

عنوان مقاله:

بررسی اثرات آللوپاتیک ماده ی شالکون بر برخی جنبه های فیزیولوژیک گیاه کاهو

محل انتشار:

سومین کنگره ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

فریبا روحی - دانشجوی ارشد فیزیولوژی گیاهی، دانشکده علوم، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل

سیدمهدی رضوی - دانشیار گروه زیست شناسی، دانشکده علوم، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل

خلاصه مقاله:

شالکون ها جزء ترکیبات طبیعی و سنتتیک هستند که از گروه فلاونوئید ها می باشد و در دسته ای از سبزیجات، میوه جات و گروه وسیعی از گیاهان یافت می شوند و نیز دارای فعالیت های از جمله خاصیت ضد باکتری، ضد قارچی، ضد ویروسی و.... می باشند. این تحقیق با هدف بررسی تاثیر ماده شالکون در غلظت 0.1mg/ml بر روی میزان کمیت کلروفیل که با استفاده از دستگاه کلروفیل سنج مدل CL-01 با واحد spot اندازه گیری شد و نیز میزان کیفیت فلورسانس از دستگاه فلورومتر PEA برای اندازه گیری استفاده شد در شرایط آزمایشگاهی در قالب طرح کاملا تصادفی به صورت 3 تکرار انجام شد. در این آزمون محیط های کشت گلدانی گروه تیمار شده و کشت های گروه شاهد با محلول هوگلند آبیاری شدند. برای سنجش میزان پروتئین از تست برادفورد استفاده شد و میزان جذب نوری غلظت های مختلف از سرم آلبومین گاوی در طول موج 595 نانومتر با استفاده از دستگاه اسپکترومتر اندازه گیری شد. واز منحنی استاندارد رسم شده برای تخمین میزان پروتئین محلول استفاده شد. نتایج نشان داد که اثر غلظت 0.1mg/ml از ماده شالکون روی میزان کمیت کلروفیل گیاه کاهو معنی دار بود و تاثیر این غلظت روی میزان کیفیت فلورسانس معنی دار نبود. و میزان پروتئین محلول در گروه تیمار شده با 0.1mg/ml از ماده شالکون نسبت به گروه شاهد افزایش یافته است. بنابراین از این ترکیبات فنولی می توان به عنوان چالشی نوین در تولید علف کش های زیستی سازگار با محیط زیست نیز استفاده نمود.

کلمات کلیدی:

تست برادفورد، پروتئین محلول، کمیت کلروفیل، کیفیت فلورسانس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/926800>

