

عنوان مقاله:

تاثیر شوری و نسبت جذب سدیم محلول غذایی بر عملکرد برخی پارامترهای کیفی گوجه فرنگی

محل انتشار:

نهمین کنگره علوم خاک ایران (سال: 1384)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

احمد گلچین - دانشیار گروه خاکشناسی دانشکده کشاورزی دانشگاه زنجان

امید افلاکی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشکده کشاورزی دانشگاه زنجان

خلاصه مقاله:

گوجه فرنگی (*Lycopersicon esculentum*) یکی از مهمترین محصولات باغی دنیا است که به لحاظ داشتن ویتامین های A,C و عناصر باغی دنیا است که به لحاظ داشتن ویتامین های A,C و عناصر مصرفی، مصرف سرانه آن در حال افزایش بوده و در حال حاضر در سراسر ایران کشت می گردد. گوجه فرنگی گیاهی است از خانواده بادنجان (*Solanacea*)، بومی آمریکای جنوبی و مرکزی که معمولا به صورت چند ساله و علفی مشاهده می شود ولی اغلب به صورت یکساله کشت می گردد. تحقیقات انجام شده بر روی عادات مصرف کنندگان سبزیجات تازه در آمریکا نشان می دهد که مزه و بو از مهمترین عوامل در انتخاب این محصول می باشند. کیفیت میوه گوجه فرنگی برای مصرف تازه خوری بوسیله ظاهر میوه (رنگ، اندازه، شکل، استحکام بافت میوه و میزان ماده خشک)، خصوصیات ارگانولپتیک (مزه و بو) و خصوصیات (*nutraceutical health benefit*) سنجیده می شود. کیفیت ارگانولپتیک میوه گوجه فرنگی عمدتا توسط میزان مواد معطر فرار، میزان قند و اسید آن و کیفیت *nutraceutical* آن توسط میزان مواد معدنی، ویتامین ها و میزان کاروتنوئید و فلاونوئید ها تعیین میشود. هم اکنون در اروپای شمالی و آمریکا تقریبا تمام سبزیجات گلخانه ای در محیط های کشت بدون خاک و با استفاده از محلول های غذایی تولید می شود. درکشت های گلخانه ای علاوه بر کنترل عوامل موثر بر رشد و نمو گیاه که باعث افزایش عملکرد در واحد سطح می شود، در مصرف کودهای شیمیایی و آف کش ها، هزینه کارگری و از همه مهمتر در مصرف آب صرفه جویی می شود. غلظت بالای املاح درخاک یا محیط ریشه گیاه علاوه بر کاهش میزان آب قابل استفاده گیاه موجب هم خوردن تعادل یون ها و اختلالات تغذیه ای درگیاه می شود که بالقوه برای گیاه زیان آور است، لذا میزان شوری و قلیائیت آب آبیاری از مهمترین عوامل موثر در میزان عملکرد و کیفیت محصولات مزرعه ای و گلخانه ای تولید شده به حساب می آید. هم اکنون آب با کیفیت مناسب در اکثر نقاط کشور و مخصوصا استان های مرکزی، جنوبی و جنوب شرقی کشور وجود ندارد و آبهای باکیفیت نامناسب به طور گسترده ای در کشاورزی این مناطق مصرف می شود. با توجه به گسترش کشت های گلخانه ای در این مناطق، تاثیر شوری و قلیائیت محلول های غذایی تهیه شده با آب های با کیفیت نامطلوب بر میزان عملکرد و کیفیت محصولات تولیدی خصوصا خیار و گوجه فرنگی به خوبی مشخص نمی باشد، لذا لازم است ضمن بررسی تاثیر شوری و SAR محلول های غذایی تهیه شده بر عملکرد و کیفیت محصول گوجه فرنگی، حداکثر میزان SAR,EC محلول های غذایی که تولید اقتصادی را برای زارعین و صاحبان گلخانه ممکن سازد، مشخص گردد. تحقیق حاضر نیز در همین ارتباط طراحی و اجرا گردیده است.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/11003>



