اثر اسید چیپرلیک، اسید نفتالین استیک، اثنی و اوره بر کنترل تناوب باردهی در نارنجی رقم

کینو (Citrus reticulata Blanco cv. Kinnow)

محمدرجواد مقیمی هنزاپی و عنايت الله نفضی

چکیده

یکی از عوامل مهم در کندنده، تولید مركبات تناوب مویدهی با سال‌های پیوسته از موارد شیمیایی است. در این پژوهش تأثیر کاربرد اسید چیپرلیک (CA) و اسید نفتالین استیک (F) بر کنترل تناوب باردهی در نارنجی رقم (Citrus reticulata Blanco) بر روی نارنگی کینو (C. sinensis var. sinensis) در شرایط آزمایش اول، یک میلی‌گرم اسید چیپرلیک (CA) و اسید نفتالین استیک (F) در هر لیتر آب افزایش جوانه‌های کاشت در بسیاری از تیمارها به بیش از 1/5 ترشین درصد، و افزایش جوانه‌گی در سال دوم پس از تیمار، از دو تای تاریخ محلول پاشی (هالما) با غلظت همای 70 و 100 میلی‌گرم در لیتر اسید چیپرلیک به‌دست آمد.

در آزمایش دوم، از تنک کندنده‌های شیمیایی اسید نفتالین استیک (F)، 200 و 400 میلی‌گرم در لیتری اثربخشی (قلمب، 100 و 200 میلی‌گرم در لیتری). اثربخشی (قلمب، 100 و 200 میلی‌گرم در لیتری) در روزهای 1، 4 و 8 و 12 درصدی در مرحله ریزش باردهی مویده قطعی مویه (F، 70-1 سانتی‌متر قطر مویه) در سال پرورش استفاده شد. نتایج نشان داد کاربرد اوره و پزمان کندنده‌های موییدی تأثیر معنی‌داری نداشت و اثربخشی (کنترل کردن مویه و تنظیم مویده درختان نارنگی) می‌تواند بهترین تیمار بر لیتر اثربخشی (400 میلی‌گرم در لیتر) در نارنجی رقم (Citrus reticulata Blanco) رضایت‌آور باشد. اثر تیره‌یکی از این موییدی به کار رفته بر تغییرات طول، قطر، متوسط وزن و گیاهی آپ موهی معنی‌داری نبود.

واژه‌های کلیدی: نارنگی، تناوب باردهی، اسید چیپرلیک، اسید نفتالین استیک، مویه، پرپر و کمپرس، تنک شدن شیمیایی

1 به ترتیب دانشجوی سالی کارشناسی ارشد و استاد باختری، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز.
مقدمه
یکی از عوامل محدود کننده تولید مركبات تناوب پذیره است. شدت این ببینه در میان انواع مختلف میوه بادمجان، حتی ارقام یک گونه متفاوت است (39). تولید یک کن نواست نتیجه‌گیری سالانه محسوب کردن به کم و زیاد شدن سود اقتصادی می‌اجامد. و کاهش کیفیت و عملکردها، از مهم‌ترین پیامدهای سال‌یوری میوه (Citrus reticulata) (Kinnaw mandarin) و (Willking mandarin) و برخی کینه‌ها (Tanger) نارنجی، (Deal) و نارنجی و گریپ فروت یا تانوج (Plant-lemon) نارنجی و بارده شده در بهار (30).

پژوهش‌های انجام شده در مرکبات و درختان میوه بادمجان نشان داده که اگرچه عوامل محیطی سالند سرمایه‌گذاری به‌همراه نهایت، رطوبت نسبی کم (24 و 30). شرایط خشک (16) و بارده شده نشان داد، ولی نقش فاکتورس دوم میان اثر رشد میوه در ایجاد تناوب بارده شده از طریق کاهش موارد فعالیت‌های میوه در خط افزایش نشان داده است. در حالی که کاهش مواد فتوسنتزی برای جوانه‌ها در حالت انگیزش گل (30)، با خروج هورمون‌های تولید و اکسین از یک به‌کارگیری گل جلوگیری می‌کند (18 و 28) و یا ناشی‌ریختن گذشت.

روش‌هایی که موجب مروح میوه در سال و بارده شده افزایش گلو به‌علامت میوه در سال میوه به‌منظور چرا است که کاربرد به‌همراهی اساسی را در درخت ایجاد می‌کند و موجب کاهش تناوب بارده میوه (24) کاربرد کنند. کاهش رشد مانند ساپوسول و آلر (13، 32، 29 و 31)، یا دیگر تنظیم کننده رشد مانند اسید چربیک (20).

74 و 42) و یا استفاده از کننده کروموبیان مانند اسید نتیجه‌گیری است.5) و (40) و اوره (41

22 و 30) از جمله این روش‌های بیشتر می‌باشد.

نتایج یک بررسی نشان داد که کاربرد این روش در مرکبات بادمجان (24) و 15 درصد روی شاخه‌های بهار (Plant-lemon) در فرآیند پله‌نام (2) میوه را افزایش
آزمایشات در چارچوب طرح بلکهای کامل تصادفی با آزمایشات در چارچوب طرح بلکهای کامل تصادفی با سه تکرار به اوج درآمد. هر 10 درصد به عنوان یک بلک در نظر گرفته شد. به‌منظور تکردن مومه‌های تکمیل شده، مخلوط پاشی یا اینف (غلفت های 100، 200 و 300 میلی گرم در لیتر)، اسید فتاکسی استیک (200 و 400 میلی گرم در لیتر) و اوره غلفت‌های 8، 14 و 26 مورد پس از پی 12 ماه (سال پیروی) و 373 (سال پیروی و 174 (سال پیروی) (سال پیروی) انجماد آزمایشات در چارچوب طرح بلکهای کامل تصادفی که 8700 مایع‌ها به عنوان نهایی قطر مومه، بنی مومه به طور تصادفی انتخاب و قطر آنها اندازه‌گیری شد. در سال‌های 1373 (سال پیروی) و 1374 (سال پیروی) از مومه‌های موجود روی شاخه تیمار شده با فاصله یک پس از مخلوط پاشی، و 8700 مومه‌های موجود روی شاخه تیمار شده در اواسط 92 و 8700 مومه‌ای پایین مرحله ریزش منفی و ریزش یک‌نقطه شده توسط ترکیبات تک کننده مومه یک مومه در اختیار، انتخاب و موقعیت وقوع قطر طول نسبت به قطر L/D سه دنی‌زمره آزمایشات، و درصد مواد جامد و مخلوط مواد که اندازه‌گیری گردید.

در مورد داده‌های که به صورت درصد ارائه شده بود، تبدیل داده‌ها (اجماع گرفت) و میانگین‌ها با استفاده از آزمون کند دانئ‌های دانکن مقایسه شد.

موضوع و بحث

آزمایشات اول

نتایج مخلوط پاشی از جیبریک به شمار کلیه تکمیل شده

امید جیبریک (28) یا تری هیلیک به داخل فنیقا شاخه (12) نزد در کاهش تکمیل کل در درختان پرتفاصل مؤثر بوده است.

نارنجکی کیو (نارنجکی باکسیاست) از جمله ارامگررس و انتحاب‌های برای جنوب ایران است، ولی به رغم دارای بوند و بژه‌ای مانند زکرودریزی، ریش بوده، ولی محصول زیادی با مومه‌ای که کلیه زیاد دارند، به علت وجود سال‌های شديد مورد توجه پرورش هنگام مرکبات در جنوب ایران فرا نمی‌گیرد. یافته‌های این تحقیق به نظر می‌رسد. در پژوهش حاضر، اثر انژه‌ای که رشد جیبریک (GA3)، اسید اتانیل (NAA)، استیک (GA3)، اف، و یک‌سوم از پرورش گروه‌هایی از تکمیل کلیه یکان تکمیل مومه و تک کننده مومه در درختان نارنجکی رقم کینو به سال پیروی بررسی گردید.

مواد و روش‌ها

در سال‌های 1372 و 1374، از آزمایش‌ها در استگاه مرکبات شهید سید جهانی (17 فیلم‌گری شهروند جیرفت) روی درختان 25 انجماد آزمایشات (پیروان شده را پایه نامه انجماد گرفتم. به‌منظور کاهش خطای سعی شد درختان‌ها انتخاب گردد که از نظر نیروی رشد‌های انتزاع و محیط محصول وقت‌واخت باشد.

آزمایشات اول

این آزمایش در چارچوب طرح بلکهای کامل تصادفی با چهار تکرار به صورت تکراری (8) انجماد شد. هر درخت در این بررسی به عنوان یک بلک در نظر گرفته شد، و پنج شاخه یک‌کنواخت از هر چهار تکرار آزمایشات گردید.

پرای کاهش کل درختانی که در حال پرتاب بودند، غلفت‌های کبیس، 25، 50 و 100 میلی گرم در لیتر استیک جیرفت (GA3) در یکی از سه تاریخ آذر، دو و بهمن ماه 1372 روی درختان با نشانی شد و طی سال‌های 1373 (سال
دهدennes اهمیت زمان محلول‌پاشی با تنظیم کننده‌های رشد باشد. مقایسه نتایج مربوط به اثر محلول‌پاشی استیم جیسیرلیک بر شمار گل‌های تشکیل شده در سال‌های 1373 و 1374 (سال کم‌باز) نشان داد (جدول 1) محلول‌پاشی در اثر استیم جیسیرلیک در آذر و دی سال بعد (بهار سال پایان) در مقایسه با شاهد گردید. در حالی که اثر محلول‌پاشی در دی 1373 (سال کم‌باز) نیز داشت. بررسی وضعیت جوان‌های گل شاخه‌های شیار شده در بهار سال 1374 (سال کم‌باز) نشان داد، تنها غلظت 75 و 100 میلی گرم در لیتر استیم جیسیرلیک در نظر گرفته شد. با استفاده از گزارش‌ها، سایه‌ای و قهوه‌ای از سایه‌ای است. امکان محلول‌پاشی فوکس از پایان یافتن پدیده‌های ارزش‌دار گردد. در این رگ صورت گرفته است.

آزمایش دوم
مقایسه محلول‌پاشی درصد میوه‌های باقی مانده پس از پایان مرحله ریزه‌پسی و ریزه تحریک شده توسط انف نشان داد که در سال 1373 (سال پایان) با کاربرد کلیه غلظت‌های انتف، کاهش معنی‌داری در درصد میوه‌های باقی مانده صورت گرفت. کاربرد غلظت‌های 500 و 300 میلی گرم در لیتر اثر بیشتر داشت. در سطح انتف کاهش درصد میوه‌های باقی مانده دیگر در سطح 75/5 و 100/50 میلی‌گرم در لیتر به طور معنی‌داری (غلظت‌های 1373 و 1374) موجب کاهش میزان محلول‌پاشی در سال 1373 (سال پایان) گردد. است. نتایج سال 1374 نشان داد که کاربرد استیم جیسیرلیک در سومین محلول‌پاشی باعث افزایش میزان محلول‌پاشی، و کاهش سایه‌ای است. کاهش گرم در لیتر، و کلیه غلظت‌های به کار رفته اسید جیسیرلیک در اثر آذر و دی به طور معنی‌داری میزان محلول‌پاشی را افزایش داد. نتایج به دست آمده با تأثیر پژوهش‌های پیشین در زمینه استیم جیسیرلیک بر تنظیم تشکیل گل و مواده درختان نارنجی کیوی هم‌عواملی نشان داد (3، 5، 00، 3 و 13) در سال‌های 1374 و 1375 (سال کم‌باز) این امر کاربرد استیم جیسیرلیک در بهار مانده. در کنار تاثیر بارداری در درختان نارنجی، پژوهش‌های جدی نشان داد که می‌توانند نشان
جدول 1. اثر غلفت و زمان محلول‌پذیری اسد جی‌بی‌آی بر شمار گل‌های تشکیل شده در سال‌های 1373 (سال پیبر) و 1374 (سال کم‌پار) در نارنگی رقم کیسنو

<table>
<thead>
<tr>
<th>تاریخ محلول‌پذیری</th>
<th>غلفت (میلی گرم در لیتر)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>72/11/3</td>
<td>72/10/13</td>
</tr>
</tbody>
</table>

(سال پیبر)

<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>سال 1373</th>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>11.0 de</td>
<td>154 a</td>
<td>145 b</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>11.8 cd</td>
<td>92 a</td>
<td>90/81 c</td>
<td>25</td>
</tr>
<tr>
<td>11.4 de</td>
<td>72 f</td>
<td>53/51 d</td>
<td>50</td>
</tr>
<tr>
<td>10.9 de</td>
<td>51/15 b</td>
<td>34/45 b</td>
<td>75</td>
</tr>
<tr>
<td>10.7 de</td>
<td>30/65</td>
<td>17/45 d</td>
<td>100</td>
</tr>
</tbody>
</table>

(سال کم‌پار)

<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>سال 1374</th>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>2/8 de</td>
<td>0/85 b</td>
<td>1/5 a</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>2/10 de</td>
<td>5/85 b</td>
<td>3/7 d</td>
<td>25</td>
</tr>
<tr>
<td>2/10 de</td>
<td>11/25 b</td>
<td>6/30 b</td>
<td>50</td>
</tr>
<tr>
<td>3 de</td>
<td>12/50 b</td>
<td>8 b</td>
<td>75</td>
</tr>
<tr>
<td>2/29 de</td>
<td>18/25 b</td>
<td>11/1 a</td>
<td>100</td>
</tr>
</tbody>
</table>

(میانگین‌هایی که در هر رشته با ستون مشترک دارند، بر اساس آزمون‌های ناکشان در سطح 0/1 دارای تفاوت معنی‌داری نمی‌باشند.)

جدول 2. برهمکنش اثر غلفت و زمان محلول‌پذیری اسد جی‌بی‌آی بر میزان محصول (گرم) نارنگی رقم کیسنو در سال‌های 1373 (سال پیبر) و 1374 (سال کم‌پار)

<table>
<thead>
<tr>
<th>تاریخ محلول‌پذیری</th>
<th>غلفت (میلی گرم در لیتر)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>72/11/3</td>
<td>72/10/13</td>
</tr>
</tbody>
</table>

(سال پیبر)

<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>سال 1373</th>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>91 a</td>
<td>110 b</td>
<td>991 ab</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>89.8 ab</td>
<td>954 ab</td>
<td>825 ab</td>
<td>25</td>
</tr>
<tr>
<td>100 ab</td>
<td>724 b</td>
<td>725 ab</td>
<td>50</td>
</tr>
<tr>
<td>19.3 ab</td>
<td>761 b</td>
<td>66 a</td>
<td>75</td>
</tr>
<tr>
<td>101.1 ab</td>
<td>580 b</td>
<td>269 a</td>
<td>100</td>
</tr>
</tbody>
</table>

(سال کم‌پار)

<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>سال 1374</th>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>212 de</td>
<td>89 f</td>
<td>146 f</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>222 de</td>
<td>402 d</td>
<td>335 d</td>
<td>25</td>
</tr>
<tr>
<td>171 ef</td>
<td>603 ab</td>
<td>479 bc</td>
<td>50</td>
</tr>
<tr>
<td>281 de</td>
<td>734 ab</td>
<td>590 ab</td>
<td>75</td>
</tr>
<tr>
<td>273 de</td>
<td>766 a</td>
<td>658 ab</td>
<td>100</td>
</tr>
</tbody>
</table>

(میانگین‌هایی که در هر رشته با ستون مشترک دارند، بر اساس آزمون‌های ناکشان در سطح 0/1 دارای تفاوت معنی‌داری نمی‌باشند.)
جدول 3: اثر افتئین، اسید نفتالین استیک و اوره بر میزان تیمار در سال 1373 (سال پرتاب) و میزان تشکیل میوه در سال 1374 (سال کمپار) در نارنجی رنگ کیوی

<table>
<thead>
<tr>
<th>شاهد (0)</th>
<th>انتفاین (100 میلی گرم در لیتر)</th>
<th>انتفاین (200 میلی گرم در لیتر)</th>
<th>انتفاین (300 میلی گرم در لیتر)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>اسید نفتالین استیک (200 میلی گرم در لیتر)</td>
<td>اسید نفتالین استیک (300 میلی گرم در لیتر)</td>
<td>اسید نفتالین استیک (400 میلی گرم در لیتر)</td>
<td>اوره 4 درصد</td>
</tr>
<tr>
<td>اوره 8 درصد</td>
<td>اوره 12 درصد</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

میانگین‌های که در هر رنگ یا سیستم هر گروه مشترک دارند، بر اساس آزمون داتکن در سطح 0.05 دارای تفاوت معنی‌داری نمی‌باشند.

گردد، البته نتایج میانگین غلظت‌های 300 و 400 میلی‌گرم در لیتر اسید نفتالین استیک معنی‌داری ندارند (جدول 3). با وجود این که اسید نفتالین استیک در غلظت 400 میلی‌گرم در لیتر اثر معنی‌داری بر متوسط وزن میوه نداشت (جدول 1)، ولی در غلظت‌های 300 و 400 میلی‌گرم در لیتر، نسبت به شاهد در سطح 0.01 افزایش نشان داد.

گزارش‌های سیستمی مشابهی نتایج پژوهش حاضر وجود دارد، که می‌نماید کاربرد اسید نفتالین استیک میوه را نتک می‌کند (8، 11، 16، 17 و 41). مکانیسم تکثیف این میوه مربوط به افزایش غلظت است و اثر این میوه باعث افزایش تعداد تریومس سلول‌ز ت وجود آن در ناحیه ریشه میوه می‌شود.

این نتایج با افزایش وزن میوه و کاهش به طرفی که در مصرف نیازمندی و قطع مرطوب به میوه سبب تغییر داده نمی‌بایست.

لذا تأیید می‌کند (جدول 5) مقایسه نتایج مربوط به میانگین درصد میوه‌های باقی مانده پس از تیمار با انتفاین (جدول 2) با میانگین متوسط وزن میوه (جدول 1) نشان می‌دهد که با افزایش غلظت انتفاین و کاهش درصد میوه‌های باقی مانده، متوسط وزن میوه افزایش یافته است. به طوری که کمترین متوسط وزن میوه مربوط به تیمار شاهد می‌باشد (17/76 گرم). اگرچه برخلاف نتایج مربوط به انتفاین بر میلی‌گرم در لیتر انتفاین نیم‌دهند.

در حالی که انتفاین شاهد در سال 1373 (سال پرتاب) موجب کاهش درصد میوه‌های باقی مانده شده در سال پس از تیمار (سال 1374، سال کمپار) و تغییر میوه نیازمند تشکیل شده‌گردد، به طوری که تفاوت‌های مشاهده شده در کلیه تیمارها انتفاین نسبت به شاهد معنی‌داری دارد (جدول 3).

اسید نفتالین استیک میوه را به طور معنی‌داری سبب کاهش درصد میوه‌های باقی مانده در سال 1373 (سال پرتاب) نسبت به شاهد

96
جدول ۵. اثر افتن، اسید نفتالین استیک و اوره بر میزان محصول سالهای ۱۳۷۳ (سال پیوست) و ۱۳۷۴ (سال کمپار) و مجموع محصول سالهای پیوست و کمپار (۱۳۷۳-۱۳۷۴) در مرحله برداشت

<table>
<thead>
<tr>
<th>تیمار</th>
<th>گرم در شاخه (کمپار)</th>
<th>گرم در شاخه (پیوست)</th>
<th>تیمار</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>اثر افتن</td>
<td>۲۰۸.۳۰</td>
<td>۲۰۸.۳۰</td>
<td>اثر اسید نفتالین استیک (۲۰۰ میلی گرم در لیتر)</td>
</tr>
<tr>
<td>اوره ۴ درصد</td>
<td>۱۲۱.۸۴</td>
<td>۱۲۱.۸۴</td>
<td>اوره ۴ درصد</td>
</tr>
<tr>
<td>اوره ۸ درصد</td>
<td>۱۲۱.۸۴</td>
<td>۱۲۱.۸۴</td>
<td>اوره ۱۲ درصد</td>
</tr>
<tr>
<td>اوره ۱۶ درصد</td>
<td>۱۲۱.۸۴</td>
<td>۱۲۱.۸۴</td>
<td>اوره ۱۶ درصد</td>
</tr>
</tbody>
</table>

میانگین‌های که در هر رنگی با ستون جدول مشترک دارند، بر اساس آزمون دانکن در سطح ۱/۰ دارای تفاوت معنی‌دار نمی‌باشند.
درخت باقی می‌ماند. این امر باعث می‌شود که درخت پستان
ضعف شده و در حال حاضر تنها مفصل مناسب را
نداشته باشد. ولی جانبه طالب برای تعدادی از میوه‌های
موجود روی درخت نک تک شود، رقابت بین میوه‌های باقی
مانده در جبه میوه‌سازی کاهش یافته و در نتیجه این درختان در
سال بعد قادر به تولید مفصل خواهد بود.
نتایج این پژوهش نشان داد که کاربرد این در طول سال
پرداز و کمپار تاثیر بر میزان مخلوط درختان نارنجی رقم سی
نداشتند (جدول 5). کاربرد بیشتر پک از (غلط) های اوره طی
میلی‌گین و نوزن نداشت، که بر طبق جداول 3 و 5، نتایج به
دست آمده آن که در درخت کردن میوه درختان لیمو و نارنجی رقم محتوایی‌نگری مخاطاتی ندارد.
تأثیر قرار دهد، به طوری که در درختن برقال و واشگدن ناول،
مخلوط‌پاشی زمستانی با اوره، نیتروژن پرگ به طور معمی در
افزایش نداشت.
بررسی نتایج به دست آمده از تاثیر نسبت کمبود گیاهی
میوه نارنجی داده هایی که از سطح این اسم جی‌پی‌میک در زمان‌هایی با
کار رفته اثر ممنوعیت در ایجاد مخلوط میوه که در صدها میوه محمود، و
میزان و نیم‌سالی 7 میوه نداشت این اثر تولد زمان
است. در حالی که المحاسبات و همکاران (2) گزارش دادند
مخلوط‌پاشی با این اسم جی‌پی‌میک موجب افزایش مخلوط میوه
در میوه نارنجی قلم بادی و گریه داده به اثر در این بخش کل آب
میوه نداشت. در جدول 6 نک تراکم افراز این اسم نتایج
افستیک و ایستگی اوره بر میوه کمیت آب میوه در سال‌های
1373 و 1374 اوره دو شده است.
جدول ٦ اثر اتفاقی اینفانتیل استیک و اوره بر وزن گیاه کیفی معیار نارنجی کیوی در مرحله برداشت سال ١٣٧٣ (سال پرتاب) و ١٣٧٤ (سال کمبود)

<table>
<thead>
<tr>
<th>سال ١٣٧٣ (سال پرتاب)</th>
<th>سال ١٣٧٤ (سال کمبود)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>موانع جامد</td>
<td>C</td>
</tr>
<tr>
<td>اسید کل</td>
<td>میلی گرم در ۱۰۰ آب میوه</td>
</tr>
<tr>
<td>v/11</td>
<td>١/١١</td>
</tr>
<tr>
<td>v/14</td>
<td>١/١٤</td>
</tr>
<tr>
<td>v/14&lt;sup&gt;a&lt;/sup&gt;</td>
<td>١/١٤&lt;sup&gt;a&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>v/11&lt;sup&gt;a&lt;/sup&gt;</td>
<td>١/١١&lt;sup&gt;a&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>v/14&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
<td>١/١٤&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>v/14&lt;sup&gt;c&lt;/sup&gt;</td>
<td>١/١٤&lt;sup&gt;c&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>v/14&lt;sup&gt;d&lt;/sup&gt;</td>
<td>١/١٤&lt;sup&gt;d&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>v/11&lt;sup&gt;e&lt;/sup&gt;</td>
<td>١/١١&lt;sup&gt;e&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>v/14&lt;sup&gt;f&lt;/sup&gt;</td>
<td>١/١٤&lt;sup&gt;f&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
</tbody>
</table>

نحوه کاربرد اسید نفتنیل استیک در غلظت ٤٠٠ میلی گرم در لیتر موجب افزایش معیار موانع جامد محلول در سال پرتاب گردید. (٧٧ درصد کمبود) و در افزایش موانع جامد محلول آب میوه نسبت برگ به میوه پنجره اینکه فقط اینکه دانه گیاهی در بین برگ‌های فیلتربری هم‌مخصوصی باشد می‌تواند بر اثر افزایش مرحله تکثیری برگ‌ها تا حدی میوه‌های در زمان نزدیک به مرحله تکثیری برگ‌ها تا حدی میوه‌های با شکل متغیر و شخصیت مشابه میوه در میان برگ‌ها تا حدی میوه‌های مرحله تکثیری برگ‌ها تا حدی میوه‌های با شکل متغیر و شخصیت مشابه میوه در میان برگ‌ها تا حدی میوه‌های با شکل متغیر و شخصیت مشابه میوه در میان برگ‌ها تا حدی میوه‌های با شکل متغیر و شخصیت مشابه میوه در میان برگ‌ها تا حدی میوه‌های با شکل متغیر و شخصیت مشابه میوه در میان برگ‌ها. از اینکه در این مطالعه کمبود گیاه کیفی معیار نارنجی کیوی در مرحله برداشت سال ١٣٧٣ (سال پرتاب) و ١٣٧٤ (سال کمبود) در هر سطح میانگین، با اینکه اختلاف معنی‌داری نبود.
سال پن در پی آزمایش تأثیر معنی‌داری نداشت، ولی کاربرد
افن و اسید نتایج استیک در تکنیک کردن میوه و تنظیم
میوه‌های درختان نارنگی مؤثر بودند. که در این میان، کاربرد
افن در غلظت‌های ۲۰۰ و ۳۰۰ میلی‌گرم در لیتر و اسید نتایج
استیک با غلظت ۴۰۰ میلی‌گرم در لیتر برترین نتایج را بمعنای
شد.

سیستم‌گرای

از آقایان مهندس احمد فردی رئیس سازمان کشاورزی جیرفت،
مهندس عدالت موسوی معاونت فنی و اجرایی سازمان
کشاورزی جیرفت و عباسی مدیر مسئول ایستگاه رژه‌ی
جیرفت به خاطر همکاری در انجام این پژوهش، و از آقای
مهندس مختار خیدری به خاطر همکاری در تهیه این مقاله
تشکر و قدردانی می‌گردد.

با این حال، کالینان و همکاران (۱۷) و هیلند و همکاران
(۱۸) بیان می‌کنند که ایجاد نتایج استیک بر
ویژگی‌های کیفی و جای مقایسه آن میوه‌های تولید و
گزارش داده‌اند. هم چنین، شارا و همکاران (۳۰) گزارش داده‌اند
افن و اسید نتایج استیک تأثیری بر ویژگی‌های کیفی نارنگی
کشور نداشت.

در مجموع، نتایج این آزمایش نشان داد که اسید جیپرلیک
به عنوان یک ماده جلوگیری کننده گرده‌ی عمل نموده و
موجب کاهش شمار جوانه‌های کامل شکل‌شده در بهار سال
پس از تیمار، و افزایش شمار جوانه‌های پیش از شکل‌شده در
سال دوم پس از تیمار گردید. با توجه به شمار جوانه‌های کامل
تشکل شده در هر سال، میزان محصول و تنظیم میوه‌های
سالانه، محصولانی با غلظت‌های ۵۰ و ۷۵ میلی‌گرم در لیتر
اسید جیپرلیک در دمای بهترین نتایج را نشان داد. سطح
مختلف ایور بر میزان کردن میوه در محصول سال پرینس و
افراش‌ین شکل‌شده میوه در سال کم‌بیار، و مجموع محصول طی دو

متابع مورد استفاده


100


