

اثر پلی آمین‌ها بر تشکیل و کیفیت میوه زیتون^۱

Effect of Polyamines on Fruit Set and Quality of Olive Fruit

سکینه باقری، مجید راحمی^{*}، بهرام عابدی و سید حسین نعمتی

چکیده

به منظور بررسی اثر پلی آمین‌ها بر رشد و کیفیت میوه زیتون، آزمایشی در سال‌های ۱۳۹۳ و ۱۳۹۴ روی رقم دزفول موجود در باغ بش وابسته به بنیاد مستضعفان در شیراز که در سال پرمحصول قرار داشت، اجرا شد. پلی آمین‌های پوترسین (۰، ۲/۵ و ۵ میلی مولار در لیتر) و اسپرمیدین (۰، ۱/۲۵ و ۲/۵ میلی مولار در لیتر) در زمان تمام گل و دو هفته بعد از آن روی شاخه‌ها محلول پاشی شدند. آزمایش به صورت فاکتوریل در قالب طرح بلوک کامل تصادفی با سه تکرار انجام شد. تشکیل میوه، ریزش میوه، ویژگی‌های فیزیکی میوه (وزن، طول، قطر میوه و هسته و رنگ میوه) و ویژگی‌های شیمیایی میوه (فنول کل، کربوهیدرات کل، کلروفیل a، b و کلروفیل کل) بررسی شد. نتیجه‌ها نشان داد که پلی آمین‌ها به طور معنی داری وزن، طول، قطر میوه و نسبت گوشت به هسته را افزایش ولی وزن، طول و قطر هسته را کاهش دادند و همچنین رنگ پوست میوه زیر اثر نوع پلی آمین قرار گرفت. ترکیب‌های پلی آمین‌ها به طور معنی داری باعث کاهش میزان فنول و افزایش میزان کربوهیدرات، میزان نیتروژن، میزان کلروفیل a، b و میزان کلروفیل کل میوه‌های تیمار شده نسبت به شاهد شد، به طوری که پوترسین با غلظت ۵ میلی مولار روی ویژگی‌های مورد اندازه گیری، بیشترین اثر را داشت. همچنین نتیجه‌ها نشان داد که محلول پاشی در مرحله تمام گل به طور معنی داری بهتر از محلول پاشی در مرحله دو هفته بعد از تمام گل بود. واژه‌های کلیدی: اسپرمیدین، پوترسین، تشکیل میوه، ریزش، زیتون.

مقدمه

باروری یک درخت را می‌توان به اجزایی مانند تعداد گل، تعداد گل‌هایی که به میوه تبدیل می‌شوند و نیز کیفیت میوه به هنگام برداشت تقسیم کرد. پژوهش برای به حد بهینه رساندن هر یک از این اجزا لازم و ضروری است. در درختان زیتون در کنار تعداد گل به ویژه تعداد گل‌های کامل، تشکیل میوه اهمیت زیادی دارد. در بعضی از گزارش‌ها محدوده تشکیل میوه در درختان زیتون ۱ تا ۲٪ بیان شده است. این درصد تشکیل در صورتی کافی خواهد بود که از حدود ۱۵ تا ۳۰ گل یک گل آذین ۱ تا ۲ گل، کامل باشند و هر درخت در حدود نیم میلیون گل داشته باشد. بنابراین کیفیت گل‌ها و تعداد آن‌ها در تخمین کفایت تشکیل میوه باید مدنظر قرار گیرند، در غیر این صورت شاید بتوان گفت با تشکیل میوه در حدود ۱۰٪ می‌توان تولید خوبی را در هکتار به دست آورد (۱۱). عامل‌های محیطی و مدیریتی بی‌شماری در تشکیل میوه مؤثرند که در این میان نقش پلی آمین‌ها بسیار مهم می‌باشد. کاربرد تنظیم کننده‌های رشد گیاهی به صورت محلول پاشی در برخی درختان میوه سبب افزایش عملکرد

تاریخ پذیرش: ۹۶/۵/۴

۱- تاریخ دریافت: ۹۵/۴/۲۸

۲- به ترتیب دانشجوی دکتری علوم باغبانی دانشگاه فردوسی مشهد، استاد دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز، استادیار دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد و دانشیار دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد.

* نویسنده مسئول، پست الکترونیک: (rahemi@shirazu.ac.ir).

و کیفیت میوه شده است (۱۱، ۱۲، ۲۱). پلی آمین های آزاد پوترسین، اسپرمیدین و اسپرمین از جمله ترکیب های پلی کاتیونی با وزن مولکولی پایین می باشند و نشان داده شده است که این مواد به عنوان تنظیم کننده رشد در مرحله های مختلف رشد و نمو جوانه ها، گل ها و میوه ها در درختان مرکبات، انگور و آلو نقش مهمی ایفا می کنند. نتیجه های محلول پاشی پلی آمین های آزاد در برخی درختان میوه بسیار امیدوارکننده بوده است و دسترسی به این مواد و تهیه آن ها در مقایسه با سایر تنظیم کننده های رشدی که به صورت تجاری در باغ های میوه استفاده می شوند، ارزان تر می باشند. پلی آمین ها ترکیب های آلی نیتروژن داری هستند که در کلیه یوکاریوت ها و پروکاریوت ها حضور دارند (۸). پژوهش های متعدد نشان می دهد که نیتروژن در افزایش درصد تشکیل میوه در درختان زیتون اهمیت زیادی دارد (۱۱، ۱۲، ۲۱). نتیجه های برخی از آزمایش ها نشان داده که تغذیه برگی با اوره، انتقال نیتروژن از برگ ها به گل آذین ها، گل ها و میوه های در حال رشد را برمی انگیزاند و موجب افزایش تشکیل و بقای میوه ها می شود (۱۱). اثر محلول پاشی پلی آمین های اسپرمین و اسپرمیدین به میزان زیادی بستگی به زمان کاربرد و غلظت مورد استفاده آنها دارد و به نظر می رسد که کاربرد پلی آمین ها نقش مهمی در جلوگیری از پدیده ریزش و هم چنین بهبود رشد و نمو و عملکرد شاخه ها ایفا می نماید (۱۶). با توجه به این که پلی آمین ها در گلدهی و تشکیل میوه، نقش تنظیم کنندگی دارند، این پژوهش جهت بررسی اثر پلی آمین ها بر روی زیتون رقم دزفول انجام شد.

مواد و روش ها

این پژوهش در سال های ۱۳۹۳ و ۱۳۹۴ در باغ بش در شهر شیراز وابسته به بنیاد مستضعفان اجرا شد. آزمایش به صورت فاکتوریل در قالب طرح بلوک های کامل تصادفی با سه تکرار روی درختان زیتون رقم دزفول انجام شد. به همین منظور در فروردین سال اول تعداد ۳۶ اصله درخت زیتون که از نظر ظاهری و رشد رویشی به تقریب یکنواخت بودند انتخاب شدند. همه درختان در سال پربار قرار داشتند. محلول پاشی درختان با پوترسین با غلظت های ۰، ۲/۵، ۵ میلی مولار و اسپرمیدین با غلظت های ۰، ۱/۲۵، ۲/۵ میلی مولار در دو زمان (تمام گل و دو هفته بعد از تمام گل) انجام شد. جهت افزایش راندمان جذب پلی آمین ها، محلول پاشی صبح زود انجام شد. تعداد گل در شاخه از فرمول زیر به دست آمد:

$$\text{تعداد خوشه} \times \text{متوسط تعداد گل در خوشه} = \text{تعداد گل در شاخه}$$

برای اندازه گیری درصد تشکیل میوه، قبل از محلول پاشی تعداد ۲ شاخه در جهت شمال و جنوب درخت انتخاب، نشانه گذاری و تعداد خوشه های گل موجود در آن ها شمارش شد و از این راه تعداد گل محاسبه شد. سپس درصد تشکیل میوه با شمارش میوه ها به ترتیب دو هفته، چهار هفته، هشت هفته و هنگام برداشت، و از فرمول زیر محاسبه شد.

$$100 \times (\text{تعداد گل/تعداد میوه تشکیل شده}) = \text{درصد تشکیل میوه}$$

به منظور سنجش و اندازه گیری ویژگی های فیزیکی (وزن، طول، قطر میوه و هسته و شاخص های رنگ میوه) و ویژگی های شیمیایی (فنول کل (۱)، کربوهیدرات کل (۱۵)، نیتروژن (۳) و مقدار کلروفیل a، b و کل (۱۰))، میوه ها در ۱۵ شهریور هر سال برداشت و به آزمایشگاه منتقل شدند. مقدار رنگ میوه توسط دستگاه CHROMA METER (CR 400, Minolta, Japan) اندازه گیری شد که سه پارامتر a، b و L دارد و a: مقدار سبزیگی، b: مقدار رنگ زرد/آبی و L: مقدار درخشندگی میوه را نشان می دهد. فنول کل در نمونه های عصاره گیاهی با روش فولین سیکالتو اندازه گیری شد (۲)، کربوهیدرات کل با روش هج و هوفریتز اندازه گیری شد (۱۵)، نیتروژن با دستگاه میکروکجلدال اندازه گیری و داده ها به صورت درصد نشان داده شدند (۳) و مقدار کلروفیل a، b و کل که برای سنجش میزان کلروفیل ها از روش دیر و همکاران استفاده شد (۱۰). در پایان، داده ها با نرم افزار SAS واکاوی شدند و میانگین ها با استفاده از آزمون چند دامنه ای دانکن در سطح احتمال ۵٪ مقایسه شدند.

نتایج

بر اساس نتیجه های حاصل از این پژوهش، اثر سال در ویژگی های مورد بررسی معنی دار نبود (داده ها ارائه نشده است).

اثر پلی آمین ها بر درصد تشکیل میوه

نتیجه ها نشان داد که محلول پاشی با پلی آمین ها سبب افزایش تشکیل میوه شد. کاربرد پوتریسین در غلظت ۵ میلی مولار در مرحله تمام گل بیشترین اثر را در افزایش تشکیل میوه اولیه و تعداد میوه در زمان برداشت داشت که به ترتیب موجب افزایش این شاخص ها به مقدار ۹/۸۰٪ و ۸/۳۰٪ نسبت به شاهد شد. این نتیجه ها بیانگر نقش مثبت پلی آمین ها در افزایش تعداد میوه و یا به بیان دیگر کاهش ریزش میوه ها می باشد (جدول ۱).

جدول ۱- اثر پلی آمین ها بر درصد تشکیل میوه زیتون رقم دزفول.

Table 1. Effect of polyamines (PAs) on percentage of fruit set in Dezful cultivar of olive.

زمان Time	پلی آمین PAs (mM L ⁻¹)	هفته دوم Second weeks	هفته چهارم Forth weeks	هفته هشتم Eighth weeks	زمان برداشت Harvest time
FB ^{††}	0	4.70 de [†]	3.10 ef	2.60 ef	2.00 fg
	Put. 2.5	7.15 bc	6.50 bc	5.99 bc	5.58 bc
	5	9.80 a	9.10 a	8.50 a	8.30 a
	0	4.90 de	3.80 df	3.05 df	2.20 eg
	Spd. 1.25	7.00 bc	6.50 bc	6.00 bc	5.58 bc
	2.5	8.10 ab	7.46 ab	7.06 ab	6.66 ab
2WAFB ^{†††}	0	3.70 e	3.60 df	2.80 ef	2.00 fg
	Put. 2.5	5.20 ce	4.90 ce	4.59 ed	4.34 cd
	5	6.70 bd	6.10 bd	5.30 bd	4.90 bd
	0	3.40 e	2.60 f	2.05 f	1.50 g
	Spd. 1.25	3.50e	4.10df	3.70df	3.57df
	2.5	4.94de	4.55de	4.27d	3.97de

[†] Means with similar letters are not significant difference at 5% level of probability using Duncan's test.

^{††}Sprayed at full bloom (FB) and ^{†††} sprayed at 2 weeks after full bloom (AFB).

[†] میانگین ها با حرف های مشابه در هر ستون اختلاف معنی داری در سطح احتمال ۵٪ بر اساس آزمون دانکن ندارند.

^{††} محلول پاشی در مرحله تمام گل و ^{†††} محلول پاشی دو هفته بعد از تمام گل.

اثر پلی آمین ها بر ویژگی های فیزیکی میوه

نتیجه ها نشان داد که محلول پاشی با پلی آمین ها باعث افزایش وزن میوه، طول میوه، طول هسته و کاهش وزن هسته شد. پوتریسین در غلظت ۵ میلی مولار در مرحله تمام گل بیشترین اثر را در افزایش وزن و طول میوه و همچنین بیشترین اثر را بر کاهش وزن هسته داشت. ولی تیمارها اثر معنی داری بر قطر میوه نداشتند (جدول ۲).

اثر پلی آمین ها بر رنگ میوه

نتیجه ها نشان داد که پلی آمین ها روی رنگ میوه اثر داشته اند به طوری که بیشترین مقدار a (مقدار سبزیگی) در تیمار پوتریسین با غلظت ۵ میلی مولار در مرحله دو هفته بعد از تمام گل در مقایسه با شاهد به دست آمد و بیشترین مقدار b (مقدار رنگ زرد/آبی) و L (مقدار درخشندگی) در تیمار شاهد به دست آمد (جدول ۳).

جدول ۲- اثر پلی آمین ها بر ویژگی های فیزیکی میوه زیتون رقم دزفول.

Table 2. Effect of polyamines (PAs) on physical properties in Dezful cultivar of olive.

زمان Time	پلی آمین Pas (mM L ⁻¹)	وزن میوه Fruit weight (g)	طول میوه Fruit length (cm)	قطر میوه Fruit diameter (cm)	وزن هسته Pit weight (mg)	نسبت طول به قطر هسته pit L/D
FB++	0	3.97 ab†	2.50 b	1.59 a	6.63 ab	2.27 b
	Put. 2.5	4.374 ab	2.64 ab	1.65 a	6.01 ab	2.66 a
	5	4.61 a	2.71 a	1.66 a	5.40 b	2.70 a
	0	4.06 ab	2.56 ab	1.53 a	7.07 a	2.45 ab
	Spd. 1.25	4.16 ab	2.63 ab	1.59 a	5.77 ab	2.50 ab
	2.5	4.32 ab	2.67 ab	1.66 a	5.65 b	2.58 ab
2WAF B+++	0	4.12 ab	2.65 ab	1.60 a	6.77 ab	2.45 ab
	Put. 2.5	4.31 ab	2.69 ab	1.61 a	6.69 ab	2.65 a
	5	44.35 ab	27.03 a	16.17 a	5.87 ab	2.70 a
	0	37.80 b	26.17 ab	15.83 a	6.51 ab	2.30 ab
	Spd. 1.25	39.87 ab	26.33 ab	15.93 a	6.40 ab	2.84 a
	2.5	44.36 ab	27.03 a	16.23 a	6.14 ab	2.84 a

† Means with similar letters are not significant difference at 5% level of probability using Duncan's test.

++Sprayed at full bloom (FB) and +++ sprayed at 2 weeks after full bloom (AFB).

† میانگین ها با حرف های مشابه در هر ستون اختلاف معنی داری در سطح احتمال ۵٪ بر اساس آزمون دانکن ندارند.

++ محلول پاشی در مرحله تمام گل و +++ محلول پاشی دو هفته بعد از تمام گل.

جدول ۳- اثر پلی آمین ها بر رنگ میوه زیتون رقم دزفول.

Table 3. Effect of polyamines (PAs) on fruit color in Dezful cultivar of olive.

زمان Time	پلی آمین PAs (mM L ⁻¹)	a	b	L
FB++	0	170.26 cd†	14.88 ac	34.29 ac
	Put. 2.5	171.50 ad	13.32 ac	29.60 bd
	5	172.88 ac	11.50 ac	24.20 cd
	0	170.84 bd	14.50 ac	33.23 ac
	Spd. 1.25	170.78 bd	14.53 ac	32.40 ac
	2.5	171.50 ad	13.32 ac	28.13 bd
2WAFB+++	0	171.86 ab	13.05 ac	29.44 bd
	Put. 2.5	172.76 ac	11.73 bc	26.80 bd
	5	174.10 a	10.34 c	21.43 d
	0	169.21 d	17.54 a	42.08 a
	Spd. 1.25	172.03 ac	12.74 ac	28.63 bd
	2.5	173.26 ab	10.45 c	24.30 cd

† Means with similar letters are not significant difference at 5% level of probability using Duncan's test.

++Sprayed at full bloom (FB) and +++ sprayed at 2 weeks after full bloom (AFB).

† میانگین ها با حرف های مشابه در هر ستون اختلاف معنی داری در سطح احتمال ۵٪ بر اساس آزمون دانکن ندارند.

++ محلول پاشی در مرحله تمام گل و +++ محلول پاشی دو هفته بعد از تمام گل.

اثر پلی آمین ها بر ویژگی های شیمیایی میوه

نتیجه ها نشان داد که محلول پاشی با پلی آمین ها باعث کاهش مقدار فنول میوه و افزایش مقدار کربوهیدرات، نیتروژن کل، کلروفیل a، b و کل شد. به طوری که کاربرد پوترسین در غلظت ۵ میلی مولار در مرحله تمام گل بیشترین اثر را در کاهش فنول، افزایش کربوهیدرات و نیتروژن کل میوه داشت و کاربرد اسپرمیدین در غلظت ۲/۵ میلی مولار در مرحله تمام گل بیشترین اثر را در افزایش مقدار کلروفیل a و b داشت. اسپرمیدین در غلظت ۲/۵ میلی مولار و پوترسین در غلظت ۵ میلی مولار در لیتر در مرحله تمام گل بیشترین اثر را در افزایش کلروفیل کل داشتند (جدول ۴).

جدول ۴- اثر پلی آمین ها بر ویژگی های شیمیایی میوه زیتون رقم دزفول.

Table 4. Effect of polyamines (PAs) on chemical properties in Dezful cultivar of olive.

زمان Time	پلی آمین PAs (mM L ⁻¹)	فنول Phenols (mg g ⁻¹)	کربوهیدرات Carbohydrate (%)	نیتروژن N (%)	کلروفیل a Chl. a (mg g ⁻¹ FW)	کلروفیل b Chl. B (mg g ⁻¹ FW)	کلروفیل کل Total Chl. (mg g ⁻¹ FW)
FB++	0	0.50 a†	4.93 df	0.91 ef	0.58 c	0.87 ef	1.45 e
	Put. 2.5	0.43 bc	6.05 de	1.54 ab	0.89 ac	1.34 bf	2.24 bc
	5	0.41 c	9.68 a	1.90 a	1.28 ab	1.90 ab	3.07 a
	0	0.50 a	3.77 ef	0.79 f	0.73 ac	0.98 df	1.75
	Spd. 1.25	0.43 bc	5.38 df	1.19 bf	1.17 ac	1.40 be	2.57 ac
	2.5	0.42 bc	8.90 ac	1.63 ac	1.45 a	2.16 a	3.02 a
2WAF B+++	0	0.50 a	4.90 df	0.98 df	0.61 bc	0.85 ef	1.47 de
	Put. 2.5	0.43 b	6.10 de	1.14 cf	1.76 ac	1.25 bf	2.53 ac
	5	0.42 bc	9.01 ab	1.72 ab	1.18 ac	1.73 ac	2.90 ab
	0	0.50 a	3.10 f	0.86 ef	0.63 bc	0.73 f	1.39 e
	Spd. 1.25	0.43 bc	6.30 ce	1.12 ce	0.77 bc	1.18 cf	1.91 ce
	2.5	0.42 bc	6.87 bd	1.39 ac	0.80 ac	1.57 ab	2.96 ab

† Means with similar letters are not significant difference at 5% level of probability using Duncan's test.

++ Sprayed at full bloom (FB) and +++ sprayed at 2 weeks after full bloom (AFB).

† میانگین ها با حرف های مشابه در هر ستون اختلاف معنی داری در سطح احتمال ۵٪ بر اساس آزمون دانکن ندارند.

++ محلول پاشی در مرحله تمام گل و +++ محلول پاشی دو هفته بعد از تمام گل.

بحث

نتیجه های این پژوهش نشان داد که پلی آمین ها (پوترسین و اسپرمیدین) به طور معنی داری بر رشد و نمو و کیفیت میوه زیتون رقم دزفول اثر مثبت داشتند. ارتباط نزدیکی بین پلی آمین های درون زای جوانه های گل و درصد ریزش آن ها وجود دارد، به گونه ای که در زمان ریزش جوانه های گل غلظت پلی آمین های درون زای جوانه ها کاهش می یابد (۱۹). با توجه به یافته های این پژوهش، به نظر می رسد که محلول پاشی پلی آمین از راه افزایش غلظت این ماده در شاخه ها نقش مهمی در جلوگیری از ریزش جوانه های گل ایفا می نماید (جدول ۱). برخی پژوهش ها نشان دادند که مقدار پلی آمین های آزاد در گل ها و میوه های انگور، آلو و مرکبات با رشد و نمو میوه ارتباط دارد و کاهش این مواد در گل ها و میوه ها منجر به افزایش شدت ریزش آن ها می شود (۴، ۶). از سویی مشخص شده است که کاربرد خارجی پلی آمین های آزاد در درختان انبه و لیچی از ریزش شدید میوه ها جلوگیری می کند (۱۸). نقش پلی آمین ها در افزایش تقسیم و نمو یاخته ای گل ها و میوه های کوچک در گیاهان مختلف گزارش

شده است (۱۳). به نظر می‌رسد که پلی‌آمین‌ها در بهبود عمل باروری و سپس رشد و نمو رویان نقش مهم داشته و از این راه در کنترل ریزش میوه‌ها نقش دارند. از سویی نشان داده شده است که برای ساخته شدن پلی‌آمین‌ها، پیش ماده S- آدنوزیل متیونین نیاز می‌باشد که برای ساخت اتیلن نیز همین پیش ماده لازم است، بنابراین با افزایش ساخت پلی‌آمین‌ها و یا افزایش غلظت آن‌ها در گیاه، ساخت اتیلن کاهش می‌یابد (۹، ۱۶). بنابراین کاهش ریزش میوه‌ها پس از محلول‌پاشی با پلی‌آمین‌ها ممکن است به دلیل کاهش ساخت اتیلن باشد. به طور کلی مشخص شده است که پلی‌آمین‌ها از جمله ترکیب‌های غنی از نیتروژن و مهارکننده زیست‌ساخت اتیلن هستند و کاربرد آن‌ها در درختان میوه به دلیل نقش تنظیم‌کنندگی آن‌ها در رشد و نمو جوانه‌ها، گل‌ها و میوه‌ها می‌باشد (۱۳، ۱۹). رشد و نمو میوه زیتون با تغییر در مقدار تنظیم‌کننده‌های رشد گیاهی درون‌زا مانند جیبرلیک اسید، سایتوکینین و پلی‌آمین‌ها در ارتباط می‌باشد (۱۹). ساخت پلی‌آمین‌ها در مرحله تقسیم یاخته‌ای افزایش و تا زمان رسیدن میوه کاهش می‌یابد. می‌توان نتیجه گرفت که برهمکنش پلی‌آمین‌ها و دیگر هورمون‌ها می‌تواند بر وزن میوه اثر گذارد. با توجه به این گزارش و نتیجه‌های پژوهش حاضر به نظر می‌رسد که محلول‌پاشی پلی‌آمین‌ها می‌تواند وزن، طول، قطر میوه و نسبت گوشت به هسته را افزایش و وزن هسته را کاهش دهد (جدول ۲). با توجه به نقش پلی‌آمین‌ها در تنظیم فرایندهای مختلف رشد و نمو میوه، تأمین پلی‌آمین خارجی می‌تواند سبب بهبود تشکیل میوه، اندازه و افزایش عملکرد شود (۲۳). با افزایش تأمین نیتروژن، شمار یاخته‌ها و میانگین اندازه نهایی میوه افزایش یافت و از آنجایی که پلی‌آمین‌ها منشأ نیتروژنی دارند شمار یاخته‌ها و در نتیجه اندازه نهایی میوه را افزایش می‌دهند (۲۲). پلی‌آمین‌ها با جلوگیری از تجزیه کلروفیل و با اثر بر آنزیم پراکسیداز منجر به تأخیر در رنگگیری در قسمت پوست میوه می‌شوند (۱۸). پلی‌آمین‌ها در احیای کربوهیدرات و نیتروژن در طی انگیزش جوانه نقش دارند. با محافظت از غشای تیلاکوئیدی مانع از تجزیه کلروفیل می‌شوند و مقدار کلروفیل و سطح برگ را افزایش می‌دهند (جدول ۴) (۷). گیاهانی که نیتروژن کافی دارند، تشکیل و بقای میوه را افزایش می‌دهند. این گیاهان به طور معمول مقدار زیادی ترکیب‌های نیتروژنی دارند که به عنوان اجزای ساختاری برای ساخت RNA و DNA، پروتئین و دیگر ترکیب‌های جلوگیری‌کننده از ریزش به کار می‌روند. گیاهان با نیتروژن زیاد مقدار اکسین و سایتوکینین زیادی هم دارند که از این راه مانع ریزش اندام‌های گیاهی می‌شوند. پلی‌آمین‌ها با احیای نیتروژن، مقدار قند و تعداد گل‌آذین را افزایش و اسیدهای آمینه و ریزش میوه‌چه‌ها را کاهش می‌دهند (۵). در رقم‌های ناسازگار زیتون، محلول‌پاشی با پوترسین در غلظت‌های بالا، روی گل‌ها باعث افزایش تشکیل میوه شده است (۲۰). همچنین، در زیتون رقم کوندرولیا که عادت تناوب باردهی دارد، در سال پربار، در مرحله تمام گل، مقدار بالایی از پلی‌آمین‌ها در تخمدان‌ها وجود داشت که پس از باروری گل‌ها مقدار آن‌ها کاهش یافته است. سطح پلی‌آمین‌ها در سال نا‌آور (بدون محصول) پایین بود. در سیب و انگور نیز حالت مشابه، یعنی کاهش پلی‌آمین‌ها در زمان تشکیل میوه و رشد تخمدان‌های بارور شده، گزارش شده است (۱). محلول‌پاشی زیتون با پوترسین در مرحله‌ای که میوه‌ها رنگ سبز و بنفش داشتند، مقدار فنول را در میوه و روغن زیتون در مقایسه با شاهد کاهش داد (۱۴). تیمار اسپرمیدین قبل از گل‌دهی انگور، مقدار قند برگ‌ها و گل‌آذین را افزایش و مقدار اسیدهای آمینه را کاهش داد و نیز باعث کم شدن ریزش میوه‌چه‌ها به طور معنی‌دار شده است (۱). همچنین گزارش شده است که محلول‌پاشی انبه با پلی‌آمین‌ها، عملکرد و کیفیت میوه را افزایش داده و باعث کم شدن ریزش میوه‌ها شده است (۱۷).

نتیجه گیری

از نتیجه‌های به دست آمده مشخص شد که کاربرد پلی‌آمین‌ها به‌ویژه پوترسین و زمان محلول‌پاشی این ترکیب‌ها اثر معنی‌داری بر تشکیل و کیفیت میوه زیتون رقم دزفول داشتند، به‌طوری‌که محلول‌پاشی پوترسین با

غلظت ۵ میلی مولار در زمان تمام گل اثر بیشتری بر ویژگی های اندازه گیری شده داشت. بنابراین پیشنهاد می شود که پلی آمین ها در زمان تمام گل محلول پاشی شوند.

سپاسگزاری

از جناب آقای مهندس سید جعفر طباطبایی رئیس باغ بش بنیاد مستضعفان به خاطر همکاری های بی دریغ ایشان کمال تشکر و قدرانی را دارد.

References

منابع

۱. اثنی عشری، م. و م. ذکایی خسروشاهی. ۱۳۸۷. پلی آمین ها و علوم باغبانی. انتشارات دانشگاه بوعلی سینا همدان. ۱۸۸ صفحه.
2. Ainsworth, K. and M. Gillespie. 2007. Estimation of total phenolic content and other oxidation substrates in plant tissues using folin-ciocalteu reagent. Nat. Protoc. 2:875-877.
3. A.O.A.C. 1975. Official methods of analysis of the association of official analytical chemist. 10th Ed., Washington, D. C., USA.
4. Arias, M., J. Carbonell, and M. Agusti. 2005. Endogenous free polyamines and their role in fruit set of low and high parthenocarpic ability citrus cultivars. J. Plant Physiol. 162: 845–853.
5. Arteca, R. N. 1996. Plant Growth Substances: Principles and Applications.: Chapman and Hall Press, New York, USA. 332 p.
6. Aziz, A., O. Brunb and J. Audran. 2001. Involvement of polyamines in the control of fruitlet physiological abscission in grapevine (*Vitis vinifera*). Physiol. Plant. 113:50–58.
7. Baninasab, B. and M. Rahemi. 2008. Effect of exogenous polyamines on flower bud retention in pistachio (*Pistachia vera* L.) trees. Hort. Environ. Biotech. 49: 149-154.
8. Borrell. A., K. Carboneel, R. Farras, P. Paio-parellada and A. F. Tiburcio. 1999. Polyamines inhibit lipid peroxidation in senescing oat leave. Physiol. Plant. 99: 385- 390.
9. Bregolia, A. M., S. S. Caramaglib, G. Costaa, E. Sabatinia, V. Ziosib, S. Biondib and P. Torrigianib. 2002. Peach (*Prunus persica*) fruit ripening: aminoethoxyvinylglycine (AVG) and exogenous polyamines affect ethylene emission and flesh firmness. Physiol. Plant. 114: 472–481.
10. Dere, S., T. Gunes, and R. Sivaci. 1998. Spectrophotometric determination of chlorophyll-a, b and total carotenoid contents of some algae species using different solvents. J. Bot. 22: 13-17.
11. Ferguson, L., S. Steven and G. C. Marin. 1994. Olive Production Manual. University of California. PP. 156.
12. Frega, N., R. Garzi, and S. Mancuso. 1995. The effect of foliar nutrition in olive fruit set on the quality and yield of oil: Further testing. Adv. Hort. Sci. 9: 148-152.
13. Galston, A.W., R. Koursawhney, and A.F. Tiburcio. 1990. Polyamines and plant cells. What's New? Plant. Physiol. 11:5–8.
14. Hasnaa, S., A. Ayad, R. M. Yousef and A. El-Moursi. 2011. Improving fruit and oil quality of picual olive through exogenous application of putrescine and stigmasterol. New York Sci. J. 4: 40-45.
15. Hedge, J.E.Z., and B.T. Hofreiter. 1962. Carbohydrate Chemistry. In: R.L. Whistler and B. Miller (Eds.), Academic Press. PP. 17-22.

16. Khezri, M., A. Talaie, A. Javanshah and F. Hadavi. 2010. Effect of exogenous application of free polyamines on physiological disorders and yield of 'Kaleh-Ghoochi' pistachio shoots (*Pistacia vera* L.). Sci. Hort. 125: 270-276.
17. Malik, A.U. and Z. Singh. 2004. Endogenous free polyamines of mango in relation to development and ripening. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 129: 280-286.
18. Malik, A.U. and Z. Singh. 2006. Improved fruit retention, yield and fruit quality in mango with exogenous application of polyamines. Sci. Hort. 110: 167-174.
19. Roussos, P. A., C. A. Pontikis and M. A. Zoti. 2004. The role of free polyamines in the alternate-bearing of pistachio (*Pistacia vera* cv. Pontikis). Trees, 18: 61-69.
20. Rugini, E. and M. Massimo. 1985. Increased yield in the olive with putrescine treatment. Hort. Sci. 20: 102-103.
21. Tan, M. 1997. Effect of pruning and leaf fertilization on the fruit quality and yield of olive trees belonging to the "Edremit Yaglik" variety. Olivae, 63: 32-36.
22. Xia, G. and L. Cheng. 2009. Effect of nitrogen supply on source- sink balance and fruit size of 'Gala' apple trees. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 134: 126-133.
23. Ziosi, V., S. Scaramagli, A. M. Bregoli, S. Biondi and P. Torrigiani. 2003. Peach (*Prunus persica* L.) fruit growth and ripening: Transcript levels and activity of polyamine biosynthetic enzymes in the mesocarp. J. Plant Physiol. 160: 1109-1115.

Effect of Polyamines on Fruit Set and Quality of Olive Fruit

S. Bagheri, M. Rahemi*, B. Abedi and H. Nemati¹

In order to study the effect of polyamins (PAs) including putrescine (Put) and spermidine (Spd) on growth and quality of olive fruit (*Olea europae* L. cv. Dezful) an experiment was conducted in Shiraz, Iran (2014 and 2015). Putrescine (0, 2.5 and 5 mM L⁻¹) and Spermidine (0, 1.25 and 2.5 mM L⁻¹) were sprayed on branch units at full bloom (FB) and two weeks after full bloom (AFB). Factorial experiment was conducted in a randomized complete block design with three replications. Fruit number, physical characteristics such as fruit and pit size, weight, length and diameter, fruit color and chemical characteristics such as total phenol content, total carbohydrate and chlorophyll a, b were evaluated. The results showed that Put was very effective on decreasing abscised fruits and increased fruit set at FB. Fruit skin color was affected by the type of PAs applied. Total phenol was generally reduced in fruits obtained from PAs treated trees. Total carbohydrate, N, chlorophyll a and b contents and total chlorophyll increased in PAs treated fruit as compared with control. Applications of Put and Spd significantly increased fruit growth characters such as size, weight, length and diameter but decreased weight, length and diameter of the pits compared with control. The highest effect on physical and chemical characters was observed in Put at 5 mM L⁻¹ treatment.

Key Words: Abscission, Fruit set, Olive, Putrescine, Spermidine.

1. Ph.D. Student of Horticultural Science, Ferdowsi University of Mashhad, Professor of Horticultural Science, Shiraz University, Assistant Professor of Horticultural Science, Ferdowsi University of Mashhad, Associate Professor of Horticultural Science, Ferdowsi University of Mashhad, respectively.

* Corresponding author, Email: (rahemi@shirazu.ac.ir)