



## تأثیر سطوح مختلف نیکل و مولیبدن بر عملکرد و تجمع نیترات در خیار سبز

سمیه بیگی<sup>1</sup>، احمد گلچین<sup>2</sup>

1- دانشجوی کارشناسی ارشد گروه خاکشناسی، دانشگاه زنجان

2- استاد گروه خاکشناسی، دانشگاه زنجان  
[s.beige1362@vahoo.com](mailto:s.beige1362@vahoo.com)

### چکیده

به منظور بررسی تأثیر سطوح مختلف نیکل و مولیبدن بر عملکرد و تجمع نیترات در خیار سبز رقم "سلطان" یک آزمایش فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی شامل سطوح مختلف مولیبدن (0/01، 0/1 و 1 میلی گرم در لیتر) و نیکل (0/07، 0/007، 0/7 و 1/4 میلی گرم در لیتر) به ترتیب از منبع مولیبدات آمونیوم و کلرید نیکل در سه تکرار در گلخانه دانشکده کشاورزی دانشگاه زنجان در سال 1388 به صورت آبکشت به اجرا درآمد. غلظت نیتروژن فابل جذب در محلول غذایی 210 میلی گرم در لیتر بود. افزایش غلظت نیکل تا سطح 0/7 میلی گرم در لیتر در محلول غذایی تأثیر مثبت بر روی عملکرد خیار داشت و بعد از آن عملکرد به میزان زیادی کاهش یافت. غلظت نیکل، نیتروژن و نیترات میوه خیار با افزایش نیکل افزایش معنی داری یافت. در غلظت 0/01 میلی گرم در لیتر مولیبدن در محیط کشت هیدروپونیک باعث حداکثر عملکرد خیار گردید که با عملکرد 0/1 میلی گرم در لیتر مولیبدن تفاوت معنی دار نداشت. افزایش غلظت مولیبدن باعث کاهش معنی دار غلظت نیترات در میوه خیار شد. غلظت عناصر نیتروژن، نیکل و مولیبدن میوه با افزایش مولیبدن در محیط کشت به طور معنی داری افزایش یافت.

کلمات کلیدی: عملکرد، خیار سبز، مولیبدن، نیکل، تجمع نیترات

### مقدمه

میزان و نحوه توزیع نیترات در سبزیجات از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است چون که سلامت و کیفیت آنها را تحت تأثیر قرار می‌دهد. فعال نبودن آنزیم نیترات ردوکتاز، عوامل محیطی، استفاده بیش از حد از کودهای نیتروژنی، کمبود مولیبدن و منگنز از جمله عواملی هستند که می‌توانند سبب تجمع نیترات در گیاه شوند (Tuzel و همکاران، 2001). مولیبدن که به مقدار خیلی کم برای گیاهان مورد نیاز می‌باشد یکی از مواد تشکیل دهنده بسیاری از مولیبدوفلاوپروئین‌ها مانند آنزیم نیترات ردوکتاز بوده و با تغییر ظرفیت خود در متابولیسم نیتروژن شرکت می‌کند. مولیبدن سبب افزایش سریع فعالیت نیترات ردوکتاز در گیاهانی می‌شود که کمبود مولیبدن دارند. نیکل نیز یک عنصر کم مصرف برای فعال کردن آنزیم اوره‌آز و اسمیلاسیون نیتروژن در گیاهان مورد نیاز می‌باشد (خلدبرین و اسلام‌زاده، 1380). Tan و همکاران (2000) افزایش عملکرد گوجه‌فرنگی را با کاربرد گزارش کردند. ولی سطح بالای نیکل در محلول غذایی باعث افزایش غلظت نیترات در گیاه شد. در حالیکه کاربرد مولیبدن باعث کاهش غلظت نیترات در گیاه می‌شود. بنابراین هدف این آزمایش بررسی تأثیر سطوح مختلف نیکل و نیتروژن بر عملکرد و غلظت نیترات در بافت‌های خیار سبز می‌باشد تا سطوح مناسبی از این عناصر برای تولید خیار سبز در محیط کشت هیدروپونیک توصیه گردد، که در آن هم عملکرد بهینه باشد و هم غلظت نیترات در بافت‌های خیار به حداقل مقدار ممکن کاهش یابد.



## مواد و روشها

به منظور بررسی تأثیر سطوح مختلف مولیبدن و نیکل بر عملکرد و تجمع نیترات در خیار سبز یک آزمایش در سال 1388 به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی در گلخانه گروه خاکشناسی دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان انجام شد. تیمارها شامل سه سطح مولیبدن (0/01، 0/1، 1 میلی گرم در لیتر از منبع مولیبدات آمونیوم) و چهار سطح نیکل (0/007، 0/07، 0/7 و 1/4 میلی گرم در لیتر از منبع کلرید نیکل) بودند که در سه تکرار اعمال گردیدند. بذره‌های جوانه دار خیار سبز به گلدان‌های حاوی 450 گرم پرلیت منقل شدند. و آبیاری گلدان‌ها با محلول غذایی هوگلند حاوی سطوح مختلف نیکل و مولیبدن دو بار در روز انجام گرفت. گیاهان در گلخانه با نور طبیعی و به مدت 75 روز رشد کردند. نمونه‌های میوه زمانی که میوه‌ها به 9-12 سانتی‌متر طول داشتند تهیه گردیدند. در طول دوره داشت، عملکرد نیز به صورت وزن کل میوه در بوته در سه چین رکوردگیری شد. اندازه‌گیری نیترات به روش هموفری و با استفاده از 0/5 گرم ماده خشک میوه انجام گرفت در نهایت غلظت نیتروژن، نیکل و مولیبدن نیز در ماده خشک میوه اندازه‌گیری شد (احیایی و همکاران، 1372). تجزیه تحلیل داده‌ها بر نتایج از طریق نرم‌افزار Mstat.c انجام شد و مقایسه میانگین‌ها با آزمون چند دامنه دانکن صورت گرفت.

## نتیجه‌گیری

نتایج به دست آمده از جدول تجزیه واریانس داده‌ها (جدول 1) نشان می‌دهد که سطوح مختلف نیکل بر عملکرد خیار سبز در سطح احتمال 1% معنی‌دار است. با افزایش غلظت نیکل تا سطح 0/7 میلی گرم در لیتر عملکرد خیار سبز نیز افزایش و به 1/66 کیلوگرم در بوته رسید، ولی افزایش غلظت نیکل به سطح 1/4 میلی گرم در لیتر باعث گردید که عملکرد به‌طور معنی‌داری کاهش یابد، که این امر احتمالاً به خاطر سمیت نیکل در غلظت بالا و جلوگیری از تقسیم و رشد سلول و اختلال در الگوی جذب عناصر غذایی می‌باشد (Baycu و همکاران، 2006). نتایج به دست آمده از این آزمایش با نتایج آذرم و همکاران (1385) و Tan و همکاران (2000) مطابقت داشت. تأثیر سطوح مختلف مولیبدن بر عملکرد خیار نیز در سطح احتمال 1% معنی‌دار شد (جدول 1). حداکثر عملکرد خیار از تیمار حاوی 0/01 میلی گرم مولیبدن در لیتر محلول غذایی به مقدار 1/67 کیلوگرم در بوته به دست آمد که با تیمار 0/1 میلی گرم در لیتر مولیبدن تفاوت معنی‌دار نداشت ولی با افزایش غلظت مولیبدن به سطح 1 میلی گرم در لیتر محلول غذایی میزان عملکرد به 1/49 کیلوگرم در بوته کاهش یافت (جدول 2). این نتایج در یافته‌های خلدبرین و اسلام‌زاده (1380) مبنی بر بی‌اثر بودن کاربرد مولیبدن برای گیاهان فاقد کمبود مولیبدن را تأیید می‌کند. نیز دیده می‌شود. اثر متقابل نیکل و مولیبدن بر عملکرد خیار معنی‌دار نبود (جدول 1). تأثیر سطوح مختلف نیکل بر غلظت نیترات میوه در سطح احتمال 1% معنی‌دار بود و با افزایش غلظت نیکل، غلظت نیترات میوه از 1096 به 2601 میلی گرم در کیلوگرم بافت خشک میوه افزایش یافت (جدول 2). از آنجا که حد سمیت نیترات در خیار 1500 میلی گرم در کیلو گرم وزن خشک میوه گزارش شده است (WHO، 1969)، بنابراین غلظت نیترات میوه در غلظت‌های بیشتر از 0/07 میلی گرم در لیتر نیکل در محلول غذایی بیشتر از حد مجاز شده و مصرف زیاد نیکل در محلول غذایی باعث تجمع زیانبار نیترات در میوه می‌شود. تأثیر سطوح مولیبدن بر غلظت نیترات میوه در سطح احتمال 1% معنی‌دار بود و با افزایش غلظت مولیبدن محلول غذایی غلظت نیترات میوه روند کاهشی را داشت (جدول 1 و 2). نتایج بدست آمده با نتایج الفتی چیرانی و همکاران (1387) مطابقت داشت. اثر متقابل سطوح نیکل و مولیبدن بر غلظت نیترات میوه خیار در سطح احتمال 1% معنی‌دار است (جدول 1). بیشترین غلظت نیترات مکیوه در تیمار حاوی 0/01 میلی گرم مولیبدن و 1/4 میلی گرم نیکل در لیتر محلول غذایی و کمترین مقدار آن در تیمار حاوی 1 میلی گرم مولیبدن و 0/007 میلی گرم نیکل در لیتر محلول غذایی به دست آمد (جدول 2). اثرات ساده نیکل و مولیبدن بر غلظت نیتروژن، نیکل و مولیبدن در سطح احتمال 1% معنی‌دار



شد و با افزایش غلظت نیکل در محلول غذایی غلظت نیتروژن و نیکل در میوه خیار سبز افزایش یافت. غلظت مولیبدن میوه تا سطح 0/7 میلی گرم نیکل در لیتر محلول غذایی افزایش ولی در غلظت‌های بیشتر (سطح 1/4 میلی گرم نیکل در لیتر محلول غذایی) به علت ایجاد سمیت و اختلال در جذب سایر عناصر غذایی کاهش یافت (جدول 2). با افزایش غلظت مولیبدن محلول غذایی غلظت نیتروژن، نیکل و مولیبدن میوه افزایش یافت (جدول 2). اثر متقابل نیکل و مولیبدن بر غلظت عناصر نیتروژن، نیکل و مولیبدن میوه در سطح احتمال 1% درصد معنی دار بود. بیشترین غلظت نیتروژن میوه به میزان 6/64 درصد و غلظت نیکل 78/62 میلی گرم در کیلوگرم از تیمار حاوی 1 میلی گرم مولیبدن و 1/4 میلی گرم نیکل در لیتر محلول غذایی و کمترین غلظت نیتروژن میوه به میزان 3/74 درصد و نیکل به مقدار 25/23 میلی گرم در کیلوگرم از تیمار حاوی 0/01 میلی گرم مولیبدن و 0/007 میلی گرم نیکل در لیتر محلول غذایی به دست آمد (جدول 2). بیشترین غلظت مولیبدن میوه به میزان 172/4 میلی گرم در کیلوگرم از تیمار حاوی 1 میلی - گرم مولیبدن و 0/7 میلی گرم نیکل در لیتر محلول غذایی و کمترین مقدار آن از تیمار حاوی 0/01 میلی گرم مولیبدن و 0/007 میلی گرم نیکل در لیتر محلول غذایی به دست آمد (جدول 2). با توجه به نتایج به دست آمده غلظت 0/07 میلی گرم نیکل و 0/1 میلی گرم مولیبدن در لیتر محلول غذایی بهترین سطوحی است که در آن عملکرد بهینه و کمترین غلظت نیکل و نترات در بافت میوه خیار سبز خیار ایجاد می شود.

جدول 1- نتایج تجربه واریانس اثر سطوح مختلف نیکل و مولیبدن بر عملکرد و غلظت نترات،

نیتروژن، نیکل و مولیبدن در میوه خیار سبز

میانگین مربعات					
منابع تغییرات	عملکرد (کیلوگرم / بوته)	نیتروژن (درصد)	نترات	نیکل (میلی گرم در کیلوگرم)	مولیبدن
سطوح نیکل (Ni)	283697/43**	11/12**	7344835**	10313**	29478**
سطوح مولیبدن (Mo)	2115359/91**	6/81**	1010415**	598/25**	6394/8**
اثر متقابل سطوح (Ni)×(Mo)	5018/07 <sup>ns</sup>	0/061**	66124**	8/96**	42/61**
اشتباه	14617/36	0/011	37/99	2/65	120/49
Cv%	7/5	1/94	0/35	2/39	9/ 93

ns اختلاف معنی دار نیست؛ \* و \*\* به ترتیب در سطح 5% و 1% اختلاف معنی دار است.



جدول 2- مقایسه میانگین‌های حاصل اثر سطوح مختلف نیکل و مولیبدن بر عملکرد و غلظت نیترات، نیتروژن، نیکل و مولیبدن در میوه خیار سبز

تیمارها	سطوح تیمارها	عملکرد (کیلوگرم/بوته)	نیتروژن (درصد)	نیترات (میلی گرم در کیلوگرم)	نیکل	مولیبدن
سطوح (Ni)	0/007	1/39 c	3/914 d	1096d	29/38d	88/21c
	0/07	1/41 b	4/8169c	1483c	46/76c	125/90b
	0/7	1/66 A	5/520 b	1780b	56/88b	68/49 a
	1/4	1242 d	6/06 a	2601a	71/82a	68/49d
سطوح (Mo)	0/01	1/67	4/84 c	1961a	46/06c	92/81c
	0/1	1/62	5/015 b	1703b	50/71b	113/10b
	1/0	1/49	5/387 a	1556c	56/86 a	132/1a
اثر متقابل سطوح (Mo×Ni)	0/01×0/007	1/60a	3/74i	1213j	25/23h	66/64 ef
	0/1×0/007	1/53ab	4/37h	1137k	29/71g	92/74 cd
	1/0×0/007	1/42ab	5/43e	936/91	33/20f	105/20 c
	0/01 ×0/07	1/76a	4/63g	1646f	41/92e	108/30 c
	0/1 ×0/07	1/67a	5/29e	1445h	44/87e	128/60 b
	1/0 ×0/07	1/56ab	5/74d	1357i	53/49d	141/00 b
	0/01×0/7	1/82a	5/04f	1996d	52/69d	142/40 b
	0/1×0/7	1/76a	5/68d	1750e	55/83d	164/00 a
	1/0×0/7	1/65a	6/00c	1594g	62/13c	172/40 a
	0/01×1/4	1/52ab	6/14c	2989a	64/39c	53/87 f
	0/1×1/4	1/54ab	6/43b	2479b	72/44b	70/53 ef
	1/0×1/04	1/34b	6/63a	2335c	78/62a	81/08 de

میانگین‌هایی که یک حرف مشترک دارند، با هم اختلاف معنی‌داری ندارند.

## منابع

- آذرم ر. طباطبایی س ج. مطلبی آ و بایبوردی ا. 1385. بررسی اثر نیکل بر رشد، نمو و خصوصیات کمی و کیفی خیار در سیستم آبکشت (هیدروپونیک). پایگاه اطلاعات علمی ایران، علوم خاک و آب. 20(2):183-190.
- علی احيایی م و بهبهانی زاده ا. 1372. شرح روش‌های تجزیه شیمیایی خاک نشریه موسسه تحقیقات خاک و آب. 893.
- الفتی چیرانی ج. بابالار م. کاشیف ع و شاهمرادی خ. 1387. بررسی اثر غلظت آمونیوم و مولیبدن در محلول غذایی بر غلظت نیترات در دو رقم خیار گلخانه‌ای. 1: 1-9.
- خلدبرین ب و اسلام‌زاده ط. 1380. تغذیه معدنی گیاهان آلی (ترجمه). انتشارات دانشگاه شیراز.
- Baycu G, Doganay T, Hakan O. and Sureyya G. 2006. Ecophysiological and seasonal variations in Cd, Pb, Zn, and Ni concentrations in the leaves of urban deciduous trees in Istanbul. *Environmental Pollution*. 143:545-554.
- Tan X.W, Ikeda H. and Oda, M. (2000). Effect of nickel concentration in the nutrient solution on the nitrogen assimilation and growth of tomato seedling in hydroponic culture supplied with urea or nitrate as the sole nitrogen source. *Scientia Horticulturae*. 84: 265-273



دوازدهمین کنگره علوم خاک ایران  
تبریز، 12 الی 14 شهریور 1390  
(حاصلخیزی خاک و تغذیه گیاه)

- Tuzel IH. Tuze Y. Gul A. Meriç MK. Yavu O. and Eltez RZ. 2001. Comparison of open and closed systems on yield, water and nutrient consumption and their environmental impact. International; Society for Horticultural Science. 554:221-228.
- WHO. 1978. Nitrates, Nitrites and N-Nitroso Compounds. Geneva, Environmental Health Criteria 5.