

SID



ابزارهای پژوهش



سرویس ترجمه تخصصی



کارگاه‌های آموزشی



بلاگ مرکز اطلاعات علمی



سامانه ویراستاری STES



فیلم‌های آموزشی

سامانه ویراستاری (ویرایش متون فارسی، انگلیسی، عربی)

۴۰ درصد تخفیف نوروزی ویژه کارگاه‌ها و فیلم‌های آموزشی



روش تحقیق کمی

روش تحقیق کمی



آموزش مهارت‌های کاربردی در تدوین و چاپ مقالات ISI

آموزش مهارت‌های کاربردی در تدوین و چاپ مقالات ISI



آموزش نرم افزار Word برای پژوهشگران

آموزش نرم افزار Word برای پژوهشگران

ارزیابی خصوصیات کمی و کیفیت در تعدادی از ارقام فندق (*Corylus avellana* L.) در شرایط اقلیمی کرج

Evaluation of Quantitative and Quality Characteristics in Some Hazelnut (*Corylus avellana* L.) Varieties in Karaj Climatic Conditions

سوننا حسین آوا^۱ و محی‌الدین پیرخضری^۲

- ۱- استادیار، موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، کرج.
- ۲- پژوهشگر، موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، کرج.

تاریخ دریافت: ۱۳۸۸/۷/۲۹ تاریخ پذیرش: ۱۳۸۹/۸/۶

چکیده

حسین آوا، س.، و پیرخضری، م. ۱۳۸۹. ارزیابی خصوصیات کمی و کیفیت در تعدادی از ارقام فندق (*Corylus avellana* L.) در شرایط اقلیمی کرج. مجله به‌زراعی نهال و بذر ۲-۲۶ (۳): ۳۴۲ - ۳۲۹.

به منظور ارزیابی خصوصیات کمی و کیفیت در هشت واریته فندق شامل فر تیل، پشمینه، رسمی، گرجه، روند، شصتک، نگرت و گردویی از خصوصیات مرفولوژیکی و شیمیایی استفاده شد. این ارزیابی در سالهای ۱۳۸۶ و ۱۳۸۷ در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی در سه تکرار در ایستگاه تحقیقات باغبانی کمال شهر موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر در کرج انجام گردید و ۲۱ خصوصیت شامل: رشد رویشی، قطر تنه، تعداد پاجوش، قطر تاج، طول و عرض برگ، طول میانگره، وزن، طول و عرض میوه، وزن پوشینه، وزن مغز، درصد میوه، درصد مغز، درصد چربی، درصد پروتئین، کلروفیل کل، کلروفیل a و b و نسبت کلروفیل a/b در واریته‌های فندق اندازه‌گیری شد. تجزیه واریانس داده‌ها تفاوت معنی‌داری را بین واریته‌های فندق از نظر کلیه صفات مورد بررسی نشان داد. واریته فر تیل در مقایسه با سایر واریته‌ها، دارای خصوصیات کمی و کیفیت برتری بود. تجزیه خوشه‌ای واریته‌های فندق را به سه گروه و یک رقم مستقل تقسیم نمود. نتایج این تحقیق نشان داد که خصوصیات مرفولوژیکی یکی از ابزارهای قابل اطمینان برای شناسایی و ارزیابی واریته‌ها و ژنوتیپ‌های فندق می‌باشند.

واژه‌های کلیدی: فندق، خصوصیات مرفولوژیکی، کیفیت و تجزیه خوشه‌ای.

مقدمه

در شرایط مختلف اقلیمی پرتغال با استفاده از خصوصیات فنولوژیکی و صفات وزن میوه، پوست و همچنین درصد مغز ارزیابی نمودند که ارقام توندا دگیفونی و لانگا داسپانا جهت توسعه کشت معرفی گردیدند. شپرز و کانتن (Schepers and Kwanten, 2005) دانه‌های بومی فندق در هلند را از نظر خصوصیات رویشی و میوه مورد ارزیابی قرار دادند که نتایج منجر به گزینش سه ژنوتیپ اموا یک، اموا دو و اموا سه شد که از نظر خصوصیات میوه عالی بودند. بالدوین و همکاران (Baldwin *et al.*, 2005) ارقام وارداتی و ۲۴ ژنوتیپ انتخابی استرالیا را از نظر صفات مرفولوژیکی و فنولوژیکی و خصوصیات میوه مورد مطالعه قرار دادند. در این پژوهش، اختلاف قابل ملاحظه‌ای میان ژنوتیپ‌ها و مناطق مشاهده شد. ارقام بارسلونا، توندا دگیفونی و توکولی (یک ژنوتیپ انتخابی استرالیا) مناسب کشت در همه مناطق مورد مطالعه معرفی شدند. میلتیچ و همکاران (Miletic *et al.*, 2005) مشخصات ژنوتیپ‌های برتر فندق اروپایی و ترکی در صربستان را بر اساس خصوصیات میوه مثل ابعاد، وزن، مغز، میزان پروتئین، چربی و مواد معدنی ارزیابی نمودند. ژنوتیپ‌های ترکی میزان چربی بیشتری نسبت به ژنوتیپ‌های اروپایی داشتند. یسائو و ملنباکر (Yao and Mehlenbacher, 2008) با ارزیابی ۴۲ ژنوتیپ والدی فندق در ارگون آمریکا، توارث پذیری صفات مرفولوژیکی را ارزیابی

فندق (*Corylus avellana* L.) درختچه‌ای متعلق به راسته فاگالیس (Fagales) از خانواده غان (Betulaceae)، از زیر خانواده کوریلوئیده (Coryluideae) می‌باشد (Drumke, 1965; Erdogan and Mehlenbacher, 2000). تعداد کروموزمهای جنس کوریلوس (*Corylus*) $2n=2x=22$ می‌باشد (Hampson *et al.*, 1993; Mehlenbacher, 1997). میزان تولید جهانی فندق ۸۷۵ هزار تن می‌باشد. ترکیه با ۷۰ درصد تولید فندق دنیا در مقام نخست و ایتالیا با اختصاص ۲۰ درصد تولید جهان به خود در مقام دوم قرار دارد. پس از آنها آمریکا، آذربایجان، گرجستان، ایران، اسپانیا، چین و فرانسه عمده‌ترین کشورهای تولیدکننده فندق در دنیا هستند (FAO, 2007). ایران با تولید ۱۷۵۷۸ تن فندق ششمین کشور تولیدکننده جهان با میانگین عملکرد ۹۲۳ کیلوگرم در هکتار می‌باشد که در مقایسه با میانگین عملکرد دنیا و بخصوص در مقایسه با کشورهای مانند آمریکا (۳۷۷۶ کیلوگرم در هکتار) بسیار پایین می‌باشد (FAO, 2007).

از روشهای متداول ارزیابی و مقایسه ارقام استفاده از صفات مرفولوژیکی و فنولوژیکی است که در بسیاری از مطالعات مورد استفاده قرار گرفته است (Grau and Torres, 2001; Botu *et al.*, 2005). سانتوز و همکاران (Santos *et al.*, 2005) تعداد ۳۰ رقم فندق را

تکرار اندازه‌گیری و از میانگین داده‌ها در تجزیه‌های آماری چند متغیره استفاده گردید (جدول ۲). برخی از خصوصیات اندازه‌گیری شده شامل: تعداد پاجوش، قطر تنه، ارتفاع نهال در زمان ظهور برگها اندازه‌گیری شدند. ارتفاع و قطر تاج با متر معمولی و قطر تنه، طول و عرض میوه با کولیس دیجیتالی به دقت ۰/۱ میلیمتر، طول و عرض برگ و فاصله میانگره‌ها با خط‌کش معمولی با دقت یک میلیمتر اندازه‌گیری شد. از هر کرت آزمایشی تعداد ۲۰ نمونه بطور تصادفی انتخاب و اندازه‌گیری روی آنها انجام شد. وزن کل میوه (میوه همراه با پوشینه)، وزن پوشینه، میوه و مغز با ترازوی دیجیتالی به دقت ۰/۱ گرم اندازه‌گیری شد. نسبت میوه (فندقه) به کل میوه (فندقه همراه با پوشینه) و نسبت مغز به میوه (فندقه) محاسبه گردید.

درصد روغن بوسیله روش سوکسیله^۱ با حلال اتر نفت انجام گرفت و درصد پروتئین با روش کجلدال^۲ انجام گرفت (Parvaneh, 1998).

همزمان با اندازه‌گیری ابعاد برگ، کلروفیل برگ درختان با استفاده از دستگاه کلروفیل سنج مدل مینولتا (Minolta Co. Osko, Japan, SPAD 502) تعیین گردید. جهت تعیین کلروفیل a و b از روش اسپکتروفتومتری استفاده گردید. مقدار

نمودند و توارث‌پذیری خصوصی بین ۵۶ درصد برای فیبر مغز تا ۸۹ درصد برای عمق میوه گزارش کردند. همچنین ملنباکر و همکاران (Mehlenbacher *et al.*, 2006) در تحقیقی دیگر وارث‌پذیری خصوصی سفیدی مغز، آردی بودن مغز، مغز با انتهای سیاه، دوقلوزایی و چروکیدگی مغز را به ترتیب ۵۱، ۶۱، ۶۰ و ۸۴ و ۲۲ درصد گزارش کردند.

تنوع ژنتیکی زیادی در فندق وجود دارد و بیشتر ارقام موجود امروزی نتایج انتخاب طبیعی بوسیله انسان هستند (Lagersted, 1975; Mehlenbacher, 1991). تاکنون گزارشی مبنی بر ارزیابی ژنوتیپ‌های داخلی فندق و مقایسه آنها با ارقام برتر خارجی فندق در ایران منتشر نگردیده است. این تحقیق به منظور مقایسه خصوصیات کمی و کیفیت در تعدادی از ارقام ایرانی و خارجی فندق در شرایط اقلیمی کرج اجرا شد.

مواد و روش‌ها

این مطالعه در سالهای ۱۳۸۶ و ۱۳۸۷ در ایستگاه تحقیقات باغبانی کمال‌شهر موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر در کرج بر روی هشت رقم فندق ایرانی و خارجی شامل: فرتیل، پشمینه، رسمی، گرجه، روند، شصتک، نگر و گردویی در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی در سه تکرار و در هر تکرار سه درخت انجام گرفت. در این بررسی ۲۱ خصوصیت کمی و کیفیت سه درخت در هر

1 - Soxhlet

2 - Kjeldahl

(۱۹/۲۴)، قطر تاج (۱۳/۸۷)، قطر تنه (۱۳/۰۱) و طول میانگره (۱۱/۷۱) بود (جدول ۱). بالا بودن ضریب تغییرات نشان‌دهنده دامنه تنوع بالا برای صفت مورد نظر می‌باشد که به به‌نژادگر امکان انتخاب بیشتر را می‌دهد و می‌تواند در دامنه وسیعتر انتخاب‌های مطلوبتری داشته باشد. انتخاب گیاهان با تعداد پاجوش کمتر، کلروفیل کل بیشتر، طول میانگره کوتاهتر (برای انتخاب ارقام پاکوتاه) و قطر تنه بیشتر در فندق مطلوب است (Tous *et al.*, 1994) و کمترین ضریب تغییرات به ترتیب مربوط به درصد چربی و پروتئین بود.

تجزیه واریانس داده‌ها (ارائه نشده است) نشان داد که ارقام از نظر کلیه صفات مورد بررسی در سطح احتمال ۱٪ با هم تفاوت معنی‌دار داشتند. اثر سال بر خصوصیات رشد رویشی، قطر تنه، تعداد پاجوش و قطر تاج در سطح احتمال ۱٪ و فاصله میانگره و درصد فندقه در سطح احتمال ۵٪ معنی‌دار بود.

مقایسه میانگین‌ها نشان داد که بیشترین رشد رویشی مربوط به رقم بومی رسمی (۲۷/۲۸ سانتیمتر) که تفاوت معنی‌داری با سایر ارقام داشت و کمترین رشد رویشی مربوط به ارقام روند (۱۸/۳۹ سانتیمتر) بود (جدول ۲). بیشترین رشد قطر تنه مربوط به رقم گردویی بود. بیشترین تعداد پاجوش مربوط به ارقام گرجه و کمترین تعداد مربوط به رقم نگرت بود (جدول ۲). رقم خارجی نگرت دارای کمترین تعداد پاجوش بود که از خصوصیات مطلوب

نیم گرم از برگی که قبلاً با سبزینه‌سنج مقدار کلروفیل آن اندازه‌گیری شده بود را با ۲۵ میلی‌لیتر استون ۸۰ درصد در هاون عصاره‌گیری کرده به مدت ۱۲ دقیقه در ۶۵۰۰ دور سانتریفوژ گردید. فاز شفاف در طول موجهای ۶۶۳ و ۶۴۵ نانومتر در اسپکتروفتومتر قرائت گردید و برای تعیین دقیق غلظت کلروفیل a و b از ضریب استهلاک گران و اورت^۱ استفاده شد (Hamidian *et al.*, 2000).

کلروفیل a (میکرومول) = $13/19 A_{663} - 2/57 A_{645}$
کلروفیل b (میکرومول) = $22/1 A_{645} - 5/26 A_{663}$

بر روی داده‌ها تجزیه واریانس با استفاده از نرم افزار SAS و برای تجزیه همبستگی و تجزیه به عامل‌ها از نرم‌افزار SPSS به روش واریماکس^۲ استفاده شد. البته برای محاسبه ضرایب همبستگی از داده‌های کلیه مشاهدات آزمایش در دو سال استفاده شد. در هر عامل اصلی و مستقل ضرایب عامل بیشتر از یک معنی‌دار در نظر گرفته شدند. مقایسه میانگین‌ها با استفاده از آزمون دانکن در سطح احتمال ۵٪ و تجزیه خوشه‌ای به روش (Between groups) Average linkage و محاسبه فواصل بعد از استاندارد کردن داده‌ها انجام شد.

نتایج و بحث

دامنه تغییرات صفات مورد بررسی ارقام فندق نشان داد که بیشترین تغییرات به ترتیب مربوط به تعداد پاجوش (۲۱/۹۹)، کلروفیل کل

1 - Extinction coefficients of Graan and Ort
2 - Varimax

جدول ۱- تغییرات خصوصیات مورفولوژیکی اندازه گیری شده برای ۸ رقم فندق
Table 1. Variation in morphological characteristics measured for eight hazelnut varieties

Characteristics	خصوصیت	حداقل Minimum	میانگین Mean	حداکثر Maximum	درصد ضریب تغییرات C.V.(%)
Vegetative growth (cm)	رشد رویشی (سانتیمتر)	70.00	21.99	45.00	10.73
Trunk diameter (cm)	قطر تنه (سانتیمتر)	1.30	2.66	4.00	13.01
Number of sucker	تعداد پاجوش	1.0	3.3	6.0	22.0
Canopy diameter (cm)	قطر تاج (سانتیمتر)	14.00	27.47	44.00	13.87
Leaf length (cm)	طول برگ (سانتیمتر)	5.20	6.51	7.50	5.79
Leaf width (cm)	عرض برگ (سانتیمتر)	5.00	5.49	6.50	4.93
Internodes length (cm)	طول میانگره (سانتیمتر)	1.50	2.19	3.00	11.75
Nut weight (g)	وزن میوه (گرم)	1.4	1.9	2.8	4.8
Nut length (mm)	طول میوه (میلی متر)	12.9	16.9	22.9	3.2
Nut width (mm)	عرض میوه (میلی متر)	12.3	15.3	18.6	3.6
Corolla kernal weight(g)	وزن پوشینه (گرم)	0.5	0.9	1.4	8.3
Total fruit weight (g)	وزن کل میوه (گرم)	2.3	2.8	3.3	3.3
Kernel weight (g)	وزن مغز (گرم)	0.6	0.9	1.5	6.8
Corolla (%)	مغز (%)	48.15	66.36	83.39	4.20
Nut (%)	میوه (%)	31.90	48.38	68.79	7.76
Fat (%)	چربی (%)	60.80	64.66	71.30	1.34
Protein (%)	پروتئین (%)	12.31	14.55	16.17	2.43
Total chlorophyll (μmol)	کلروفیل کل (میکرومول)	1.60	5.38	9.10	19.24
Chlorophyll a (μmol)	کلروفیل آ (میکرومول)	0.98	1.33	1.71	5.44
Chlorophyll b (μmol)	کلروفیل ب (میکرومول)	2.41	2.91	3.85	3.84
Chlorophyll a/b	نسبت کلروفیل آ به ب	0.37	0.46	0.60	5.60

که متاثر از طول و عرض میوه می باشد. کمترین وزن پوشینه مربوط به رقم فرتیل (۰/۶۲ گرم) و بیشترین آن مربوط به رقم گرجه (۱/۱۵ گرم) بود (جدول ۲). بیشترین وزن مغز مربوط به رقم فرتیل (۱/۳۵ گرم) و کمترین وزن مغز مربوط به رقم رسمی (۰/۷۲) بود (جدول ۲). رقم گردویی بیشترین وزن کل میوه (۳/۱۲ گرم) با پوشینه و کمترین آن مربوط به رقم نگرگرت (۲/۴۸ گرم) بود (جدول ۲). بیشترین درصد

است و میتواند در برنامه های به نژادی بعنوان یکی از والدین برای بهبود این خصوصیت در ارقام فندق مد نظر قرار گیرد. بیشترین قطر تاج مربوط به رقم گردویی و کمترین قطر تاج متعلق به پوشینه بود (جدول ۲). قطر تاج در تعیین تراکم درختان در هکتار موثر می باشد. از نظر خصوصیات مربوط به میوه رقم فرتیل با ۲/۳۷ گرم دارای بیشترین وزن میوه و رقم پوشینه با ۱/۵۷ گرم دارای کمترین وزن بود (جدول ۲)،

جدول ۲- میانگین خصوصیات کمی در هشت رقم فندق
Table 2. Mean of quantitative characteristics in eight hazelnut varieties

رقم Variety	Characteristics خصوصیات																				
	رشد رویشی Vegetative growth (cm)	قطر تنه Trunk diameter (cm)	تعداد پاجوش Number of sucker	قطر تاج Canopy diameter (cm)	طول برگ Leaf length (cm)	عرض برگ Leaf width (cm)	فاصله میانگره Internode length (cm)	وزن میوه Nut weight (g)	طول میوه Nut length (mm)	عرض میوه Nut width (mm)	وزن پوشینه Corolla weight (g)	وزن مغز Kernel weight (g)	وزن کل میوه T. fruit weight (g)	% میوه Nut (%)	% مغز Kernel (%)	% چربی Fat (%)	% پروتئین Protein (%)	کلروفیل کل T. Chlorophyll (μmol)	کلروفیل a Chlorophyll a (μmol)	کلروفیل b Chlorophyll b (μmol)	نسبت کلروفیل a/b Chlorophyll a/b
فرتیل Ferti	20.61c	2.08c	2.67cd	25.0c	6.51a-d	5.31c	2.16ab	2.37a	22.02a	17.78a	0.62f	1.35a	3.05ab	79.69a	55.42b	63.35e	15.29b	5.65c	1.62a	3.14a	0.52a
پشمینه ashmineh	20c	2.19bc	3.89a	24.89c	6.66ab	5.74a	2.26ab	1.57f	13.68f	12.98f	0.85e	0.74cd	2.49b	66.01b	45.01d	68.79a	13.44f	4.92d	1.46b	3.09ab	0.47b
رسمی Rasmi	27.28a	2.33ab	3.94a	28.28ab	6.26d	5.43bc	2.23ab	1.74d	15.89e	13.79e	0.91d	0.72d	2.62d	65.19b	42.01e	61.61g	14.51d	3.01e	1.16f	2.73e	0.43f
گرچه Gorjeh	24.5b	2.45a	3.89a	30.17a	6.38cd	5.34c	2.24ab	1.91c	17.49b	15.88c	1.15a	0.73cd	3.09ab	62.88c	37.52f	66.04c	13.74e	7.56a	1.35cd	2.94c	0.46c-e
روند Rond	18.39d	2.07c	2.83cd	27.72ab	6.73a	5.71a	2.3a	2.13b	17.27b	15.6c	1.02c	1.18b	3.03b	66.43b	58.67a	67.25b	13.57ef	3.34e	1.31d	2.92cd	0.45c-e
شستک Shastak	17.6d	2.3ac	3.17bc	26.17bc	6.44b-d	5.37bc	2.11ab	1.67e	16.77c	15.64c	1.10ab	0.73cd	2.75c	59.82d	44.69d	63.52e	14.86c	6.13c	1.4c	3.06b	0.46b-d
نگرت Negret	20.83c	2.17c	2.5d	28.39ab	6.56a-c	5.56ab	2.09b	1.63e	16.17e	14.18d	0.86de	0.76c	2.48e	65.18b	47.71c	64.41d	15.46b	5.59cd	1.25e	2.85d	0.44ef
گردویی Gerdui	27.28a	2.49a	3.61ab	29.17a	6.54a-c	5.48bc	2.17ab	2.08b	16.34d	16.42b	1.07bc	1.14b	3.12a	65.67b	55.99b	62.32f	15.57a	6.85b	1.11g	2.55f	0.44ef

میانگین‌هایی، در هر ستون، که دارای حداقل یک حرف مشترک می‌باشند بر اساس آزمون چند دامنه‌ای دانکن در سطح احتمال ۵٪ تفاوت معنی‌دار ندارند.

Means, in each column, followed by at least one letter in common are not significantly different at the 5% probability level- using Duncan 's Multiple Range Test.

عرض میوه ($r=0/829^{**}$)، کلروفیل a و کلروفیل b ($r=0/802^{**}$)، وزن کل میوه و عرض میوه ($r=0/754^{**}$) و وزن میوه و عرض میوه ($r=0/747^{**}$) بود. بیشترین همبستگی منفی و معنی دار نیز بین درصد میوه و وزن پوشینه ($r=-0/865^{**}$)، وزن مغز و عرض میوه ($r=-0/685^{**}$)، درصد چربی و درصد پروتئین ($r=-0/68^{**}$)، کلروفیل a با وزن پوشینه ($r=-0/484^{**}$)، نسبت کلروفیل a به b و وزن پوشینه ($r=-0/451^*$)، وزن پوشینه و وزن مغز ($r=-0/356^*$) بود.

این روابط نشان داد که بین ابعاد وزن میوه و درصد مغز آن هم همبستگی مثبتی وجود داشت. نکته قابل توجه همبستگی منفی و معنی دار بین تعداد پاجوش و قطر تاج، وزن، طول و عرض میوه، وزن مغز، درصد میوه، درصد مغز، درصد پروتئین و میزان کلروفیل a بود. پس استنباط می شود پاجوش دهی از جمله خصوصیات است که در کاهش شاخص های کمی و کیفیت فندق تاثیر دارد و باید در برنامه های به نژادی فندق انتخاب برای تعداد پاجوش محدود مد نظر قرار گیرد. در توصیه کشت نیز باید از ارقام با تعداد پاجوش دهی کمتر استفاده گردد. در این تحقیق رقم نگرت با کمترین تعداد پاجوش (۲/۵ عدد) قابل توجه بود. وزن پوشینه نیز همبستگی منفی و معنی داری با صفات وزن مغز، درصد فندقه، کلروفیل a و b و نسبت کلروفیل a به b داشت. رقم فرتیل دارای کمترین وزن پوشینه (۰/۶۲

میوه نسبت به کل میوه مربوط به رقم فرتیل با ۷۹/۶۹ درصد و کمترین آن مربوط به رقم شصتک با ۵۹/۸۲ درصد بود (جدول ۲). رقم روند بیشترین درصد مغز (۵۸/۶۷٪) و رقم گرچه کمترین (۳۷/۵۲٪) کمترین درصد مغز را داشتند (جدول ۲). رقم پوشینه بیشترین درصد چربی (۵۸/۶۷٪) و رقم رسمی کمترین چربی مغز (۶۱/۶۱٪) را داشتند (جدول ۲). رقم گردویی دارای بیشترین درصد پروتئین (۱۵/۵۷٪) بود که با سایر ارقام اختلاف معنی داری داشت و پس از آن ارقام خارجی نگرت (۱۵/۴۶٪) و فرتیل (۱۵/۲۹٪) قرار گرفتند. بیشترین مقدار کلروفیل a و b مربوط به رقم فرتیل و کمترین مقدار آن مربوط به رقم گردویی و بعد از آن رقم رسمی بود. رقم فرتیل به لحاظ خصوصیات کمی میوه مثل ابعاد، وزن، درصد مغز و درصد فندقه و همچنین میزان کلروفیل که تاثیر مستقیم در میزان فتوسنتز دارد بالاتر از سایر ارقام قرار گرفت. ارقام ایرانی عموماً دارای رشد رویشی و یا قطرته بیشتر بودند. برخی ارقام ایرانی مثل گردویی دارای بیشترین مقدار پروتئین مغز در بین ارقام مورد بررسی بود که خصوصیت بسیار مطلوبی است. (جدول ۲).

مطالعه ضرایب همبستگی بین صفات اندازه گیری شده نشان داد که بین برخی از صفات همبستگی معنی داری وجود داشت (جدول ۳). بیشترین همبستگی مثبت و معنی دار بین وزن مغز و وزن میوه ($r=0/841^{**}$)، طول و

جدول ۳- ضرایب همبستگی بین خصوصیات کمی و کیفیت در هشت رقم فندق

Table 3. Correlation coefficients between quantitative and quality characteristics in eight hazelnut varieties

خصوصیات Characteristics	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)
رشد رویشی Vegetative growth (1)	1																				
قطر تنه Trunk diameter (2)	0.616**	1																			
تعداد پاجوش Number of sucker (3)	-0.188°	-0.154	1																		
قطر تاج Canopydiameter(4)	0.668**	0.507**	-0.231**	1																	
طول برگ Leaf length(5)	0.112	0.103	-0.024	0.119	1																
عرض برگ Leaf width (6)	-0.002	-0.012	0.025	0.141	0.412**	1															
طول میانگره Internode length(7)	0.181°	0.268**	0.021	0.178°	-0.107	0.181°	1														
وزن میوه Nut weight (8)	0.087	-0.017	-0.171°	0.064	-0.16	-0.151	0.065	1													
طول میوه Nut length (9)	-0.035	-0.06	-0.239**	-0.038	-0.031	-0.217**	-0.039	0.752**	1												

* و **: به ترتیب معنی دار در سطح احتمال ۵٪ و ۱٪.

ns: غیر معنی دار

* and **: Significant at the 5% and 1% levels of probability, respectively.
ns: Non-significant

Table 3. Continued

ادامه جدول ۳

خصوصیات	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)
Characteristics																					
عرض میوه Nut width (10)	-0.005	0.032	-0.197**	0.022	-0.023	-0.211*	-0.02	0.762**	0.829**	1											
وزن پوشینه Corolla weight(11)	-0.002	0.095	0.193*	0.063	0.005	0.001	0.031	-0.239**	-0.375**	-0.045	1										
وزن مغز Kernel weight(12)	0.007	-0.078	-0.236**	0.038	0.139	-0.049	0.027	0.841**	0.665**	-0.685**	-0.356**	1									
وزن کل T. weight(13)	0.078	0.096	0.016	0.1	0.025	-0.151	-0.029	0.747**	0.574**	0.754**	0.247**	0.634**	1								
% میوه Nut (14)	0.053	-0.036	-0.18*	0.001	0.003	-0.07	-0.009	0.615**	0.651**	0.419**	-0.856**	0.672**	0.369**	1							
% مغز Kernel (15)	-0.064	-0.154	-0.277**	-0.108	0.209*	0.056	0.033	0.558**	0.335**	0.415**	-0.169*	0.841**	0.302**	0.311**	1						
% چربی Fat (16)	-0.203*	-0.11	-0.003	-0.01	-0.168*	0.223**	0.162	-0.187*	-0.305**	-0.305**	0.05	-0.109	-0.106	-0.099	-0.042	1					
% پروتین Protein (17)	0.105	0.069	-0.213*	0.055	-0.076	-0.17*	-0.179*	0.199*	0.341**	0.385**	-0.211*	0.254**	0.029	0.209*	0.251**	-0.68**	1				
کلروفیل کل T. Chlorophyll(18)	0.005	0.102	0.002	-0.007	-0.087	-0.148	-0.085	0.045	0.168*	0.367**	0.237**	0.031	0.294**	-0.085	-0.156	-0.047	0.27**	1			
کلروفیل a Chlorophyll a (19)	-0.166*	0.093	-0.165*	0.084	0.035	-0.04	-0.034	0.227**	0.466**	0.237**	-0.484**	0.247**	0.052	0.496**	0.045	-0.335**	-0.173*	0.06	1		
کلروفیل b Chlorophyll b (20)	-0.315**	-0.166*	-0.144	-0.193*	-0.004	-0.062	-0.027	-0.007	0.289**	0.047	-0.315**	0.006	-0.09	0.255**	-0.11**	0.413**	-0.298**	0.021	0.802**	1	
a/b	0.017	0.005	-0.129	0.046	0.057	-0.006	-0.035	0.335**	0.446**	0.307**	-0.451**	0.355**	0.153	0.519**	0.151	0.177*	-0.021	0.078	0.855**	0.379	1

* و **: به ترتیب معنی دار در سطح احتمال ۵٪ و ۱٪.
ns: غیر معنی دار

* and **: Significant at the 5% and 1% levels of probability, respectively.
ns: Non-significant

تفاوت بین ارقام از آن ناشی شد را مشخص کرد.

گروه‌بندی ژنوتیپ‌ها بر مبنای صفات مورد بررسی یکی از روش‌های مناسب در تعیین قرابت، دوری و نزدیکی آن‌ها است (Thompson *et al.*, 1996). با استفاده از داده‌های خصوصیات مرفولوژیکی و تجزیه خوشه‌ای در فاصله ۲۵ تا ۱۹، ارقام به دو گروه اصلی تقسیم شدند. در یک گروه ارقام ایرانی به همراه رقم نگرت و در دیگری رقم گردویی به‌مراه دو رقم خارجی روند و فرتیل قرار گرفتند (شکل ۱). با کاهش فاصله در دامنه ۱۹ تا ۷ با در نظر گرفتن فاصله استاندارد ارقام به سه گروه و در فاصله ۳ تا ۷ به سه گروه و یک رقم مستقل تقسیم شدند (شکل ۱). گروه ۱: شامل ارقام نگرت، پشمینه و شصتک بودند. گروه ۲: ارقام گرجه و رسمی را در بر گرفت. گروه ۳: ارقام گردویی و روند در این گروه و در نهایت رقم فرتیل کاملاً مستقل از سایر ارقام قرار گرفت.

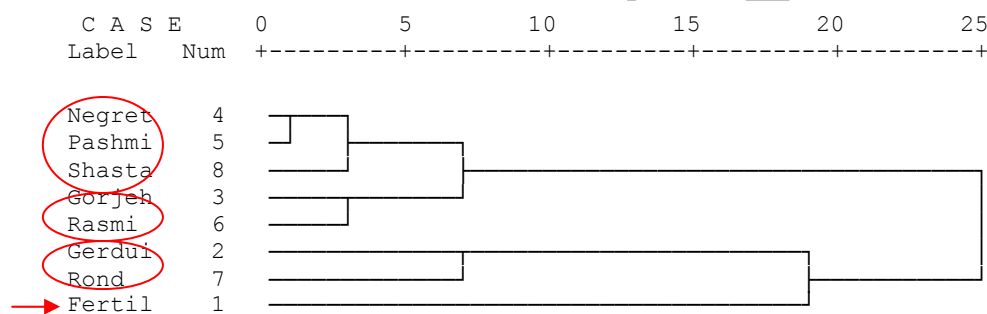
رقم فرتیل به لحاظ خواص کمی میوه مثل وزن، طول، عرض و وزن میوه و درصد میوه و همچون میزان، کلروفیل a و b و نسبت آن‌ها برتر از سایر ارقام مورد مطالعه بود. رقم نگرت به لحاظ تعداد پاجوش کمتر، فاصله میانگه کمتر و وزن کل میوه کمتر از سایر ارقام بود و در سایر صفات حدواسط بود. رقم پشمینه در بسیاری از صفات از جمله وزن میوه، طول و عرض فندقه و وزن کل و درصد پروتئین دارای

گرم) است و بعد از آن رقم پشمینه (۰/۸۵ گرم) قرار گرفت که در برنامه‌های به‌نژادی یا توصیه ارقام برای کشت باید مورد توجه قرار گیرد. نهایتاً درصد چربی با درصد پروتئین و میزان کلروفیل a همبستگی منفی داشت (جدول ۳).

نتایج تجزیه به عامل‌ها در جدول ۴ ارائه شده است. میزان تغییرات توضیح داده شده بوسیله هر عامل نشان دهنده اهمیت آن عامل در تبیین واریانس کل صفات مورد بررسی است. در این تجزیه هفت عامل که مقادیر ویژه آن‌ها بیشتر از یک بودند توانستند ۸۰/۳ درصد از کل واریانس مشاهده شده را توضیح دهند. عامل اول شامل: وزن میوه، طول و عرض میوه، وزن مغز، درصد میوه بیشترین ضریب عامل را به خود اختصاص دادند و ۲۶/۳ درصد از تغییرات کل را توضیح دادند (بیشترین مقدار هر خصوصیت در هر عامل ملاک قرار گرفتن در عامل بود). در عامل اول صفات کمی مربوط به میوه قرار دارند. عامل دوم شامل: درصد چربی، کلروفیل a و b و نسبت آن‌ها بود که ۱۵ درصد از کل تغییرات را توضیح دادند. عامل سوم شامل: رشد رویشی، قطر تنه و قطر تاج با ۱۱/۲ درصد تغییرات بود. عامل چهارم فقط شامل درصد مغز بود که ۸/۹ درصد تغییرات را به خود اختصاص داد. عامل پنجم شامل خصوصیات وزن پوشینه، وزن کل میوه و کلروفیل a با ۸/۶ درصد تغییرات بود. عامل ششم طول و عرض برگ، فاصله میانگه و درصد پروتئین و عامل هفتم فقط تعداد پاجوش را در بر گرفت. این تجزیه خصوصیات اصلی که

جدول ۴- مقادیر ویژه، واریانس و درصد تجمعی واریانس در هر مولفه
Table 4. Eigen value and variance (%) in each component

مولفه	مقادیر ویژه	درصد واریانس	درصد تجمعی واریانس
Component	Eigen value	Variance (%)	Cumulative variance (%)
1	6.52	26.3	26.3
2	3.16	15.0	41.4
3	2.36	11.2	52.6
4	1.88	8.9	61.5
5	1.8	8.6	70.1
6	1.13	5.4	75.5
7	1.0	4.8	80.3



شکل ۱ - گروه‌بندی هشت رقم فندق بر اساس خصوصیات مورفولوژیکی با استفاده از روش میانگین (Average linkage (Between groups) method)
Fig. 1. Grouping of hazelnut varieties based on morphological characteristics using Average linkage (Between groups) method

آمد. در حالیکه در گزارش سانتوز و همکاران (Santos *et al.*, 2005) در شرایط پرتغال به ترتیب ۱/۸ گرم، ۰/۹ گرم و ۰/۴۸٪ گزارش شد. در گزارش سانتوز و همکاران (Santos *et al.*, 2005) بیشترین ثبات در بین صفات مورد بررسی مربوط به درصد میوه گزارش گردید. در این تحقیق نیز این صفت از ثبات بسیار بالایی برخوردار بود. در این تحقیق بین صفات وزن میوه، وزن مغز، وزن پوشینه و

کمترین مقدار بود و مشخصه آن عرض برگ زیاد و درصد چربی زیاد (۶۸/۷۹٪) بود. سانتوز و همکاران (Santos *et al.*, 2005) گزارش نمودند که اندازه میوه در مناطق مختلف متفاوت بود و مغز سفید بیشترین تغییرات و درصد مغز بیشترین ثبات را داشت. در این تحقیق در شرایط اقلیمی کرج برای رقم نگر و وزن میوه، وزن مغز و درصد میوه به ترتیب ۱/۶۳ گرم، ۰/۶۷ گرم و ۰/۴۷٪ بدست

درصد چربی مغز در فندق‌های اروپایی بین ۴۴/۶ تا ۴۹/۶ درصد و فندق‌های ترکی را ۴۸/۶ تا ۵۴/۶ درصد و میزان پروتئین (در هر دو نوع اروپایی و ترکی) بین ۱۰/۴ تا ۱۲/۳ درصد گزارش کردند. در حالیکه میلیتیچ و همکاران (Miletic et al., 1997) میزان چربی را بین ۴۱/۷ تا ۵۰/۷ درصد و میزان پروتئین را بین ۸/۷ تا ۱۳ درصد گزارش نمودند که در تحقیق حاضر نیز میزان چربی بین ۶۱/۶۱ تا ۶۸/۷۹ درصد و پروتئین بین ۱۳/۴۴ تا ۱۵/۵۷ درصد متغیر بود. نینیچ - تودورویچ (Ninic-Todorovic and Cerivic, 1987)) میزان چربی در فندق‌های ترکی را بین ۶۰/۵۸ تا ۶۴/۹ درصد گزارش نمودند و در گزارش میلیتیچ و همکاران (Miletic et al., 2005) نیز میزان چربی فندق‌های ترکی از فندق‌های اروپایی بیشتر بود. در این مطالعه نیز میزان چربی ارقام ایرانی بیشتر از ارقام اروپایی بود.

سپاسگزاری

نگارندگان از آقای دکتر فواد فاتحی برای مساعدت در تجزیه‌های آماری و دکتر داراب حسنی برای مشاوره‌های آماری تشکر و قدردانی می‌کنند.

درصد میوه و درصد مغز همبستگی مثبت و معنی‌داری وجود داشت در حالیکه در گزارش سانتوز و همکاران (Santos et al 2005) بین صفات مذکور همبستگی وجود نداشت. اما در بررسی‌های سایر محققان از ۱۶ صفت مورد بررسی در رقم تومبول^۱ همبستگی مثبت و معنی‌داری بین وزن فندقه و وزن مغز، اندازه فندقه و محتوای روغن، وزن مغز و درصد مغز، اندازه مغز و درصد مغز و درصد پروتئین و درصد چربی گزارش گردید (Bostan et al., 1997; Bostan, 2003) در تحقیق حاضر درصد مغز در رقم نگرگت ۴۷/۷۱٪ بود که در آزمایشات توس و همکاران نیز ۴۸٪ گزارش شد (Tous et al., 1997).

میلیتیچ و همکاران (Miletic et al., 2005) وزن میوه فندق‌های اروپایی را بین ۱/۰۱ تا ۱/۸ گرم و فندق‌های ترکی را ۱ تا ۱/۷۵ گرم گزارش کردند که در این تحقیق تغییرات وزن میوه از ۱/۵۷ تا ۲/۳۷ گرم بود. آنها وزن مغز فندق‌های اروپایی را بین ۰/۳ تا ۰/۷۹ گرم و فندق‌های ترکی را ۰/۳۱ تا ۰/۶۵ گرم گزارش کردند که در این تحقیق ۰/۷۲ گرم در ارقام ایرانی تا ۱/۳۵ گرم در ارقام خارجی بود. در حالیکه میتروویچ و همکاران (Mitrovic, 1997) وزن میوه بین ۰/۶۳ تا ۲/۸۶ گرم و وزن مغز را بین ۰/۲۴ تا ۰/۸۶ گرم در فندق‌های اروپایی (در شرایط صربستان) گزارش نمودند. میلیتیچ و همکاران (Miletic et al., 2005)

^۱ - Tombul

References

- Baldwin, B., Gilchrist, K., and Snare, L. 2005.** An evaluation of hazelnut genotypes in Australia. 6th International Congress on Hazelnut. Acta Horticulture 686: 47-56. (Abstracts).
- Bostan, S. 2003.** Important chemical and physical traits and variation in these traits in 'Tombul' hazelnut cultivar at different elevations. Grasasy Aceites 54: 234-239.
- Bostan, S. Z., Islam, A., and Sen, S. M. 1997.** Investigation on nut development in hazelnuts and determination of nut characteristics and variation within cultivars in some hazelnut cultivars. Acta Horticultural 445:101-108.
- Botu, I., Turcu, E., Preda, S., Botu, M., and Achim, G. 2005.** 25 years of achievements and perspectives in hazelnut breeding in Romania. Acta Horticulture 686: 91-94.
- Drumke, J. S. 1965.** A systematic survey of *Corylus* in North America. Diss. Abstract 25: 4925-4926.
- Erdogan, V., and Mehlenbacher, S. A. 2000.** Interspecific hybridization in hazelnuts. Journal of American Society of Horticultural Science 125:489-497.
- F. A. O. 2007.** statistics. www.FAO.org.
- Grau, P., and Torres, A. 2001.** Preliminary evaluation of hazelnut performance in Chile. Acta Horticulture 556: 49-54.
- Hamidian, H., Koocheki, A. R., and Zand, E., 2000.** Photosynthesis & production in a changing environment. Volume 2. Municipality of Tehran Urban Services Deputy Tehran Park & Green space Organization Press. 273 pp. (In Persian).
- Hampson, C. R., Azarenko, A. N. and Soeldner, A. 1993.** Pollen-stigma interactions following compatible and incompatible pollinations in hazelnut. Journal of American Society of Horticultural Science 118: 814-819.
- Lagersted, H. B. 1975.** Filbert. Pp. 456-489. In: J. Janick and J. N. Moore (eds.) Advances in fruit breeding. Purdue University Press. West Lafayette, Indiana, USA.
- Mehlenbacher, S. A. 1991.** Hazelnut (*Corylus avellana* L.). Pp. 791-836. In: J. N., Moore and J. R. Ballington (eds.) Genetic resources of temperate fruit and nut crops. Wageningen Press, The Netherlands.

- Mehlenbacher S. A. 1997.** Revised dominance hierarchy for S-alleles in *Corylus avellana* L. Theoretical Applied Genetics 94: 360-366.
- Miletic, R., Mitrovic, M., Duric, G., and Micic, G. 1997.** Biological potential of european filbert (*C. avellana* L) growing wild in Eastern Serbia. Acta Horticulture 445: 223-228.
- Miletic, R., Zikic, M., Mitic, N., and Nolic, R. 2005.** Pomological characteristic of superior selections of European filbert (*C. avellana* L.). Genetica 37:103-111.
- Ninic-Todorvic, J. and Cerivic, S. 1987.** Upotrebnost vrednost plodova mecje leske (*Corylus colurna* L.). Jugoslovensko voćarstvo 79: 23-26.
- Parvaneh V. 1998.** Quality control and the chemical analysis of foods. Tehran University Publication. 4th edition. 325 pp. (In Persian).
- Santos, A., Silva, A. P., and Santos, F. 2005.** Phenological tree trait and fruit properties of several hazelnut cultivars grown under different microclimates. 6th International. Congress on Hazelnut. Acta Horticulture 686:79-86. (Abstracts)
- Schepers, H. T. A. M. and Kwanten, E. F. J. 2005.** Selection and breeding of hazelnut cultivars suitable for cultivation in the Netherlands. 6th International Congress on Hazelnut. Acta Horticulture 686: 87-90. (Abstracts).
- Thompson, M. M., Lagersted, H. B., and Mehlenbacher, S. A. 1996.** Hazelnuts. Pp. 125-184. J. Janick and J. N. Moore (eds.). Fruit Breeding. Wageningen Press, The Netherlands.
- Tous, J., Romero, A., Rovira, M., and Clavé, J. 1994.** Comparison of different training systems on hazelnut. Acta Horticulture 351: 455-461.
- Tous, J., Romero, A., Plana, J., Rovira, M., and Vargas, F. 1997.** Performance of 'Negret' hazelnut cultivar on several rootstocks. Acta Horticulture 445: 433-440.
- Yao, Q. and Mehlenbacher S. A. 2008.** Heritability, variance components and correlation of morphological and phenological traits in hazelnut. Plant Breeding 119: 369 – 381.

SID



ابزارهای پژوهش



سرویس ترجمه تخصصی



کارگاه‌های آموزشی



بلاگ مرکز اطلاعات علمی



سامانه ویراستاری STES



فیلم‌های آموزشی

سامانه ویراستاری (ویرایش متون فارسی، انگلیسی، عربی)

۴۰ درصد تخفیف نوروزی ویژه کارگاه‌ها و فیلم‌های آموزشی



روش تحقیق کمی

روش تحقیق کمی



آموزش مهارت‌های کاربردی در تدوین و چاپ مقالات ISI

آموزش مهارت‌های کاربردی در تدوین و چاپ مقالات ISI



آموزش نرم افزار Word برای پژوهشگران

آموزش نرم افزار Word برای پژوهشگران