبار به شوری محسوب می‌شود و در بعضی منابع تحمل آن در حد گندم عنوان شده است [۱]، اما خاک های شور یا آبیاری با آب شور، پتانسیل عملکرد کلزا را به شدت کاهش می‌دهد [۵]. همچنین گزارش شده است که بین گونه‌های گیاهی متعلق به یک جنس و حتی بین ارقام زراعی متعلق به یک گونه، از نظر حساسیت به شوری اختلاف وجود دارد [۲]. فتوسیستم نوری دو (PSII) بسیار حساس به عوامل بازدارنده محیطی است [۶] و تنش شوری موجب خسارت به مراکز واکنش PSII می‌شود [۶]. تنش شوری موجب افزایش فلورسانس متغیر (Fv)، فلورسانس حداکثر (Fm)، فلورسانس اولیه (Fo) و کاهش عملکرد کوانتم (Fv/Fm) و بازده فتوسنتزی فتوسیستم دو (Y) می‌شود [۶]. اشرف و همکاران [۲ و ۳] نیز گزارش دادند که شوری باعث افزایش غلظت پرولین و کاهش میزان قندهای محلول در برگ کلزا می‌شود. این آزمایش به منظور بررسی عکس‌العمل فلورسانس کلروفیل، محتوای کلروفیل، پرولین و قندهای محلول کلزا تحت تیمارهای مختلف شوری، اجرا گردید.

### مواد و روش‌ها

آزمایش به صورت اسپلیت پلات در قالب طرح کاملاً تصادفی با ۳ تکرار اجرا گردید. عامل اصلی، شوری شامل چهار سطح S0 (۱/۹۲) (محلول هوگلند به عنوان شاهد)، S1 (۹/۸۷)، S2 (۱۹/۶) و S3 (۲۱/۹۴) دسی‌زیمنس بر متر (شامل کلریدسدیم و کلریدکلسیم به نسبت ۲۰ به ۱ در محلول هوگلند می‌باشد) و عامل فرعی نیز شامل ۸ رقم کلزای بهاره PP-401-15, Hyola 330, PP-308-8, Hyola 401, Ofion 500, Rgsoo, Hyola 60 و PP-401-16 بودند. بذور مورد نظر بعد از ضد عفونی در گلدانهای ۴ کیلوگرمی، حاوی ماسه نرم شسته شده، کشت گردیدند. در هر گلدان ۸-۶ عدد بذر در عمق حدود ۳ سانتی‌متر قرار گرفت. در مرحله جوانه‌زنی گلدان‌ها با آب غیر شور آبیاری شدند در مرحله ۴ برگی شوری به صورت تدریجی اعمال تا نسبت های ذکر شده حاصل گردید. بدین صورت که در نوبت اول ۹/۸۷ دسی‌زیمنس بر متر شوری در محلول هوگلند اعمال شد و در نوبت های بعد این مقادیر افزایش یافت. در مرحله شش برگی عمل تنک کردن صورت گرفت و در هر گلدان تنها ۶ بوته نگه داشته شد. اندازه گیری فلورسانس کلروفیل در دو مرحله رویشی و ۲۰ روز بعد از گلدهی (زایشی) توسط دستگاه فلورومتر در برگ های جوانی که کاملاً باز شده بود انجام شد. مقدار پرولین آزاد و قندهای محلول با استفاده از روش پاکوئین و لچازر [۴] اندازه گیری شد. جهت اندازه‌گیری این ترکیبات، ابتدا عصاره الکلی از برگ نمونه‌ها تهیه شد و پس از جداسازی مایع روئی با سانتریفیوژ، توسط دستگاه اسپکتروفتومتر جذب نور در طول موج های ۵۱۵ و ۶۲۵ قرائت گردید. تجزیه و تحلیل داده‌ها با استفاده از نرم افزارهای SAS و Excel صورت گرفت.

### نتایج و بحث

با توجه به نتایج بدست آمده میزان پرولین در سطح شوری S3، ۷۵/۸۱ درصد نسبت به سطح شوری S0 افزایش یافت. میزان قندهای محلول نیز در سطح شوری S3، نسبت به سایر سطوح شوری کاهش معنی داری داشت. میزان پرولین و قندهای محلول در رقم Hyola 330 بطور معنی داری نسبت به سایر ارقام بیشتر بود (جدول ذیل). اشرف و همکاران [۳] نیز گزارش دادند که با افزایش شوری میزان قندهای محلول کاهش و میزان پرولین افزایش پیدا می‌کند و در ارقام مقاوم به شوری میزان پرولین بیشتر از ارقام حساس به شوری افزایش پیدا می‌کند [۳]. کلیه

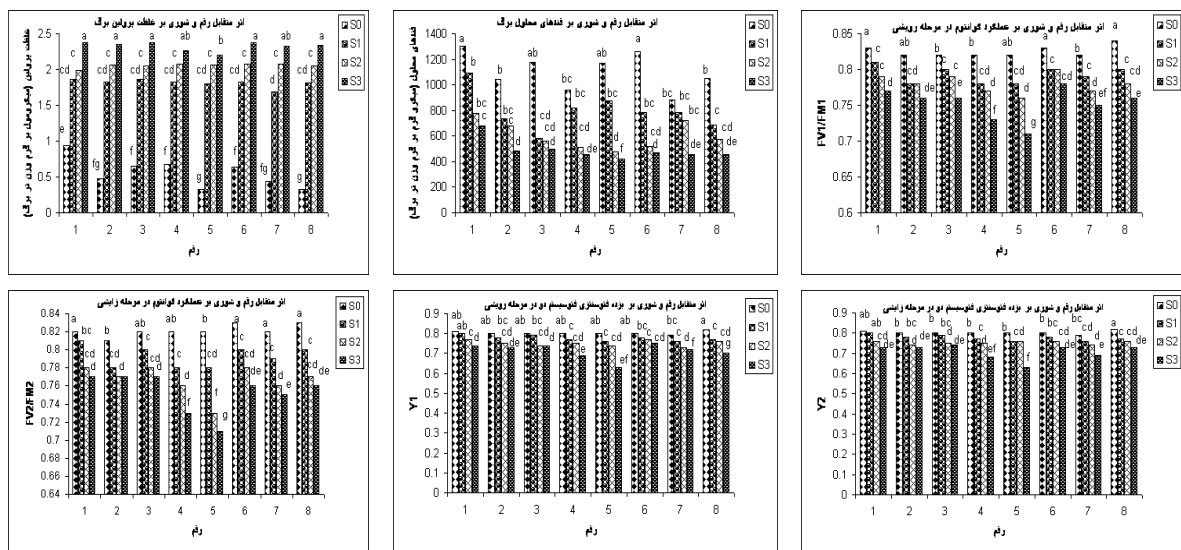
پارامترهای فلورسانس کلروفیل در هر دو مرحله رویشی و زایشی بجز عملکرد کوانتوم در مرحله رویشی (Fv1/Fm1)، با افزایش شوری از شاهد به S3 یک کاهش معنی داری را نشان داد. زائو و همکاران [۶] گزارش دادند که با افزایش شوری محتوای کلروفیل، مقدار Fv/Fm و Y به طور معنی داری کاهش پیدا کرد و ارقام با عملکرد بالا در سطوح بالای شوری روند تغییرات در آنها کندتر از ارقام حساس به شوری بود. بیشترین میزان صفات Fv/Fm و Y در هر دو مرحله آزمایش در رقم Hyola 330 و کمترین مقادیر آنها نیز به رقم PP-401-15 E اختصاص یافت.

جدول ۱- مقایسه میانگین سطوح مختلف شوری و ارقام با استفاده از آزمون دانکن\*

Fv/Fm زایشی	Y زایشی	Fv/Fm رویشی	Y رویشی	قندهای محلول (میکروگرم بر گرم وزن تر برگ)	پرولین (میکرومول بر گرم وزن تر برگ)	تیمارهای آزمایش
۰/۸۲a	۰/۸۰a	۰/۹۷a	۰/۸۱a	۱۱۰۴/۸۱a	۰/۵۶d	S0 (دسی‌زیمنس بر متر)
۰/۷۹b	۰/۷۸b	۰/۹۷a	۰/۷۸b	۷۸۱/۰۶b	۱/۸۱c	S1 (۹/۸۷ دسی‌زیمنس بر متر)
۰/۷۷c	۰/۷۵b	۰/۷۸a	۰/۷۵b	۶۱۷/۵۷c	۲/۰۵b	S2 (۱۹/۶ دسی‌زیمنس بر متر)
۰/۷۵d	۰/۷۱c	۰/۷۵a	۰/۷۱c	۴۸۹/۹۶d	۲/۳۲a	S3 (۲۱/۹۴ دسی‌زیمنس بر متر)
۰/۸۰a	۰/۷۸a	۰/۸۰a	۰/۷۸a	۹۸۵/۰۸a	۱/۷۹a	Hyola 330(1)
۰/۷۸bc	۰/۷۷ab	۰/۷۷ab	۰/۷۷ab	۷۵۹/۶۶bc	۱/۶۷bc	Hyola 60(2)
۰/۷۹ab	۰/۷۷ab	۰/۷۹ab	۰/۷۷ab	۶۹۴/۷۵cd	۱/۷۳ab	Rgsoo(3)
۰/۷۷c	۰/۷۵bc	۰/۷۸c	۰/۷۵ab	۶۵۵/۸۴d	۱/۷۱ab	Oftion 500(4)
۰/۷۶d	۰/۷۴c	۰/۷۷d	۰/۷۳c	۷۱۷/۲۶bcd	۱/۵۹c	PP-401-15 E(5)
۰/۷۹a	۰/۷۷ab	۰/۸۰a	۰/۷۷a	۷۷۸/۶b	۱/۷۲ab	Hyola 401(6)
۰/۷۸c	۰/۷۴c	۰/۷۸bc	۰/۷۵bc	۷۰۸/۶۵bcd	۱/۶۳bc	PP- 308- 8(7)
۰/۷۹a	۰/۷۷a	۰/۷۹ab	۰/۷۶ab	۶۹۱/۹۲cd	۱/۶۳bc	PP- 401- 16(8)

\*در هر مقایسه حداقل یک حرف مشترک نشان دهنده عدم تفاوت آماری در سطح احتمال پنج درصد می‌باشد.

بیشترین میزان صفات پرولین و قندهای محلول در رقم Hyola 330 و در سطح S3 و کمترین آنها مربوط به رقم PP-401-15E در سطح S3 بود. در کلیه ارقام با افزایش شوری میزان پرولین افزایش پیدا کرد. نتایج فوق با نتایج اشرف و همکاران [۲ و ۳] یکسان بود. در سطوح بالای شوری رقم Hyola 60 از نظر صفت Y2 و رقم Hyola 401 از نظر صفات Fv/Fm1 و Y1 و رقم Hyola 330 از نظر صفت Fv/Fm2 نسبت به سایر ارقام میانگین بالاتری داشتند (نمودار ذیل). تنش شوری باعث تخریب فتوسیستم نوری دو می‌شود [۶] که کاهش میزان بازده فتوسنتزی فتوسیستم دو (Y) و کاهش حد اکثر کارایی فتوشیمیایی فتوسیستم دو (Fv/Fm) با افزایش شوری بیانگر این مطلب است.



نمودارهای اثرات متقابل بین رقم و شوری صفات مورد اندازه‌گیری

## فهرست منابع :

- 1- Abrol, I.P and J.S.P. Yadav. 1988. Salt affected soils and their management. 39. FAO, Rome. PP. 131.
- 2- Ashraf, M. and A. Khanum. 1997. Relationship between ion accumulation and growth in two spring wheat lines differing in salt tolerance at different growth stage. *Journal of Agronomy and Crop Science*. 178: 39-51.
- 3- Ashraf, M. and T. McNeilly. 2004. Salinity Tolerance in Brassica Oilseeds. *Plant Sciences*. 23: 157-174.
- 4- Paquine, R. and P. Lechasser. 1997. Observations sur une methode dosage la libredans les de plants. *Canadian journal of Botany*. 57 : 1851-1854.
- 5- Puppala, N.J., L. Poindexter. and H.L, Bhharwaj. 1999. Evaluation of salinity tolerance of canola germination. *Crop Science*, 86: 251-253.
- 6- Zhao, G.Q., B.L. Ma and C.Z. Ren. 2007. Growth, Gas Exchange, Chlorophyll fluorescence, and ion content of naked oat in response to salinity. *Crop Science*. 41: 123-131.