



بسمه تعالی

مطالعه و بررسی اثرات کاربرد محرک‌های رشد بر کمیت، کیفیت و ماندگاری میوه کیوی فروت

کار فرما : شرکت شهرک های صنعتی استان گیلان

مجری طرح : شرکت بوستان کستر گیل

تیم تحقیق : دکتر ابراهیم عابدی قشلاقی (رئیس مرکز تحقیقات کیوی استان گیلان)

خانم حمیده پوروردی سیاه لریزی دانشجوی دکتری فیزیولوژی گیاهی

ابوالحسن وارسته عامل توسعه خوشه کیوی گیلان

میر سعید عرب نژاد مشاور خوشه کیوی گیلان



فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۵	معرفی شرکت
۵	معرفی پروژه
۵	اهداف پروژه
۵	پیشگفتار
۷	خصوصیات و اهمیت پرورش کیوی فروت
۸	مقدمه
۸	نام علمی و زیستگاه کیوی فروت در دنیا
۱۰	مناطق تولید در ایران
۱۰	ارزش غذایی کیوی فروت
۱۱	اهمیت اقتصادی کیوی فروت
۱۳	کلیاتی در مورد هورمون و تنظیم کننده های رشد گیاهی
۱۴	مقدمه
۱۴	کاربردهای عملی تنظیم کننده های رشد گیاهی در کشاورزی و باغبانی
۱۵	مزایای استفاده از تنظیم کننده های رشد در کشاورزی
۱۶	معایب استفاده از تنظیم کننده های رشد در کشاورزی
۱۶	خصوصیات هورمون های طبیعی و اصلی گیاه
۱۶	اکسین
۱۷	جیبرلین ها
۱۷	سیتوکنین ها
۱۸	اسید آبسزیک
۱۸	اتیلن
۱۹	براسینواستروئیدها
۱۹	اسید جاسمونیک
۲۰	اسید سالیسیلیک
۲۰	سایر تنظیم کننده های رشد
۲۰	حلال های مناسب برای انواع تنظیم کننده های رشد
۲۰	پرمصرف ترین تنظیم کننده های رشد در جهان
۲۱	استانداردهای جهان و ایران
۲۲	موانع و کاستی های خرید، تولید و توزیع تنظیم کننده های رشد در ایران
۲۴	کاربرد تنظیم کننده های رشد در ازدیاد کیوی فروت
۲۵	ازدیاد از طریق کشت بذر



۲۵	ازدیاد از طریق قلمه
۲۶	ریزازدیادی
۳۰	کاربرد تنظیم کننده‌های رشد در تنک میوه (تنک شیمیایی)
۳۱	مقدمه
۳۲	اثرات تنک شیمیایی بر صفات کمی و کیفی میوه
۳۲	باردهی سال بعد
۳۲	اندازه میوه
۳۳	وزن و حجم میوه
۳۳	ماده خشک میوه
۳۴	تعداد بذر میوه
۳۴	عملکرد و میوه‌های بازارپسند
۳۵	سفتی میوه
۳۵	مواد جامد محلول و اسید قابل تیتره شدن
۳۶	کربوهیدرات‌ها
۳۶	اسید آسکوربیک (ویتامین C)
۳۷	ترکیبات برآوردکننده تأمین نیاز سرمایی
۳۸	مقدمه
۳۹	سیانامید هیدروژن
۴۳	تیوره آ
۴۴	نترات پتاسیم
۴۵	اسید جیبرلیک
۴۵	روغن ولک
۴۶	عصاره سیر
۴۷	استفاده از تنظیم کننده‌های رشد برای تسریع رشد کمی و کیفی میوه کیوی فروت
۴۸	مقدمه
۴۸	بنفیت کیوی
۴۹	تیدیاژورون
۵۱	فورکلرفنورون ، کلرو پیریدیل فنیل اووه
۵۱	تاریخچه شناسایی فورکلرفنورون
۵۲	کاربرد فورکلرفنورون در کیوی فروت
۵۴	فورکلرفنورون و کیفیت میوه
۵۶	اثرات متقابل فورکلرفنورون و گرده‌افشانی
۵۶	تأثیر فورکلرفنورون بر روی کیفیت و بهبود سفتی میوه
۵۷	اثر فورکلرفنورون بر هورمن‌های درون زا
۵۷	اثرات متقابل فورکلرفنورون با تنظیم کننده‌های رشد دیگر
۵۹	تأثیر فورکلرفنورون بر بلوغ و ماندگاری میوه



۵۹ اثر تنظیم کننده های رشد دیگر بر ماندگاری میوه
۶۲ اثرات منفی تنظیم کننده های رشد بر مصرف کننده و محیط زیست
۶۳ مقدمه
۶۴ ثبت موارد مصرف فورکلرفنورون در برخی کشورها
۶۵ آلودگی خاک و آب با فورکلرفنورون
۶۵ اثرات فورکلرفنورون روی پستانداران و موجودات زنده
۶۸ مصرف فورکلرفنورون در کیوی فروت و باقی مانده آن در میوه
۶۸ کاهش اثرات سمی فورکلرفنورون در کیوی فروت
۶۸ نتیجه گیری
۷۲ منابع



معرفی شرکت :

شرکت بوستان گستر گیل (۱۷۲۶۷) در سال ۱۳۹۰ تاسیس و از سال ۱۳۹۵ به عنوان مشاور در شرکت شهرک های صنعتی استان گیلان فعالیت های آموزشی و پژوهشی خود را با این سازمان به منظور رشد و ارتقای دانش علمی و فنی ذینفعان شروع نمود و با کادری مجرب و متعهد و توانمند توانست همکاری خوبی را با این مجموعه داشته باشد همچنین این شرکت فعالیت های آموزشی زیادی را با ادارات و سازمان های دولتی و خصوصی داشته و همواره به عنوان بازوان اجرایی این سازمان ها در جهت توانمندسازی ، رشد و شکوفایی همه جانبه گام برداشته است.

معرفی پروژه :

موافقتنامه قرارداد مطالعه بررسی اثرات کاربرد محرکهای رشد بر کیفیا و ماندگاری میوه وسلامت تاک های کیوی فروت به شماره قرارداد ۱۰۹۲۴ از طرف معاونت محترم صنایع کوچک شرکت شهرک های صنعتی استان گیلان به شرکت بوستان گستر گیل و عامل توسعه خوشه کسب و کار کیوی گیلان ابلاغ گردید. که براساس آن شرکت بوستان گستر گیل برنامه ریزی های لازم جهت اجرای مطلوب این مطالعه و گزینش تیم تحقیق در راستای برنامه عمل خوشه کسب و کار کیوی گیلان و با هماهنگی همه فعالان خوشه صورت گرفت.

اهداف پروژه:

هدف از برگزاری جشنواره کیوی :

- افزایش سطح آگاهی و بینش باغداران
- افزایش سلامت و کیفیت محصول کیوی
- بهبود روشهای تولید و نگهداری کیوی

پیشگفتار

کیوی فروت در بسیاری از کشورهای جهان محبوبیت زیادی به دست آورده است. در واقع، هیچ میوه دیگری در این مدت کوتاه در تاریخ تولید میوه های تجاری این همه توجه را به خود جلب نکرده است. کیوی فروت شاید بهترین میوه مغذی شناخته شده در میان انواع ریزمیوه ها باشد. میوه دارای طعمی با طراوت و لطیف، عطر مطبوع و ارزش غذایی و دارویی بالایی است. منبعی غنی از ویتامین C، ویتامین K و منبع خوبی از فیبر غذایی و مواد معدنی مانند پتاسیم، کلسیم، فسفر و کم کالری میوه می باشد. ترکیبات کیوی فروت، که احتمالاً حاوی ویتامین E و اسیدهای چرب امگا ۳ بوده ، از بذور خوراکی تولید می شوند که دارای خواص بالقوه رقیق کننده طبیعی خون هستند. اهمیت اقتصادی



کیوی فروت به دلیل پتانسیل های صادراتی آن اخیراً افزایش یافته است. علاوه بر سایر ویژگی ها، کیوی فروت دارای مزیت هایی است که آن را به میوه ای برجسته برای کشت تبدیل می کند (Rathore, 1984). کیوی فروت به علت ماندگاری بالا پس از برداشت نیاز به فروش فوری و پرخطر ندارد و به همین دلیل بهره وری آن بالا بوده و سود خوبی برای پرورش دهنده و تاجر دارد. با این وجود در سال های اول شروع به کشت این میوه که تقریباً عاری از هرگونه آفت و بیماری جدی می باشد اما امروزه بیماری های جدید مانعی برای صادرات این محصول شده که نیاز به مراقبت و سمپاشی های برنامه ریزی شده دارد.

استفاده از ترکیبات شیمیایی به خصوص تنظیم کننده های رشد برای تسریع جوانه زنی بذور، افزایش ریشه دهی قلمه ها، کنترل رشد رویشی، تنک گل و میوه، افزایش گلدهی و میوه بندی و به طور کلی افزایش عملکرد، کمیت و کیفیت میوه کیوی فروت در سال های اخیر افزایش یافته است. در شمال کشور نیز از برخی این ترکیبات برای اهداف مختلف، بخصوص تأمین نیاز سرمایی و افزایش اندازه میوه، در تاکستان ها استفاده می کنند که نیاز است اثرات مثبت و منفی آنها مورد بحث و بررسی قرار گیرد.

.....

.....



خصوصیات و اهمیت پرورش کیوی فروت



مقدمه

در بین ارقام معرفی شده از قاره آسیا که از ارزش اقتصادی چشمگیری برخوردار است میوه کیوی فروت است که مبدا اصلی آن دره رودخانه یانگتسه^۱ در جنوب چین و در عرض جغرافیایی ۳۱ درجه شمالی است [کیوی فروت در آنجا بنام یانگ تائو^۲ معروف است]. کیوی فروت به طور تجاری در کشورهای نیوزلند، ایتالیا، یونان، ایران، ژاپن، فرانسه، استرالیا، یونان، شیلی و آمریکا پرورش داده می شود.

در ایران سواحل جنوبی دریای خزر دارای آب و هوا و شرایط اقلیمی بسیار مناسبی برای پرورش گیاه کیوی فروت است. میزان بارندگی و رطوبت نسبی بالا، عدم وجود یخبندانهای طولانی در فصل زمستان، هوای معتدل بهار و پاییز و هوای گرم تابستان و عدم وزش بادهای شدید در این منطقه باعث شده است که گیاه کیوی فروت در این منطقه به خوبی سازگار شود و در صورتی که نیازهای تغذیه ای گیاه هم برآورده شود گیاه به خوبی رشد کرده و محصول در خور توجهی تولید می کند. براساس فائو (۲۰۲۱) ایران با تولید ۳۴۴۱۸۹ تن و سطح زیر کشت ۱۲۷۷۳ هکتار رتبه چهارم و با عملکرد ۲۶۹۴۶ کیلوگرم در هکتار رتبه سوم جهان را در سال ۲۰۱۹ در اختیار داشت.

نام علمی و زیستگاه کیوی فروت در دنیا

کیوی فروت از سلسله گیاهان، بخش SpermatopHyta (گیاهان گل دار)، کلاس Angiospermae (نهاندانگان)، زیر کلاس Dicotyledons (دولپه ای ها) رده Ericales و خانواده Actinidaceae است. جنس Actinidia از خانواده Actinidiaceae است و مرکب از ۷۶ گونه و بیش از ۱۲۶ تاگ^۳ است که در چین و کشورهای مجاور پراکنده است (Huang *et al.*, 2000). شکل (۱) اختلاف بین میوه گونه های مختلف جنس Actinidia را از نظر رنگ، شکل و اندازه نشان می دهد. بیش از ۱۵ نوع شکل مختلف در این جنس قابل تشخیص است. اختلاف موجود در بین ارقام و جنس های کیوی فروت به اندازه، رنگ گوشت میوه آنها و پرزدار بودنشان بستگی دارد (Huang *et al.*, 2004). نام عمومی کیوی فروت که امروزه به آن اطلاق می شود با ورود کیوی فروت در سال ۱۹۵۹ این میوه به ایالت متحده آمریکا، به جای

1. Yangtze

2. Yangtao

3. Taxa

گوزبری چینی^۱، برگرفته از نام یک پرنده بومی نیوزلند به این میوه اطلاق شد. نام عمومی آن در ایتالیا اکتینیا (برگرفته از نام جنس آن) و در چین Mihouata است (Ferguson, 1986).



شکل ۱- اندازه و رنگ بافت ارقام و گونه‌های مختلف *Actinidia*

کیوی فروت یکی از میوه‌های معرفی شده از قاره آسیا است که از ارزش اقتصادی چشمگیری برخوردار است. کیوی فروت به‌طور تجاری در کشورهای چین، نیوزلند، ایتالیا، یونان، ایران، ژاپن، فرانسه، استرالیا، یونان، شیلی و آمریکا پرورش داده می‌شود. از لحاظ طبیعی نواحی مرکزی حاشیه دریای خزر به دلیل وجود رشته کوه البرز در جنوب و دریای خزر در شمال آن، دارای شرایط اقلیمی بسیار مساعد برای کشت و پرورش این میوه است. رطوبت فراوان، بارش باران سالانه به میزان ۳۰۰ تا ۲۰۰۰ میلی‌متر با پراکنش مناسب، تعداد ساعات آفتابی فراوان، عدم وجود یخبندان طولانی و زمستان‌های بسیار سرد، عدم وزش بادهای شدید و بارش تگرگ و غیره از جمله خصوصیات طبیعی است که باعث شده کیفیت (طعم و درشتی) کیوی فروت ایران بهتر از سایر تولیدکنندگان کیوی فروت در جهان باشد. در ایران با مشاهده وضعیت نامطلوب بخشی از باغات مرکبات در شمال کشور که در بعضی سال‌ها در اثر سرمای زمستانه از بین می‌روند و دارای عملکرد پایینی هستند، اقدام به انجام مطالعاتی برای یافتن جایگزینی مناسب برای این باغات شد که در نهایت

¹. Chinese Gooseberry



درخت کیوی فروت برای این منظور انتخاب گردید. این میوه نسبت به مرکبات مقاومت بیشتری به سرما داشته و عملکرد آن بالاتر بوده و شرایط اکولوژیکی شمال کشور بسیار مناسب کشت این محصول است. با همکاری فائو در سال ۱۳۵۷ چهار رقم ماده به نام هایوارد^۱، برونو^۲، مونتی^۳ و آبت^۴ و دو رقم نر به نام توموری^۵ و ماتوا^۶ از کشورهای فرانسه و ایتالیا وارد و بعد از انجام تحقیقات لازم در سال ۱۳۶۷ اقدام به تکثیر و توزیع بین باغداران گردید. رقم هایوارد به دلیل ویژگی‌هایی نظیر درشتی و یکنواختی میوه، بازارپسندی و خاصیت خوب انبارداری، نسبت به سایر ارقام مورد توجه بیشتری قرار گرفته و حدود ۹۰ درصد باغات شمال کشور را شامل می‌شود (احمدی جلالی مقدم، ۱۳۹۲).

مناطق تولید در ایران

میوه کیوی یکی از مهمترین محصولات باغی صادراتی ایران است که تنها در استان‌های گیلان، مازندران و بخش کوچکی از استان گلستان کشت و کار می‌شود. بر طبق آمارنامه مرکز فن آوری اطلاعات و ارتباطات وزارت جهاد کشاورزی در سال ۱۴۰۰ سطح زیر کشت میوه کیوی ایران ۱۵۲۱۱ هکتار (مجموع سطح بارور و غیر بارور) و مقدار تولید ۴۴۲۰۴۰ تن می‌باشد. استان مازندران با سطح زیر کشت ۷۷۸۸ هکتار و تولید ۲۲۹۱۶۲ تن مقام نخست، استان گیلان با سطح زیر کشت ۷۲۸۹ هکتار و تولید ۲۱۰۳۶۸ تن در جایگاه دوم و استان گلستان با سطح زیر کشت ۱۳۳ هکتار و تولید ۲۵۱۰ تن، در مقام سوم قرار دارد (آمارنامه جهاد کشاورزی، ۱۴۰۰).

ارزش غذایی کیوی فروت

آنچه باعث افزایش و مصرف میوه کیوی فروت در جهان شده است، به غیر از مزه و طعم این میوه ارزش غذایی و دارویی آن می‌باشد. ۹۵ درصد میوه کیوی فروت خوراکی و ۱۰۰ گرم از این میوه ۵۵ کیلوکالری انرژی تولید می‌کند میوه کیوی فروت دارای انواع ویتامین‌ها، کربوهیدرات، پروتئین، و عناصر معدنی می‌باشد. میوه کیوی فروت هایوارد دارای ۱/۱۴ و کیوی فروت طلایی ۱/۲۳ درصد پروتئین است. به طور متوسط ۸ تا ۱۵ درصد وزن میوه را کربوهیدرات

1 - Hayward
2 - Bruno
3 - Monthly
4 - Abbott
5 - Tomuri
6 - Matua



تشکیل می‌دهد، قند اصلی این میوه گلوکز و فروکتوز است که به ترتیب ۲ تا ۶ درصد و ۱/۵ تا ۸ درصد وزن میوه را تشکیل می‌دهد و مقدار کمی (حدود ۲ درصد) نیز ساکارز دارد که این قندها عموماً در طول رسیدن میوه تشکیل می‌شود. کیوی فروت سرشار از ویتامین و مواد مغذی برای بدن می‌باشد

کیوی فروت منبعی غنی و سرشار از ویتامین C است و مقدار ویتامین C آن از پرتقال نیز بیشتر است. کیوی فروت هم چنین دارای ویتامین آ و ویتامین‌های ب ۱، ب ۲، ب ۳ و سایر ویتامین‌های گروه ب می‌باشد. مقدار پتاسیم آن از موز بیشتر است. کیوی فروت از میوه‌های بسیار کم کالری است. در ۱۰۰ گرم کیوی فروت ۶۱-۶۰ کیلوکالری وجود دارد و از جهت میزان کالری هم‌ردیف زردآلو و نارنگی است.

اهمیت اقتصادی کیوی فروت

همین‌طور بر طبق آمار سازمان غذا و کشاورزی ملل متحد، ایران ششمین کشور صادرکننده کیوی -فروت در دنیا است (FAO, 2021). بر اساس آمارنامه مرکز فن‌آوری اطلاعات و ارتباطات وزارت جهاد کشاورزی از وضعیت صادرات و واردات کالاهای کشاورزی و غذا، در سال ۱۴۰۰ از صدور ۱۹۶ هزار تن میوه کیوی، درآمدی بالغ بر ۱۰۰ میلیون دلار عاید کشور شده است (آمارنامه جهاد کشاورزی، ۱۴۰۰). به این ترتیب کیوی، ظرفیت بالایی در ارزآوری، بهبود وضعیت معیشتی مردم و اشتغال‌زایی به‌ویژه برای استان‌های شمالی ایران دارد. اما علی‌الرغم حجم بالای تولید و صادرات این محصول، قیمت فروش هر کیلوگرم میوه کیوی تولیدی ایران در بازارهای جهانی (۰/۴۶ دلار) نسبت به کشورهای صاحب‌نام در تولید این محصول (۴ دلار) بسیار پایین است.

امروزه کیوی محصولی کاملاً اقتصادی تلقی می‌شود و در مقایسه با سایر محصولات کشاورزی مانند برنج و مرکبات که در شرایط آب و هوایی مشابه کیوی فروت در کشور کشت می‌شوند بازدهی اقتصادی بالایی دارد. این میوه در ایران نسبت به سایر کشورها از طعم خوبی برخوردار بوده و به لحاظ استفاده کم از سموم شیمیایی (کشت ارگانیک) و هم‌چنین از نظر زمان برداشت محصول در صورت رعایت استانداردهای بسته‌بندی و افزایش توان حمل و نقل کشور می‌تواند جایگاه خود را در بازارهای جهانی مستحکم نماید.



از امتیازات کیوی ایران از یک سو واقع شدن در نیمکره شمالی و تفاوت فصل برداشت با دو کشور عمده تولیدکننده یعنی نیوزلند و شیلی در نیمکره جنوبی است. از سوی دیگر، فصل برداشت کیوی در ایران برخلاف تولیدکنندگان عمده نیمکره جنوبی (نیوزلند و شیلی)، در اوایل زمستان و مصادف با سال نو مسیحی و جشن‌های مربوط به آن است که تقاضا برای میوه تازه در اروپا افزایش می‌یابد (ثاقب، ۱۳۸۴).



کلیاتی در مورد هورمون و تنظیم کننده‌های رشد گیاهی

هورمون‌های گیاهی که اغلب فیتوهورمون خوانده می‌شوند مواد آلی غیرغذایی بوده که در بافت‌های مریستمی و یا جوان در غلظت‌های کم ساخته شده و پس از انتقال به بافت هدف فعالیت‌های فیزیولوژیکی مهمی را در گیاه تنظیم می‌کنند (Ljung, 2013). اگرچه برخی مواد که به صورت مصنوعی تولید شده‌اند ممکن است بتواند اثرات مشابه و یا حتی عیناً نظیر یکی از هورمون‌های طبیعی گیاهی از خود بروز دهند، ولی هورمون گیاهی نامید نمی‌شوند. واژه صحیح‌تر برای چنین ترکیباتی که اثراتی شبه هورمون روی گیاه دارند، تنظیم‌کننده رشد می‌باشد (Benková, 2016). تنظیم‌کننده‌های رشد، ترکیبات تولیدشده‌ای هستند که فرآیندهای فیزیولوژیکی را تغییر می‌دهند. این مواد الف) با تقلید اثرات هورمون‌ها، ب) کاهش ساخت هورمون‌ها و از بین بردن و یا، ج) انتقال و یا تغییر محل تأثیر یک هورمون رشد و نمو را در گیاه تنظیم می‌کنند. در واقع می‌توان گفت تمام هورمون‌ها، تنظیم‌کننده رشد هستند، درحالی که تمامی تنظیم‌کننده‌های رشد الزاماً هورمون نمی‌باشند. بعضی از این ترکیبات ده‌ها سال است که شناخته شده و نوع و میزان واکنش گیاهان به آنها نیز مشخص می‌باشد، درحالی که بسیاری از آنها تنها در سال‌های اخیر شناسایی شده‌اند. برخی از تنظیم‌کننده‌های رشد بخاطر تأثیرات مستقیمی که بر رشد، نمو و حتی کیفیت محصولات زراعی و باغی دارند در بعضی از کشورها کاربردهای تجاری بسیاری یافته و سالانه بر تعداد مصرف‌کنندگان آنها افزوده می‌شود، با اینحال بسیاری از آنها همچنان مراحل تحقیقاتی خود را سپری می‌کنند.

کاربردهای عملی تنظیم‌کننده‌های رشد گیاهی در کشاورزی و باغبانی

سابقه مصرف هورمون‌های گیاهی در جهان و ایران از دهه ۱۹۴۰ میلادی، تنظیم‌کننده‌های رشد گیاهی طبیعی و مصنوعی بطور روز افزونی برای تغییر الگوی رشد، سرعت رشد یا هر دو مورد استفاده قرار گرفته‌اند. این تغییرات از مرحله جوانه‌زنی شروع شده، و به مراحل رشد رویشی، زایشی، رسیدگی، بلوغ، پیری و حتی پس از برداشت تسری یافته است. تاکنون بیش از ۱۱۵ گروه ماده تنظیم‌کننده رشد شناسایی شده‌اند که بر اساس کارکرد خود در گروه‌های مختلف قرار می‌گیرند. گروه هورمون‌های طبیعی گیاهی اصلی شامل اکسین‌ها، سیتوکینین‌ها، جبرلین‌ها، آبسزیک اسید، اتیلن، جاسمونات‌ها، براسینواستروئیدها و سالیسیلیک اسید هستند. با اینحال گروه‌های دیگری مانند آنتی‌اکسین‌ها، برگ‌ریزها، بازدارنده‌های اتیلین، آزادکننده‌های اتیلن،



گامت کش‌ها، بازدارنده‌های رشد، کندکننده‌های رشد، تسریع‌کننده‌های رشد و تنظیم‌کننده‌های رشد نیز وجود دارد (مرادی ۱۳۹۵؛ Benková, 2016).

مزایای استفاده از تنظیم‌کننده‌های رشد در کشاورزی

- تولید پایدار محصولات زراعی و باغی در شرایط وجود و عدم تنش‌ها،
- افزایش تولید محصولات کشاورزی،
- تولید محصول سالم،
- افزایش بازارپسندی محصولات،
- بهبود انبارداری و انبارمانی محصولات،
- کاهش هزینه‌های کارگری (مانند تنک کردن گل و میوه)،
- تعیین جنسیت گل به دلخواه تولیدکننده و یا اصلاح‌کننده نباتات،
- افزایش تحمل به آفات و بیماری‌ها،
- سازگاری بسیار زیاد با محیط زیست بدون پسماند یا با پسمان بسیار کم،
- افزایش استقرار گیاهان و یکنواخت سازی نهال‌ها و گیاهان در نهالستان‌ها،
- بهبود مدیریت برداشت و افزایش زمان بهره‌برداری از ماشین‌آلات (مانند نیشکر)،
- کمک به ریزش برگ،
- افزایش دوره برداشت و رسیدن محصول (گوجه، موز، پرتقال و...)،
- تأخیر پیری در گیاهان،
- تولید محصولات بدون بذر،
- افزایش تولید و شکل‌گیری بذر و میوه،
- جلوگیری از خواب بذر،
- جلوگیری از جوانه زنی بذر،



• کنترل گلدهی،

• استفاده در کشت بافت،

• افزایش عمر گل‌های بریده،

• بعضی از انواع آنها مانند سالیسیلات‌ها، جاسمونات و براسینواستروئیدها جزء داروها نیز طبقه‌بندی می‌شوند.

معایب استفاده از تنظیم‌کننده‌های رشد در کشاورزی

• ورود ناخواسته هورمون‌ها به محصولات، خاک و آب‌های زیرزمینی،

• سمیت بالقوه هورمون‌ها برای انسان و جانوران از جمله سرطان‌زایی، اختلال در رشد و تولید مثل، سمیت عصبی

و سمیت حاد، مشخصاً در تنظیم‌کننده‌های رشد فنوکسی که در گروه علفکش‌ها قرار دارند.

خصوصیات هورمون‌های طبیعی و اصلی گیاه

اکسین

اولین گروه هورمون گیاهی هستند که کشف شدند و مورد استفاده قرار گرفته‌اند. ماهیت هورمونی آن‌ها به‌طور روشن در آزمایشی که برای اولین بار توسط وانت در سال ۱۹۲۸ انجام گرفت در کولتوپتیل یولاف از گیاهان تیره غلات نشان داده شده و در کشت بافت با غلظت 10⁻¹ میلی‌گرم در لیتر می‌توان به کاربرد طبیعی‌ترین ترکیبی که در گیاهان شناخته شده است اسید ایندول-۳-استیک (IAA) می‌باشد که احتمالاً در گیاهان از اسید آمینه تریپتوفان ساخته می‌شود. مراکز عمده ساخته شدن اکسین بافت‌های مریستمی انتهایی از قبیل جوانه‌های در حال بازشدن، برگ‌های جوان، نوک ریشه، گل‌ها یا گل‌آذین روی ساقه گلدار می‌باشد و نحوه انتقال اکسین در اندام‌های جوان از بالا به پایین و در اندام‌های پاراننشیمی در داخل آوندهای آبکشی انجام می‌گیرد و در ریشه هم از نوک ریشه به سمت بالای ریشه صورت می‌گیرد (مرادی، ۱۳۹۵).

از اکسین‌های مصنوعی می‌توان به نفتالین-استیک - اسید (NAA)، ایندول-۳-بوتیریک اسید (IBA)، اسید ۲-

۴-دی کلرو فنواکسی استیک (D-4-2) اشاره نمود. اکسین‌ها طویل شدن و رشد سلولی، تقسیم سلولی، تشکیل کالوس

و تشکیل ریشه‌های نابجا را تحریک می‌کنند. اکسین‌ها همچنین از نمو جوانه‌های جانبی و تشکیل جنین‌های سوماتیکی



بر روی کالوس جلوگیری می کنند و در غلظت های بالا ممکن است موجب ناهنجاری های رشدی شدید یا بازداشتن کامل رشد شوند.

جیبرلین ها

جیبرلین ها گروه بزرگی از ترکیبات ۱۹ و ۲۰ کربنی با ساختار ملکولی مشابه هستند. تاکنون ۱۳۶ نوع آن شناسایی شده و بر خلاف اکسین ها بیشتر بر اساس ساختمان ملکولی شناسایی می شوند تا فعالیت بیولوژیکی. از آنجایی که مولکول جیبرلین بسیار فعال است بر خلاف اکسین ها در مراحل مختلف رشد گیاه، زیست ساخت آن شدیداً کنترل میشود. در میان خانواده جیبرلین ها، جیبرلیک اسید (GA3) ترکیب غالب است. معمولاً نیازی به افزودن آن به محیط کشت نیست، گرچه برخی گونه های گیاهی ممکن است به آن نیاز داشته باشند. به طور کلی، افزودن GA3 به محیط کشت برای ترغیب رشد در کشت های سلولی کم تراکم، افزایش رشد کالوس و طویل کردن گیاهچه های کوتاه مانده است.

سیتوکنین ها

این گروه شامل سیتوکنین های طبیعی ip2 و زآتین و سیتوکنین مصنوعی BAP و کینتین و تیدیا زورن TDZ هستند. سیتوکنین به ماده ای گفته می شود که از نظر بیولوژیکی رفتارهای شبیه zeatin-trans داشته باشند. این رفتارها عبارتند از: ۱- تشدید تقسیم سلولی در سلول های کالوز در حضور اکسین -۲ تقویت شکل گیری جوانه یا ریشه در حضور نسبت های مولی مشخص با اکسین -۳ تغییر در پیری برگ ها -۴ تقویت توسعه و گسترش لپه در دولپه ای ها. برای اینکه ترکیبی به عنوان یک سیتوکنین شناخته شود، باید هر چهار تأثیر را به طور همزمان داشته باشد و تنها یک یا چند تأثیر مشابه، ماده شیمیایی را در این گروه قرار نمی دهد. بنابراین معمولاً سیتوکنین ها بر خلاف جیبرلین ها از نظر ساختار مولکولی شکل یکسانی ندارند و بر اساس رفتار در این گروه قرار می گیرند و نه شکل مولکولیشان (Benková, 2016). به عبارت دیگر هر چه که در این گروه قرار گیرد. حتماً در گیاه فعال است در حالی که جیبرلین ها اصلاً اینگونه نیستند و انواع غیر فعال یا حدواسط در آنها بسیار زیاد است (Taiz and Zeiger, 2014).



سیتوکنین های مصنوعی، فعالیت بیولوژیکی بسیار بالایی دارند، لذا کاربرد وسیعی در کشت بافت دارند. در کشت بافت گیاهی، نقش سیتوکنین ها در تحریک نمو جوانه جانبی از طریق کاهش غالبیت انتهایی بسیار با اهمیت است. سیتوکنین ها در حضور گرما پایدار هستند و ممکن است که قبل از اتوکلاو کردن به محیط کشت اضافه شوند و همراه با اکسین ها رشد و نمو گیاه را تنظیم می کنند. سیتوکنین ها بیشترین اثر را در آغازش جوانه و شاخه از قلمه های برگگی و در سیستم های کشت بافت دارند.

نکته قابل توجه در مورد کاربرد هورمون های اکسین و سیتوکنین در محیط کشت بافت جگونگی نسبت این دو می باشد. اگر هدف تحریک جنین زایی، شروع کالوس زایی و همچنین آغاز ریشه زایی باشد بایستی نسبت اکسین به سیتوکنین را زیاد در نظر گرفت و اگر هدف غیر از این موارد باشد یعنی ساقه زایی زیادتر باشد، ریشه تشکیل نشود یا دیرتر تشکیل شود، این نسبت را بایستی کم در نظر گرفت. اما اگر این نسبت برابر باشد یعنی در حدود ۱، آنوقت هیچگونه تمایزی صورت نمیگیرد و یک توده سلولی کالوس انبوه ایجاد می شود که از این خصوصیت می توان در تولید حجم زیادی کالوس و بعداً تهیه زیرکشت های متعدد استفاده نمود.

اسید آبسزیک

اسید آبسزیک از سایر بازدارنده های طبیعی گیاهان حدود یکصد مرتبه قوی تر است و فرآیندهایی مانند رکود بذرها، رکود جوانه ها و نیز ریزش اندام ها را کنترل می کند. این اعمال مشخصاً با همراهی سایر هورمون ها انجام می پذیرد. بدین معنا که عوامل محیطی مانند کمبود مواد معدنی، خشکی خاک، روزهای کوتاه و سردی هوا که باعث ایجاد رکود می شوند، باعث افزایش اسید آبسزیک و کم شدن سطح جیبرلین ها نیز می شوند و عواملی مانند روزهای بلند و سرمای زمستانه که رکود را از بین می برند عکس این عمل را انجام می دهند (Sakthivel *et al.*, 2016).

اتیلن

این هورمون، هورمون پیری نیز نام گرفته است. گاز اتیلن در بافتهای گیاهی مانع از رشد ریشه و ساقه شده، پیری و ریزش برگها را تسریع میکند و نمو جوانه های جانبی را به تأخیر می اندازد. اتیلن در دمای معمول



به صورت گاز است. این ترکیب همچنین ممکن است از گیاه خارج شده و رشد و فعل و انفعال‌های فیزیولوژیکی گیاهان را مجاور تحت تأثیر خود قرار دهد و برخلاف سایر هورمونهای گیاهی که در نقاط خاصی تولید میشود، این هورمون به صورت موضعی در هر نقطه‌های از گیاه ممکن است تولید شده و در درون بافتها بصورت انتشار گاز یابد. این ماده تحت تنشهای فیزیکی در قسمتهای زیادی از گیاه ساخته میشود (Benková, 2016).

براسینواستروئیدها

براسینواستروئیدها گروهی از پلی‌هیدروکسی استروئیدها هستند که بعد از شناسایی در دانه گرده آراییدوپسیس به عنوان گروه ششم هورمون‌ها معروف شدند (Benková, 2016). تاکنون بیشتر از ۷۰ نوع براسینواستروئید شناسایی شده است که بسیاری از آنها مولکولهای حدواسط بوده و تأثیری بر واکنش گیاه ندارند. این هورمون وظایف متعدد در گیاه مانند توسعه فیبر پنبه، تکثیر گیاهان چوبی، بهبود رشد ریزنمونه‌ها در کشت بافت، تحریک رشد طولی همراه با اکسین، تحریک گلدهی و زمین‌گرایی ریشه، تحریک تقسیم سلولی، تمایز سلول‌های آوندی داشته و برای رشد گرده و تولید لوله گرده ضرورت دارند.

اسید جاسمونیک

اسید جاسمونیک عضوی از رده جاسمونات‌ها و هورمون‌های گیاهی است. این اسید به روش زیستی از اسید لینولئیک توسط octadecanoid ابتدا در کلروپلاست و سپس در ادامه در پراکسیزوم‌ها ساخته میشود (Smékalová et al, 2014). جاسمونت‌ها ترکیباتی لیپیدی هستند که اولین بار در روغن گیاه یاس شناسایی شدند. این ترکیبات، در واکنش گیاه در برابر هجوم پاتوژن‌ها، قارچ‌ها یا گیاه‌خواران، نقش دارند. این هورمون در افزایش مواد مؤثر در گیاهان دارویی، کمک به توسعه ریشه، افزایش میزان ذخیره پروتئینها در بذر، تولید غده در سبزمینی، یام و پیازها، بیوسنتز کارتنوئیدها، افزایش مقاومت در برابر حشرات پس از ایجاد زخم در گیاه و کنترل جوانه‌زنی دانه‌ها و پاسخ به تنش‌های محیطی نقش مؤثری دارد (Taiz and Zeiger, 2014).



اسید سالیسیلیک

اسید سالیسیلیک (SA) یک هورمون ویژه با ساختار فنلی است و در گیاهان یافت می‌شود. این هورمون در فعال کردن ژنهای دفاعی گیاه، رشد و نمو، فتوسنتز، تعرق، جذب یون و انتقال مواد در گیاه نقش اساسی دارد و در پاسخ گیاه به عوامل بیماریزا (پاتوژنها) از طریق تحریک تولید پروتئینهای خاص برای مقاومت در برابر عوامل بیماریزا کمک میکند (Benková, 2016).

سایر تنظیم کننده‌های رشد

گروه‌های دیگری از ترکیبات شیمیایی مانند آنتی‌اکسین‌ها، برگریزها، بازدارنده‌های اتیلن، آزاد کننده‌های اتیلن، گامت‌کش‌ها، بازدارنده‌های رشد، کندکننده‌های رشد، تسریع کننده‌های رشد نیز در طبقه‌بندی تنظیم کننده‌های رشد قرار می‌گیرند. در حال حاضر تعداد بسیاری از این ترکیبات در هر گروه به صورت تجاری مصرف میشوند. با این حال ترکیباتی هم هستند که اخیراً کشف یا ساخته شده‌اند و هنوز کاربرد تجاری نیافته‌اند، و یا اینکه تقاضای بازار برای آنها به حدی پایین است که تولید تجاری آنها فعلاً مقرون به صرفه نیست. بیشترین کاربرد تنظیم کننده‌های رشد مربوط به گروه‌هایی از ترکیبات طبیعی، مصنوعی، بازدارنده، یا تأخیردهنده رشدی است که ده‌ها سال از کشف آنها گذشته یا میزان تقاضا برای تولید آنها چنان افزایش یافته که آنها را در اولویت تولید تجاری قرار داده است (Benková, 2016).

حلال‌های مناسب برای انواع تنظیم کننده‌های رشد

اکسین‌ها معمولاً در اتانول و یا محلول رقیق NaOH حل می‌شوند. سیتوکینین‌ها معمولاً در محلول رقیق HCL و یا NaOH حل می‌شوند البته برای TDZ بیشتر از دی‌متیل سولفو کساید DMSO به عنوان حلال استفاده می‌شود. جیبرلین‌ها به راحتی در آب سرد تا غلظت ۱۰۰۰ میلی‌گرم در لیتر حل می‌شوند ولی از اتانول به عنوان حلال استفاده می‌شود.

پرمصرف‌ترین تنظیم کننده‌های رشد در جهان

اطلاعات موجود نشان می‌دهد پرمصرف‌ترین تنظیم کننده رشد در درجه اول جیبرلین و ممانعت کننده یا تأخیردهنده‌های تولید آن، و در رتبه بعدی تولیدکننده، ممانعت کننده و یا تأخیردهنده تولید



اتیلن در گیاه هستند که بیشترین بازار مصرف را دارند. اکسین‌ها و سایر تنظیم‌کننده‌های رشد در مراتب بعدی مصرف قرار دارند. برخی از هورمون‌ها مانند آبسزیزیک اسید هنوز کاربرد تجاری چندانی نیافته است. در حال حاضر برای تعدادی از این ترکیبات استاندارد تعریف شده وجود دارد که خود گواهی برای پر مصرف بودن آنها است.

استانداردهای جهان و ایران

در خصوص تنظیم‌کننده‌های رشد گیاهی استاندارد در لغت به معنی نظم و قاعده، قانون و مفاهیمی از این قبیل است. اما معنی آن در مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران که مسئولیت قانونی تهیه و تدوین استانداردهای ملی را بر عهده دارد، عبارت است از "تعیین و تدوین ویژگی‌های لازم در تولید یک فرآورده یا انجام یک خدمت"، به عبارت دیگر استاندارد تنها بر اساس ضرورت، و فقط برای یک مورد ویژه نوشته می‌شود و تا زمانی که لازم نباشد چیزی در مورد آن در دنیا و مؤسسه استاندارد ایران نوشته و تدوین نخواهد شد. بنابراین تاکنون بخاطر عدم اعلام نیاز نهادهای ذیربط، هیچگونه استاندارد برای تنظیم‌کننده‌های رشد گیاهی در کشور تعریف و تدوین نشده است، ولی در صورت لزوم، عمدتاً بر اساس همان استانداردهای تعریف شده بین‌المللی که در مراکز ماند فائو، سازمان غذا و دارویی آمریکا و یا اتحادیه اروپا موجود است تهیه خواهند شد. اطلاعات موجود نشان می‌دهد که از بین صدها ترکیب تنظیم‌کننده رشد موجود در دنیا، تنها شش نوع مصنوعی آن دارای استاندارد تعریف شده می‌باشند که در آمار فائو به آنها اشاره شده است. تمامی این ترکیبات عبارتند از: Dimethipin ethyl، Maleic Hydrazaide، Chromequat، Chlorpropham، Ethephon و Trinexapac این مواد استفاده تجاری زیادی داشته و در سطح بسیار وسیع مورد استفاده قرار می‌گیرند. تمامی هومون‌های طبیعی به خاطر موارد زیر یا دارای استاندارد نیستند و یا اساساً نیازی به استاندارد ندارند:

۱- سازگاری بسیار زیاد با محیط زیست دارند (به‌طور طبیعی در طبیعت یافت می‌شوند).

۲- مصرف بسیار کم است (تنها چند گرم در هکتار)،

۳- سرعت تجزیه بسیار بالا در اندامهای گیاه دارند،



۴- سرعت تجزیه بسیار بالا در خاک و آب دارند،

۵- اختصاصی بودن واکنش برای گیاهان و عدم واکنش سایر موجودات به آنها،

۶- نبود یا عدم مشابهت چرخه تولید آنها با سایر جانداران غیرفوتوستزکننده.

موانع و کاستی‌های خرید، تولید و توزیع تنظیم‌کننده‌های رشد در ایران

۱- عدم تعریف هورمون و تنظیم‌کننده رشد در "آییننامه اجرایی ورود، ساخت، فرمولاسیون و

مصرف کودهای شیمیایی، زیستی، آلی و سموم دفع آفات نباتی" مورخه ۷/۱۲/۱۳۸۹ کشور.

۲- مشخص نبودن متولی خاص برای هورمون‌ها و تنظیم‌کننده‌های رشد در کشور بطور عام.

۳- تنوع هورمون‌ها (گیاهی و جانوری) و چند منظوره بودن استفاده از آنها، به طوری که مثلاً از یک هورمون

هم میتوان در زراعت استفاده کرد و هم باغبانی نمود. این امر نشان می‌دهد متولی هورمون‌ها میبایست عملکردی

عام و چند منظوره داشته باشد.

۴- اشکال در قوانین و مقررات گمرکی.

۵- عدم تعیین مصادیق دقیق استفاده از تنظیم‌کننده‌های رشد و هورمون‌ها و اهمیت آنها برای کشاورزان.

۶- تنوع بسیار زیاد هورمون‌ها و بازدارنده‌ها به همراه کم بودن مصرف آنها که باعث شده

ایجاد خطوط تولید این تنظیم‌کننده‌های رشد در کشور مقرون به صرفه نباشد.

۷- فرمولاسیون تجاری این ترکیبات مرتب در حال تغییر و بهبود است و خرید هر فرمولاسیون نیاز به

پرداخت هزینه برای پتنت و بعضاً ماشینآلات و مواد جدید دارد.

۸- آمار دقیقی از میزان مصرف آن در کشور وجود ندارد.

۹- بازیگرهای بزرگی در دنیا وجود دارد که هزینه تولید کم و حجم فروش بسیاری زیاد دارند و همواره امکان

دامپینگ از طرف آنها وجود دارد (مرادی ۱۳۹۵).





کاربرد تنظیم‌کننده‌های رشد در ازدیاد کیوی فروت



ازدياد از طريق كشت بذر

بذور رسیده کیوی فروت دارای مواد بازدارنده هستند که حتی در شرایط مطلوب از نظر دما، رطوبت، هوا و سایر شرایط، جوانه نزده و یا جوانه زنی خیلی ضعیفی بوده و اغلب دانه‌های حاصل رشد مناسبی نخواهند داشت. بنابراین، بذور کیوی فروت برای شکستن رکود، بهبود سرعت جوانه زنی و تسریع کیفیت دانه‌ها نیاز به تیمار دارند. روش‌های معمول برای شکستن رکود شامل چینه‌سرمایی در ماسه، دماهای متناوب و تیمار هورمون می‌باشد.

تیمار پوشش بذر یا تیمار اسید جیبرلیک^۱ (خیساندن بذور به مدت یک شبانه‌روز در غلظت ۵-۲/۵ میلی‌گرم در لیتر) می‌تواند جوانه زنی را افزایش دهد، اما نمی‌تواند مدت زمان لازم برای جوانه زنی را کوتاه کند (Lawes and Erson, 1980). سرعت جوانه زنی کمتر به بازدارنده‌های پوشش بذر نسبت داده می‌شود.

بیشواس و همکاران (۲۰۱۸) پاسخ جوانه زنی سه رقم کیوی فروت آبوت، آلیسون و برونو را با ۲۰۰۰، ۴۰۰۰، ۶۰۰۰ میلی‌گرم در لیتر GA3 پیش تیمار شدند و مشاهده کردند که بیشترین درصد جوانه زنی (۶۸.۶۷٪) در برونو و سپس در آلیسون (۴۷.۳۳٪) در پیش تیمار با ۶۰۰۰ میلی‌گرم در لیتر GA3 مشاهده شد. آلیسون با ۶۰۰۰ میلی‌گرم در لیتر GA3 سریع‌ترین میانگین سرعت جوانه زنی (۰/۰۵۹ در روز) و زمان (۱۷ روز) را داشت. شاخص بنیه گیاهچه (۲۹۵.۱۸) و نسبت ریشه: ساقه (۰/۲۳۱۰) برای کیوی آلیسون تیمار شده با ۶۰۰۰ میلی‌گرم در لیتر بیشترین بود.

ازدياد از طريق قلمه

تکثیر قلمه‌ای آسانترین و عملی‌ترین روش تولید کلون‌های کیوی فروت است (Hartman et al., 2002). چندین مطالعه در تکثیر کیوی فروت با قلمه، با موفقیت‌های مختلف و با استفاده از غلظت‌های مختلف هورمون وجود دارد (Testolin and Vitaglian, 1987).

ریشه‌زایی قلمه‌های چوب سخت و نیمه‌سخت رقم مانتی نشان داد که قلمه‌های تیمار شده با هورمون ریشه‌زا ۶۱/۵ درصد و قلمه‌های تیمار نشده ۵۴ ریشه‌زایی نشان دادند (Abdi et al., 1991). در یک مطالعه دیگر قلمه‌های تیمار شده *Actinidia deliciosa* با هورمون ایندول-۳-بوتیریک اسید^۲ ریشه‌زایی ضعیف (۳۰ درصد) نشان دادند، اما در تیمار ترکیب

1. GA3

2. IBA



IBA و نفتالین استیک اسید^۱ درصد ریشه‌زایی تا ۷۰ درصد شد (Connor, 1982). قلمه‌های خشبی کیوی فروت‌هایوارد (طول ۱۵ تا ۲۰ سانتی متر با قطر ۲۰ میلی متر در پایه) با IBA (۱۰۰۰ و ۵۰۰ پی ام)، AIA (۱۰۰۰ و ۵۰۰ پی بی ام) و ژل IBA ۴۰۰۰ تیمار شده و در ظروف ۵۰۰ سی سی با پیت به عنوان بستر کشت با دمای بستر ۲۵ درجه سانتی گراد و دمای هوا ۲۰ درجه سلسیوس کاشته شدند. غلظت ۱۰۰۰ میلی گرم IBA حداکثر ریشه دهی (۷۲.۸) درصد، تعداد ریشه (۱۱.۳) و طول ریشه (۸.۵۰ سانتی متر) را به دست آورد (Cakalli et al., 2017).

علی و همکاران (۲۰۱۷) اثر IBA (۱۵۰۰، ۲۵۰۰ و ۳۵۰۰ میلی گرم در لیتر) + پاکلوبوترازول (۵۰۰ میلی گرم در لیتر) را بر پاسخ ریشه‌زایی قلمه‌های نیمه سخت کیوی تحت پلی‌هاوس انرژی صفر بررسی کرد و نتایج نشان می‌دهد که تیمار IBA در ۳۵۰۰ میلی گرم در لیتر + پاکلوبوترازول ۵۰۰ میلی گرم در لیتر بهترین نتایج را از نظر درصد ریشه‌زایی (۶۳/۳۳ درصد)، تعداد ریشه‌های اولیه (۷/۵۹)، تعداد ریشه‌های فرعی (۴۹/۵۹)، متوسط طول ریشه (۱۰/۵۰ سانتی متر)، طول بلندترین ریشه (۱۳/۵۳ سانتی متر)، قطر طولانی‌ترین ریشه (۱/۲۵ میلی متر) و درصد بقای قلمه ریشه (۹۳/۳۳ درصد) را ارائه کرد.

قلمه‌های علفی *Actinidia deliciosa* درصد ریشه‌زایی بیشتری از قلمه‌های چوب سخت نشان داد (Bartolini and Ianni, 1990). در مورد زمان‌های مختلف قلمه‌گیری در طول فصل رشد، قلمه‌های گرفته شده در شهریور-مهر و تیمار با ۶۰۰۰ ppm - IBA ۴۰۰۰ بهترین درصد ریشه‌زایی را داشت (Biasi et al., 1990). در بررسی اثر غلظت‌های مختلف هورمون IBA بر ریشه‌زایی قلمه‌های چوب نرم دو رقم کیوی فروت طلایی (*Actinidia chinensis*) به نام‌های AU Golden Sunshine و AU Golden Dragon، غلظت ۵۰۰۰ ppm و ۱۰۰۰۰ ppm نسبت به تیمارهای ۱۰۰۰ و ۲۵۰۰ و شاهد باعث ریشه‌زایی بیشتری در رقم AU Golden Sunshine شد (Sims, 2011).

ریزازدیادی

تکثیر انبوه کلون یا گیاهان شبیه به اصل در اغلب درختان میوه کاربرد دارد. در روش کشت بافت گیاه تولید شده دقیقاً مشابه گیاه مادر است، لذا با این روش می‌توان وارثه‌های مرغوب و ماده را تکثیر کرد (مشابه تکثیر از طریق قلمه)

^۱. NAA



در صورتی که در روش تکثیر بذر تنها درصد کمی از گیاهان تولید شده ماده بوده و چون از لحاظ ژنتیکی با والد خود متفاوت است، لذا مشخص نیست که گیاه تولید شده از نوع مرغوب است یا خیر.

برای اولین بار تکثیر کیوی فروت از طریق کشت بافت در سال ۱۹۷۵ توسط هارادا انجام شد. وی تشکیل شاخساره، ریشه و جنین را در شرایط درون شیشه‌ای از قطعات ساقه و ریشه گزارش داد. وی با چند دوره کشت، دریافت که زآتین که نوعی سیتوکینین است، بیشترین تأثیر را در تشکیل شاخساره دارد (Harada, 1975).

توسعه روش‌های ریزافزایی کیوی فروت بخش مهمی از برنامه‌های پژوهشی برای اصلاح درون شیشه‌ای این گیاه است. ازدیاد انبوه نژادگان‌های حاصل از به‌نژادی از طریق ریزافزایی، حائز اهمیت است (Ferguson, 1999). افزون بر این، با کشت درون شیشه‌ای، تولید گیاهان عاری از بیماری نیز میسر است (Wang and *et al.*, 2006). حدود ۵۰ درصد تولید این گیاه در کشور ایتالیا که اولین کشور تولیدکننده کیوی فروت در جهان است از طریق کشت بافت صورت می‌گیرد (Belrose Inc. 2004). با وجود این، گزارش‌های مربوط به ازدیاد درون شیشه‌ای کیوی فروت، در مواردی از کارآیی لازم برخوردار نیستند. در گزارش‌های مربوط به شاخه‌زایی کیوی فروت به‌طور معمول در سطوح محدود از غلظت‌های GA3 و BA استفاده شده است. در پژوهش‌های انجام گرفته توسط مارینو (۱۹۹۰) و برتازا (۱۹۸۶) تنها از دو سطح غلظت BA استفاده شده است. از بذور بالغ کیوی فروت برای تکثیر اندام‌های هوایی استفاده شد و اثر BAP (۰-۴/۵ میلی گرم در لیتر) و کینتین (۴-۰/۵ میلی گرم در لیتر) بررسی شد و نتایج سیتوکینین از نظر تکثیر و افزایش طول شاخه جدید مؤثرترین بود. (اکباس و همکاران، ۲۰۰۷). بهترین نتیجه در ۰.۵ میلی گرم در لیتر BAP با تعداد شاخساره $1/08 \pm 4/7$ در هر ریزنمونه در روز ۲۸ کشت مشاهده شد.

در ارتباط با ریشه‌زایی کیوی فروت نیز بررسی‌ها نشان می‌دهد که در بیشتر موارد تنها از یک سطح تنظیم‌کننده رشد ریشه‌زایی استفاده شده است (Monette, 1986; Standardi and Catalano, 1985; Kumar and *et al.*, 1998). وو و همکاران (۲۰۱۱) گیاهچه‌های بازسازی شده از ریزنمونه‌های برگ *Actinidia eriantha* Benth. رقم وایت با استفاده از محیط کشت MS همراه با ۰/۱ میلی گرم در لیتر NAA و ۲ میلی گرم در لیتر BA، حداکثر باززایی شاخساره $\pm 2/61$ (۷/۳۰ شاخه / ریزنمونه) از ریزنمونه‌های گرفته شده از ۰-۳ سانتی متر پایه تیغه برگ به دست آمد. حداکثر باززایی شاخساره

تصادفی (۷۹/۱۷ درصد) با $2/31 \pm 6/54$ شاخه در هر ریزنمونه با استفاده از ۰/۱ میلی گرم در لیتر NAA و ۲/۰ میلی گرم در لیتر ZT در محیط کشت MS به دست آمد. بیشترین میزان ریشه زایی (۹۶/۶۷ درصد) با استفاده از محیط کشت ۱/۲ MS حاوی ۰/۶ میلی گرم در لیتر IBA و ۹۳/۷۵ درصد در استفاده از خزه مرطوب بدون IBA به دست آمد.

دستورالعمل ازدیاد تجاری کیوی فروت با گیاهان دارای کیفیت بالا با استفاده کشت بافت شامل: باززایی سریع تعداد زیادی از گیاهچه‌ها از طریق کشت بافت، انتقال گیاهچه‌ها به گلدان‌ها در گلخانه، تغییر بستر آنها از گلدان به خزانه جهت آماده‌سازی آنها برای کشت در زمین اصلی است. گیاهان گلدانی نیز که دارای دو شاخه اصلی و قطر تنه دو سانتی متری باشند، می‌توانند به‌طور مستقیم به زمین اصلی منتقل شوند. این گیاهان خیلی پررشد بوده و معمولاً در سال دوم بعد از کشت در زمین اصلی چند میوه تشکیل می‌دهند (شکل ۲ و ۳).



شکل ۳- عملیات داشت در خزانه گیاهان حاصل از ریزازدیادی.



شکل ۲- رشد سریع گیاهان جوان در گلخانه بعد از انتقال از کشت بافت.

برای بررسی اثر تنظیم کننده‌های رشد GA3 و BA روی پرآوری شاخساره و همچنین ریشه‌زایی شاخساره‌های تولید شده در سطوح مختلف IBA کیوی فروت پژوهشی در شمال کشور انجام گرفت (جعفری نجف‌آبادی و همکاران، ۱۳۸۷). بالاترین تعداد شاخساره و بالاترین تعداد برگ در محیط کشت دارای ۲ میلی‌گرم در لیتر BA و ۰/۵ میلی‌گرم در لیتر GA3 بدست آمد. بهترین نتیجه در تعداد و طول ریشه در محیط کشت پایه نصف غلظت MS شامل ۱ میلی‌گرم در لیتر IBA حاصل شد. در این پژوهش حدود ۸۰ درصد گیاهچه‌های تولید شده، به خوبی سازگار شدند.



مونتی در سال ۱۹۸۶ نوک شاخه کیوی فروت را بر روی ماده غذایی MS در دو حالت جامد و مایع کشت داد و مشاهده کرد که افزایش وزن اولیه مواد کشت شده و تعداد شاخه‌های تولید شده در ماده غذایی محلول بیشتر از محیط کشت جامد می‌باشد (پیری و ناظریان، ۱۳۸۵). شبیه‌این نتایج برای ریشه‌زایی سیب نیز گزارش شده است (صمدایی و همکاران، ۱۳۸۷). براساس پژوهش حسینی و همکاران (۱۳۸۹)، در مورد کیوی فروت بهترین روش ضد عفونی ریزنمونه‌ها، عبارت بود از ۳۰ ثانیه در الکل ۷۰ درصد، سپس محلول هیپوکلریت سدیم ۶ درصد به مدت ۲۰ دقیقه می‌باشد. ریزنمونه‌ها در محیط کشت MS کامل مایع بهتر رشد کردند. برای پرآوری محلول ۲ میلی گرم در لیتر BAP بهتر بود. برای ریشه زایی نیز می‌توان از محلول ۱ میلی گرم در لیتر NAA در محیط MS ۱/۲ استفاده نمود (جدول ۱).

امروزه در کشورهایی مثل ایالات متحده، چین، ایتالیا، زلاندنو و اسپانیا آزمایشگاه‌های ویژه کشت بافت کیوی فروت وجود دارند که میلیون‌ها نهال نورسته را تولید و به بازار عرضه می‌نمایند.

جدول ۱ - برخی از محیط‌های کشت بافت کیوی فروت (حسینی و همکاران، ۱۳۸۹).

گونه و واریته‌ها	ریزنمونه	محیط کشت	مواد تنظیم کننده رشد (mg/l)	ماخذ
<i>A.chinensis</i>	Root, stems	MS	Zeatin 1, 2, 4-D or NAA 0.1-1	Harada(1975) Gui et al (1979)
<i>planch</i>	ms	MS	Zeatin 1, BA 1, GA 1	Gui et al(1982) Standardi(1981,1982)
	Stems, Leaves	MS	Zeatin 3, 2, 4-D 0.5-	Monette(1986) Zucchereli and Zucchereli(1981)
	Endosperm	Nisch	1	Yu(1983)
<i>Var.hayward</i>	Shoot tips	-	BA 1, 2, 4-D 0.02, GA1	Huang et al(1980, 1984)
<i>d</i>	Shoot tips		BA 2, IBA0.06	Huang et al(1982) Lui and Shu (1982)
	Meristem		-	
		MS		
	Cotyledon	MS	Zeatin 1	
	Stems	MS	Zeatin 1-3, Zeatin 1-3,	
<i>A.chinensis</i>	Endosperm	MS	2, 4-D 1-2 or NAA 0.5	
<i>planch</i>	Stems		Zeatin 1, BA 0.5, NAA 0.01 or Zeatin 1	
<i>Var.chinensi</i>			BA2, NAA 0.5	
<i>s</i>				



کاربرد تنظیم کننده های رشد در تنک میوه (تنک شیمیایی)

تنک میوه یکی از روش‌های مهم کشاورزی برای محصولات باغی مانند سیب، هلو، گلابی، آلو و کیوی فروت که تمایل به تولید محصول سنگین دارند، برای بهبود اندازه و کیفیت میوه‌ها، مورد نیاز است. در درختان میوه معتدله، تنک گل و میوه به صورت دستی و یا با استفاده از تنک‌کننده‌های شیمیایی برای افزایش اندازه و کیفیت میوه‌های باقیمانده انجام می‌شود. کاهش عملکرد تاک وزن تر و خشک را تا ۱۰ برابر افزایش می‌دهد، با این وجود، مقدار افزایش بستگی به شدت تنک و برهمکنش گیاه، محیط و مدیریت محصول دارد ((Tombesi *et al.*, 1994; Richardson *et al.*, 1997)). کنترل عملکرد تاک می‌تواند به صورت انتخابی با تنک گل‌ها و میوه‌های بدشکل و آسیب دیده، گل‌ها و میوه‌های فرعی و یا به صورت غیرانتخابی با حذف هر نوع گل و میوه‌ای برای کاهش تعداد میوه و عملکرد تاک انجام شود.

تنک شیمیایی یکی از مهمترین اقدامات مدیریتی در میوه‌های معتدله است (Looney, 1986). در بسیاری از درختان میوه از جمله کیوی فروت، عملکرد زیاد تاک و میوه‌هایی با اندازه کوچک یک مشکل عمده است. در میان روش‌های مختلف برای کاهش عملکرد زیاد تاک، تنظیم‌کننده‌های شیمیایی یک روش آسان، کارآمد و مقرون به صرفه برای بهینه سازی تشکیل میوه و افزایش اندازه، عملکرد و کیفیت میوه‌ها در نظر گرفته می‌شوند.

در مورد اثر تنک‌کننده‌های شیمیایی در کیوی فروت گزارش‌های خیلی کمی وجود دارد و تنها از سه ماده تنک‌کننده شیمیایی تیدیازورون^۱، اترئل^۲ و کارباریل در موارد محدود برای کنترل عملکرد تاک و تنک کیوی فروت استفاده شده است.

تیدیازورون یکی از مشتقات فنیل اوره و با فعالیت بالای سیتوکنین است. گزارش شده است که تیدیازورون دارای پتانسیل تنک‌کنندگی در سیب است (Green, 1993) و باعث تسریع رشد میوه در انگور، کیوی فروت و سیب شده است. تیدیازورون می‌تواند باعث بیوسنتز سیتوکنین نوع آدنین شود یا متابولیسم سیتوکنین‌های داخلی را تغییر دهد و در نتیجه افزایش سطح سیتوکنین‌های طبیعی و افزایش تقسیم سلولی، منجر به افزایش اندازه میوه شود (مک و همکاران ۱۹۸۷).

^۱ . Thidiazuron (N-Phcnyl-N-1,2,3-thidiazol-S-ylurea)

^۲ . Ethrel



اترئل (اسید ۲-کلروفوسفون) که نام تجاری شرکت بایر برای اتفون است یک ماده شیمیایی کارآمد برای القای ریزش میوه در درختان است. اتفون باعث آزاد شدن اتیلن می‌شود و از طریق بازدارنده مستقیم انتقال اکسین باعث ریزش میوه می‌شود. ۲۴ ساعت پس از کاربرد این ماده مقدار اتیلن داخلی گیاه شش تا ۱۳ برابر افزایش می‌یابد.

کارباریل (۱-نافیل N-متیل کربامات) به عنوان یک عامل تنک کننده در سیب توسط بتیر و ووستوود (۱۹۶۰) کشف شد، از طریق جلوگیری از حرکت مواد تنظیم کننده رشد، عمدتاً باعث ریزش میوه می‌شود. ویلیامز و باتجر (۱۹۶۴) پیشنهاد کردند که کارباریل در حرکت عوامل حیاتی رشد در بافت‌های آوندی میوه دخالت دارد، این دخالت مانع رشد میوه‌های ضعیف می‌شود و با سقط بذر و یا بدون سقط بذر ریزش آن‌ها را سبب می‌شود.

اثرات تنک شیمیایی بر صفات کمی و کیفی میوه

باردهی سال بعد

کیوی فروت الگوی تناوب باردهی دارد (Davison and Sutton 1984) و عملکرد تاک زیاد در یک سال، محصول سال بعد را از طریق کاهش تعداد گل‌های تشکیل شده روی شاخساره‌ها کاهش می‌دهد (Burge *et al.*, 1987). با عملیات تنک گل و میوه و کاهش تعداد میوه‌های باقیمانده در سال‌های پرمحصول، باردهی سال بعد نیز تحت تأثیر قرار می‌گیرد.

اندازه میوه

تعداد میوه در هر تاک بیشترین تأثیر را بر وزن و اندازه میوه کیوی فروت دارد (Burge *et al.*, 1987; Lahav *et al.*, 1989; Childer *et al.*, 1995). غلظت‌های مختلف مواد شیمیایی تنک کننده اثرات متفاوتی بر اندازه میوه دارند. تیدیاورون در غلظت ۲۵ میلی‌گرم در لیتر، باعث افزایش حداکثر طول و ۵۰ میلی‌گرم در لیتر، باعث افزایش حداکثر قطر میوه کیوی فروت رقم آلیسون شد اما اتفون و کارباریل همانند تنک دستی طول میوه را افزایش دادند و افزایش قطر میوه با تیمار شاهد اختلاف آماری معنی‌داری نداشتند. تیدیاورون باعث کاهش نسبت طول به قطر میوه کیوی فروت شده و اتفون و کارباریل در این نسبت بی‌تأثیر است (Kannan, 2001). فامیانی و همکاران (۱۹۹۹) در کیوی فروت هایوارد



گزارش کردند که تیدیا زورون در غلظت‌های ۵، ۱۰، ۲۰ میلی‌گرم در لیتر، طول و قطر میوه را به‌طور قابل توجهی افزایش داد اما نسبت طول به قطر میوه را کمی کاهش داد.

وزن و حجم میوه

لاهو و همکاران (۱۹۸۹) یک رابطه منفی بین تعداد میوه و وزن میوه را در کیوی فروت گزارش کردند. کاهش وزن میوه با افزایش بار میوه در کیوی فروت نیز گزارش شده است (Richardson, McAneney, 1990). تیدیا زورون باعث افزایش زود هنگام (۱۵ روز پس از تیمار) وزن و حجم میوه کیوی فروت می‌شود. با این وجود، این ماده وزن و تعداد بذور میوه را تحت تأثیر قرار نداد. افزایش رشد میوه در نتیجه مشتقات فنیل اوره مانند تیدیا زورون، ممکن است نتیجه هم افزایش تقسیم سلولی و هم بزرگ شدن سلول‌ها باشد.

در کیوی فروت اتفون و کاربایل علی‌الرغم تنک ۵ تا ۸ درصدی میوه، اندازه میوه کیوی فروت را کاهش می‌دهند. شاید یکی از دلایل کاهش رشد میوه در محلول پاشی اتفون آزاد شدن تدریجی اتیلن در بافت میوه باشد.

ماده خشک میوه

اخیراً در صنعت نیوزلند برای افزایش مقدار ماده خشک میوه از تنک استفاده می‌شود. تنک کردن می‌تواند باعث افزایش تخصیص کربوهیدرات به میوه شود، به همین دلیل تنک کردن پتانسیل افزایش ماده خشک میوه را دارد، به این شرط که اگر حرکت آب به میوه نیز افزایش نیابد و باعث تقلیل کربوهیدرات‌های میوه نشود. وزن تر میوه با کاهش عملکرد تاک تمایل به افزایش دارد. با این وجود، کاهش شدید محصول قبل از تنک که بتواند ماده خشک میوه تحت تأثیر قرار دهد نیاز به توجه دارد. برای مثال، کاهش ۶۰ درصدی میوه، از ۵۰ به ۲۰ عدد در هر متر مربع، ماده خشک را فقط ۰/۴-۰/۵ درصد واحد افزایش داد.

به‌طور متناوب، تنک ۳-۴ هفته پس از گل‌دهی تأثیر بیشتری بر روی ماده خشک میوه کیوی فروت دارد، از آنجایی که تنک در این زمان باعث تولید میوه‌های کوچکتر می‌شود اما هنوز به‌خاطر قابلیت دسترسی بیشتر به کربوهیدرات در نتیجه نسبت وزن خشک به وزن تر افزایش می‌یابد.



تعداد بذر میوه

نتایج آزمایش‌ها نشان داده است که در کیوی فروت تنک دستی و تنظیم‌کننده‌های رشد گیاهی تأثیری در تعداد بذر درون میوه ندارند. با این وجود، گزارش‌های ضد و نقیضی از اثر تنظیم‌کننده‌های رشد گیاهی در تعداد بذر درختان میوه دارد. در کیوی فروت اترنل به تنهایی با غلظت ۱۰ میلی‌گرم در لیتر و یا در ترکیب با ۵۰ میلی‌گرم در لیتر اسید آبسزیک تعداد بذور کیوی فروت رقم هایوارد کاهش داد (کاستیلو، ۱۹۹۹). محلول‌پاشی تیدیا زورون، اترنل و کارباریل تعداد و وزن بذور میوه‌های کیوی فروت را تحت تأثیر قرار نداد.

عملکرد و میوه‌های بازارپسند

عملکرد کل میوه رقم هایوارد با افزایش تعداد میوه در هر تاک افزایش می‌یابد اما تعداد میوه‌های بازارپسند کاهش می‌یابد. با افزایش تعداد میوه از یک به چهار در هر شاخساره، عملکرد ۱۷۰ درصد افزایش نشان داد (سامانچی، ۱۹۹۵). با افزایش شدت تنک، تعداد میوه و عملکرد کل در کیوی فروت کاهش یافت اما عملکرد میوه‌های بازارپسند افزایش یافت. از طرفی دیگر، تنک ملایم ممکن است عملکرد کل تاک را نیز افزایش دهد. تنک دستی (چهار میوه در هر شاخساره) در رقم آلیسون، عملکرد هر تاک نسبت به تاک‌های تنک نشده به‌طور معنی‌دار در حدود ۸/۳۳ کیلوگرم افزایش یافت و به ۴۸/۳۳ کیلوگرم رسید (Kannan, 2001). سامانچی (۱۹۹۵) چهار میوه را در هر شاخساره نگه داشت و ۶۷ کیلوگرم عملکرد برای هر تاک با میانگین وزن میوه ۱۰۰ گرم ثبت کرد.

محلول‌پاشی ۵۰ میلی‌گرم در لیتر تیدیا زورون و تیمار تنک دستی (چهار میوه در هر شاخساره) در مدت ۱۰ روز بعد از ریزش گلبرک‌ها در رقم آلیسون، درصد میوه‌های درجه یک (وزن بیشتر از ۸۰ گرم) را افزایش داد. افزایش درصد میوه‌های درجه یک با استفاده از تیدیا زورون در رقم هایوارد (Famiani et al., 1999)، رقم آلیسون (Jindal et al., 2003)، سیب (Grenne, 1995)، انگور (Reynolds et al. 1992) و خرمالو (Itai et al. 1995) نیز گزارش شده است. از آنجایی که تیدیا زورون یک ماده شبه سیتوکنین است، افزایش نسبت میوه درجه یک "با تیدیا زورون ممکن است به اثرات آن در ترغیب رشد میوه بزرگتر با افزایش تقسیم سلولی باشد. افزایش نسبت میوه‌های بازارپسند پس از تنک دستی، می‌تواند به افزایش اندازه و وزن میوه مربوط باشد که ممکن است به دلیل افزایش نسبت برگ به میوه باشد.



بیشترین نسبت میوه‌های درجه سه در تیمار محلول‌پاشی اترئل دیده شد. افزایش نسبت میوه درجه سه ممکن است به علت اثر بازدارندگی اتفون در رشد میوه باشد.

سفتی میوه

گزارش‌هایی ضد و نقیض از تنک دستی بر سفتی میوه‌های باقیمانده وجود دارد. سامانچی (۱۹۹۵) با نگره‌داری ۱، ۲، ۳ و ۴ میوه در هر شاخساره و در تنک دستی، هیچ تغییر معنی‌داری در سفتی میوه‌های باقیمانده مشاهده نکرد. در حالیکه گزارش‌های خیلی زیادی مبنی بر افزایش سفتی میوه‌های کیوی فروت (Park and Park, 1996; Rotundo and Pilone, 1997) و سیب (Basak and Michalczuk 1999) با تنک دستی دارد. در رقم آلیسون تنک دستی و کارباریل سفتی میوه را افزایش داد در حالیکه تید یازورون و اترئل باعث کاهش سفتی میوه‌های تیمار شده نسبت به تیمار شاهد در قبل از برداشت شد (Kannan, 2001). کاهش سفتی میوه‌های تیمار شده با اترئل ممکن است به دلیل تأثیر آن در نرم شدن میوه‌ها و القاء پیری سلول با افزایش نفوذپذیری غشاء به آنزیم‌های تخریب کننده دیواره سلولی باشد. (Leopold and Kriedemann, 1997).

مواد جامد محلول و اسید قابل تیتره شدن

در کیوی فروت هایوارد همبستگی مثبتی بین مواد جامد محلول و اندازه میوه وجود دارد (Richardson *et al.*, 1997). در بیشتر نتایج آزمایش‌های انجام شده تنک گل و میوه میزان مواد جامد محلول میوه‌های باقی مانده را به طور معنی‌دار در رقم هایوارد افزایش داده است. در کیوی فروت *A. arguta* نیز رابطه خطی مثبت بین حجم شاه‌میوه و مواد جامد محلول از کل گل آذین مشاهده شد (Pescie M. A. 2004). در پژوهش دیگر تنک میوه به ۲ تا ۶ میوه در هر شاخساره هیچ تأثیر معنی‌داری در مواد جامد محلول و اسید قابل تیتره شدن ارقام هایوارد و آلیسون نشان نداد (Kumar and Thakur, 2013). همانند تنک دستی، محلول‌پاشی قبل از برداشت میوه‌های ارقام هایوارد و ماتتی با تید یازورون و اترئل نسبت به میوه‌های تیمار نشده میزان مواد جامد محلول را افزایش و اسید قابل تیتره شدن را کاهش داد. در حالیکه میوه‌های تیمار شده با کارباریل میزان مواد جامد محلول کمتر و اسید قابل تیتره شدن بیشتری نسبت به میوه‌های تیمار نشده در زمان برداشت



داشتند. از آنجایی که سیتوکینین‌ها بر انتقال متابولیت‌ها و مواد مغذی به قسمت‌های گیاهی تیمار شده با سیتوکینین اثرگذار هستند، بنابراین، مقدار بالاتر مواد جامد محلول ممکن است به میزان بالاتری از جذب مواد فتوسنتزی نسبت داده شود.

کربوهیدرات‌ها

تنک‌کننده‌های شیمیایی اثرات متفاوتی روی کربوهیدرات‌ها دارند. در محلول‌پاشی کیوی فروت رقم آلیسون، تیدیاورون قند کل را به‌طور قابل توجهی افزایش داد، در حالی که تیمارهای کارباریل و اترنل اثر کمتری در افزایش آن نشان دادند. در این آزمایش کمترین مقدار قندها در تیمار شاهد مشاهده شد. کاربرد پیش از برداشت میوه‌ها با اتفون، سطح نشاسته میوه‌ها را در زمان برداشت نسبت به میوه‌های قبل از تیمار کاهش داد. نشاسته در بافت کورتکس داخلی و بیرونی، گل‌گاه و منطقه میانی میوه پایین‌تر بود. در حالی که میوه‌های تیمار شده با تیدیاورون و تیمار تنک دستی (چهار میوه در هر شاخساره) در زمان برداشت نسبت به تیمار شاهد نشاسته بیشتری نشان دادند.

اسید آسکوربیک (ویتامین C)

تیمارهای شدید تنک دستی کیوی فروت رقم هایوارد باعث افزایش در مقدار قند میوه‌ها و ویتامین C شد. تنک میوه به دو تا چهار عدد در هر شاخساره باعث افزایش بیشترین مقدار ویتامین C در میوه‌های رقم آلیسون شد. در محلول‌پاشی تاک‌های کیوی فروت رقم آلیسون، تیدیاورون مقدار ویتامین C را به‌طور قابل توجهی افزایش داد، در حالی که تیمارهای کارباریل و اترنل اثر کمتری در افزایش آن نشان دادند.



ترکیبات بر آوردکننده تأمین نیاز سرمایی



مقدمه

کیوی فروت به عنوان یک تاک چند ساله و دارای رکود زمستانی برای شکستن خواب جوانه و گلدهی در بهار بعد نیاز به سرمای زمستانه دارد. در مناطق با زمستان‌های گرم و سرمای تجمعی کم که نیاز سرمایی جوانه‌ها تأمین نمی‌شود، نمو بعدی جوانه‌ها در زمستان/بهار به تعویق می‌افتد و تمایزیابی قسمت‌های گل انجام نمی‌شود. سرآغازهای گل نمی‌توانند تمایزیابی کنند یا پس از مدت کوتاهی سقط می‌کنند. بنابراین برای تأمین سرما از ترکیب‌های رکودشکن استفاده می‌شود که این مواد باعث افزایش و یکنواختی شکفتن جوانه با اثرات مثبت بر نمو شاخه‌ها، و گل‌دهی همزمان تاک‌های نر و ماده و افزایش باروری می‌شود. ترکیب این دو اثر باعث افزایش کارایی گیاه از نظر عملکرد در زمان برداشت می‌شود (Montefiori et al., 2003).

در مناطق با تأمین سرمای کافی، ترکیب‌های رکودشکن درصد شکفتن جوانه‌ها را افزایش نمی‌دهند اما باعث شکفتن همزمان جوانه‌ها و رشد شاخه می‌شوند. اثر قابل توجه این مواد در این مناطق، کاهش تولید گل‌های فرعی گل‌آذین‌های کیوی فروت شده و در نتیجه هزینه مالی و زمانی تنک کردن این عملیات کشاورزی را کاهش می‌دهد. ترکیبی از شکفتن یکنواخت جوانه‌ها و اثر تنک‌کنندگی ایجاد شده باعث افزایش عملکرد و اندازه میوه می‌شود که می‌تواند نتیجه کاهش رقابت بین میوه‌ها برای مواد غذایی در دوره نمو باشد (Montefiori et al., 2003).

به نظر می‌رسد استفاده از ترکیب‌های رکودشکن، در مناطق و سال‌های مختلف با تجمع نیاز سرمایی متفاوت، مفید باشد. به طوری که در صورت عدم تأمین نیاز سرمایی در منطقه، استفاده از آن از طریق افزایش درصد شکفتن جوانه‌ها و افزایش باروری گل‌ها عملکرد را افزایش خواهد داد و در صورت تأمین شدن نیاز سرمایی، از طریق همزمانی باز شدن گل‌های نر و ماده و حذف گل‌های فرعی باعث کاهش هزینه تنک و یکنواختی بلوغ میوه‌ها در برداشت می‌شود (عابدی قشلاقی، ۱۴۰۲).

تغییرات شرایط آب و هوایی و گرم شدن کره زمین و زمستان‌های معتدل باعث شده که نیاز سرمایی ارقام با نیاز سرمایی بالا مانند هایوارد تأمین نشده، گل‌دهی آن با تأخیر شروع شود و ریزش گل و میوه اتفاق بیافتد.

عدم استفاده از کودهای ازته در آخر تابستان، هرس و سرزنی جهت غلبه بر چیرگی انتهایی، استفاده از سیستم آبیاری بارانی (میست بروی شاخه‌ها) در زمان خواب درختان، و همچنین استفاده از ارقامی که نیاز سرمایی کمتری دارند از

روش‌های غیرشیمیایی است که می‌تواند در جهت تامین نیاز سرمایی درختان موثر باشد. علاوه بر این، در چنین شرایطی می‌توان از روش‌های شیمیایی نیز استفاده کرد. ترکیبات زیادی جهت رفع نیاز سرمایی درختان معرفی و استفاده شده‌اند اما اثرات آنها بسته به نوع گیاه، زمان مصرف، غلظت مورد استفاده و ... متفاوت گزارش شده است. علاوه بر این، دمای بعد از تیمار، وضعیت تغذیه‌ای درخت، مرحله نمو جوانه و مقدار سرمای دریافت شده بر اثر بخشی این مواد تأثیر می‌گذارند. برای جبران تأمین نیاز سرمایی از ترکیبات رکودشکن مانند سینامید هیدروژن (دورمکس)، تیوره‌آ، نترات پتاسیم، روغن ولک، عصاره سیر، روغن‌های گیاهی امولوسیون مانند روغن سویا، آفتاب گردان و کلزا و ترکیبات جایگزین دیگر می‌تواند استفاده شود. به دلیل نگرانی‌های زیست محیطی و سمیت برخی از ترکیبات شیمیایی، برای شکستن خواب جوانه‌ها از ترکیبات آلی مانند عصاره دارچین، قهوه، زنجبیل، میخک، کلوسنت، زیتون، سیر، فلفل قرمز، سیاهدانه و زردچوبه نیز استفاده شده است. نمونه‌هایی در جدول ۲ آورده شده است. این عوامل آلی سرشار از ترکیبات فرار، رنگدانه‌ها، تانن‌ها، فنل‌ها، آنتی‌اکسیدان‌ها، ویتامین‌ها و مواد مغذی هستند (Ahmed *et al.*, 2014). البته با توجه به هزینه این مواد و اثر متفاوت آن روی ارقام مختلف کیوی فروت، بهتر است قبل از توصیه کلی برای همه کیوی فروت کاران، ترکیب‌های مختلف در منطقه آزمایش شود (عابدی قشلاقی، ۱۴۰۲).

سیانامید هیدروژن

سیانامید هیدروژن با فرمول شیمیایی CH_2N_2 با شکل ظاهری بلورهای جامد است که محلول آبی آن، تحت نام تجاری ثبت شده دورمکس Dormex، تنظیم‌کننده رشد معمول برای شکستن خواب درختان میوه خزان‌دار، در بسته‌بندی‌های مختلف عرضه می‌شود (شکل ۴). سیانامید در محیط طی چند روز از طریق هیدرولیز به اوره و سپس به آمونیوم تبدیل می‌شود. گزارشات نشان داده است که این ماده دارای اثرات سمی بوده و برهکمنشی منفی بین سرما و تیمار دورمکس وجود دارد (پوراابراهیمی و عشقی، ۱۳۹۸).

جدول ۲- فهرست برخی از ترکیبات شکستن خواب، غلظت‌های کاربردی و موثر آنها و محصولات استفاده شده

(Ahmad *et al.*, 2014)

Compound	Application Time	Applied Concentrations (Effective Concentrations)	Crop (Scientific Name)
Potassium nitrate (KNO ₃)	During germination	0.2, 1, and 3% (0.2%)	Agrimony (<i>Agrimonia eupatoria</i> L.)
Gibberellic acid (GA ₃)	During germination	100, 200, and 300 mg L ⁻¹ (100 mg L ⁻¹)	Agrimony (<i>Agrimonia eupatoria</i> L.)
Hydrogen cyanamide (HC)	During bud cutting	5% for 4-year-old cuttings	Grapes (<i>Vitis vinifera</i> L. × <i>Vitis labruscana</i> Bailey)
GA ₃ or KNO ₃	During pre-germination	Seeds soaking in GA ₃ (400 ppm) for 24 h or KNO ₃ (1 M) for 30 min	Highland papaya (<i>Vasconcelle aquercifolia</i> L.)
GA ₃	During seed priming	Seeds primed in GA ₃ (750 ppm) for 48h	Common poppy (<i>Papaver rhoeas</i> L.) and (<i>P. dubium</i> L.)
KNO ₃	During seed priming	Seed treatment with KNO ₃ (0.5 g L ⁻¹) for 24 h	
GA ₃ or KNO ₃	During germination	Dormant seeds treated with GA ₃ (150 ppm) or KNO ₃ (1000 ppm) for 24 h.	Wall rocket (<i>Diplot axiserucoides</i> L.)
Garlic extract (GE) or HC	Before winter dormancy	Cuttings immersed in GE (10%) or HC (4%) (v/v) for 10 s	Grape (<i>Vitis vinifera</i> L.)
HC (Dormex)	During bud cutting	6-year-old cuttings treated with HC (5%)	Grape (<i>Vitis vinifera</i> L. × <i>Vitis labruscana</i> Bailey)
GA ₃	During germination	Seed soaking in GA ₃ (10, 100, or 1000 mg L ⁻¹) and scoring at 30 d	Ashitaba (<i>Angelica keiskei</i>)
Zinc sulphate (ZnSO ₄)	Before winter dormancy	Foliar application (1000, 1500, and 2000 mg L ⁻¹) (2000 mg/L)	Kiwifruit (<i>Actinidia deliciosa</i> L.)
HC	45 days before natural bud break	2, 4 and 6% (4%) + mineral oil (2%)	Kiwifruit (<i>Actinidia deliciosa</i> L.), cv. Hayward
Erger Biostimulant	At week no. 5, 9, and 13 from bud break	Foliar application (6%) once at three different times in fall	Kiwifruit (<i>Actinidia deliciosa</i> L.)
KNO ₃ or GA ₃	At stratification of seeds	Seed soaking in KNO ₃ (0.2%) or GA ₃ (5 mM)	Apple (<i>Malus domestica</i> L.), cv. Ligol
HC	In late August	Foliar application (12.5 mM)	Grapevines (<i>V. vinifera</i> L. × <i>V. labruscana</i> Bailey), cv. Kyoho
HC, KNO ₃ , mineral oil, thiourea, or Ca(NO ₃) ₂	In December	Foliar application of HC (4%), KNO ₃ (8%), mineral oil (6%), thiourea (2%), or Ca(NO ₃) ₂ (6%)	Apple (<i>Malus sylvestris</i> Mill), cv. Anna

سیانامید هیدروژن در کیوی فروت برای اولین بار در ۱۹۸۳ در نیوزلند استفاده شد. گزارش‌های زیادی در مورد استفاده از سیانامید هیدروژن و اثرات مفید و سودمند آن در شکفتن جوانه‌ها و گلدهی کیوی فروت وجود دارد. کاستا و همکاران (۱۹۹۱) و ۴۵ و ۳۰ روز قبل از شکفتن مورد انتظار جوانه، سیانامید هیدروژن را به میزان ۴/۵ درصد و ۶ درصد روی تاک‌های کیوی فروت اسپری کردند. آنها مشاهده کردند که استفاده از ۴/۵ درصد هیدروژن سیانامید باعث افزایش عملکرد و درصد میوه‌های قابل فروش شد. چنگ (۱۹۹۱) نشان داد که سیانامید هیدروژن در افزایش عملکرد میوه کیوی فروت برونو مؤثر است. افزایش عملکرد به دلیل افزایش ۱۰ درصدی شکفتگی جوانه و همزمانی گلدهی بود. ولوسو و همکاران (۲۰۰۳)

مشاهده کردند که هیدروژن سیانامید (۴ درصد) به دلیل افزایش تشکیل جوانه گل و سطح میوه بندی بیشتر در کیوی فروت، بیشترین تأثیر را در افزایش عملکرد قابل فروش داشت.

اثر سیانامید هیدروژن در ارقام مختلف کیوی فروت یکسان نیست (Hernandez and Craig, 2015). ارقام با نیاز سرمایی بالا واکنش بهتری نسبت به ارقام با نیاز سرمای پایین به سیانامید هیدروژن نشان می دهند. همچنین اثر آن بر درصد شکفتن جوانه ها در طی سال های مختلف ثابت نیست. اثر سیانامید هیدرون در شکفتن جوانه های کیوی فروت طی سه سال آزمایش نشان داد که زمان محلول پاشی بر درصد شکفتن جوانه مؤثر بود اما اثر آن طی سال های آزمایش ثابت نبود که می تواند نتیجه تأمین نیاز سرمایی در سال های آزمایش باشد (Fabbroni, 2009). در بررسی اثر محلول پاشی سیانامید هیدروژن بر رفتار جوانه قلمه های ارقام هایوارد و توموری در تیمارهای مختلف تأمین نیاز سرمایی و بررسی زمان مناسب کاربرد آن، محلول پاشی سیانامید هیدروژن مدت زمان لازم برای شکفتن ۵۰ درصد جوانه ها و شاخص نیاز سرمایی را در رقم هایوارد و مدت زمان لازم برای شکفتن ۵۰ درصد جوانه ها و تعداد گل در جوانه های شکفته را در رقم توموری به طور معنی دار تحت تأثیر قرار داد، ولی درصد جوانه های شکفته و بارور را در این دو رقم تحت تأثیر قرار نداد. تاریخ نمونه برداری تمام صفات اندازه گیری شده را به طور معنی دار تحت تأثیر قرار داد اما برهمکنش اثر محلول پاشی و تاریخ نمونه برداری فقط مدت زمان لازم برای شکفتن ۵۰ درصد جوانه ها را در رقم هایوارد به طور معنی دار تحت تأثیر قرار داد. بنابراین سیانامید هیدروژن باعث تسریع پایان رکود جوانه ها شد، با این وجود اثر آن در ارقام یکسان نبود (عابدی قشلاقی، ۱۳۹۶ و ۱۴۰۲). استفاده از دورمکس (۴ درصد) در ۱۰ فوریه یعنی ۴۰ روز قبل از تاریخ پیش بینی شده شکفتن جوانه در کیوی فروت هایوارد، شکفتن جوانه ها و ظهور جوانه های گل را به مدت هفت روز، تشکیل میوه را به مدت پنج روز تسریع کرد و همچنین دوره گلدهی را به مدت پنج روز افزایش داد (Babita, 2012).



شکل ۴- دورمکس با بسته‌بندی‌های مختلف در بازار

در پژوهش تأثیر غلظت‌های مختلف هیدروژن‌سیانامید (صفر، ۳، ۴، ۵ و ۶ درصد) طی ۵ هفته پیش از شکوفایی طبیعی جوانه‌ها بر گلدهی و کیفیت میوه‌های کیوی فروت رقم هایوارد در شمال کشور، نتیجه‌ها نشان داد که کاربرد هیدروژن‌سیانامید به‌ویژه، غلظت ۳ درصد، ضمن یکنواختی در باز شدن جوانه‌ها، باعث افزایش عملکرد میوه از راه افزایش تعداد شاه گل در جوانه زمستانه شد، بدون آنکه تأثیر منفی بر کیفیت درونی میوه‌ها داشته باشد (هویدا و همکاران، ۱۳۹۹).

در رابطه با مکانیسم عمل دورمکس (هیدروژن‌سیانامید) پژوهشگران معتقدند که دورمکس از فعالیت آنزیم کاتالاز جلوگیری می‌کند. این آنزیم نقش مهمی در سوخت و ساز گیاهی بر عهده دارد و وظیفه آن تجزیه ماده سمی پراکسید هیدروژن حاصله از فعالیتهای یاخته ای گیاه است هنگامی که فعالیت کاتالاز متوقف میشود تجمع پراکسید هیدروژن چرخه گلیکولیز را متوقف کرده و باعث میشود چرخه از طریق مسیر پنتوز فسفات تنفس کند در همین راستا در پژوهشی که به بررسی تغییرات در انواع چرخه‌های مختلف متابولیسم کربوهیدرات گلیکولیز، تری کربوکسیلیک اسید و پنتوز فسفات و ژنهای بارز در گیر در این چرخه‌ها در گیاه گل صد تومانی پرداخته شد مشخص گردید که بیشترین افزایش و تغییر در آنزیم‌ها و ژن‌های در گیر در چرخه پنتوز فسفات مانند گلوکز ۶ فسفات دهیدروژناز بود (Zhang) که پس از فعال شدن این مسیر، طیفی از مواد لازم برای از سرگیری رشد مجدد جوانه ساخته میشود و شرایط لازم برای شکستن رکود فراهم می‌شود. همچنین یون سیانامید سبب هیدرولیز شدن نشاسته شده و قندهای حاصل از این عمل وارد چرخه پنتوز فسفات می‌شود و یا به طرف محور لپه رفته و در چرخه گلیکولیز مصرف نمی‌شود و بدین ترتیب انرژی لازم برای شکستن رکود بدست می‌آید از طرف دیگر برای شکستن رکود فعالیت آنزیم‌های تنفسی بسیار ضروری است اما رادیکال‌های آزاد دو یاخته یکی از موانع مهم فعالیت آنزیم‌ها می‌باشند گزارشات مختلف نشان داده که دورمکس سبب افزایش گلوتاتیون احیا که ماده‌ای آنتی اکسیدان است در جوانه‌های گل درختان میوه معتدله مانند هلو و سیب شده و از این طریق سبب حذف رادیکال‌های آزاد و تحریک شکست رکود می‌شود. سیانامید هیدروژن بر فعالیت آنزیم‌های متابولیسمی هم دخالت دارد، در عرض ۵ روز از کاربرد سیانامید هیدروژن اسپری شده روی انگور، افزایش چشمگیری در هیدرولیز نشاسته و



محتوای قند محلول در جوانه ها و میانگرمه ها مشاهده شد. کاهش محتوای نشاسته با القای فعالیت آلفا آمیلاز همراه بود و زمان گلدهی به سرعت تجمع قند در جوانه ها بستگی داشت (Ben Mohamed *et al.*, 2012).

دورمکس می‌تواند سیانید (CN) را آزاد کند، که به دلیل نقش آنزیم های دیگر (مانند گلوکوزیداز، لیاز)، مرتبط با افزایش سطوح رادیکال‌های آزاد در سیتوزول که در نهایت بیان ژن مرتبط با شکستن خواب را تحت تاثیر قرار می‌دهد، افزایش می‌یابد (Beauvieux *et al.*, 2018). هنگامی که نیاز سرمایش برآورده شود، سطوح رونوشت مرتبط با خواب نیز تحت تاثیر قرار می‌گیرد، بنابراین جوانه های گل خفته شروع به جمع آوری ساعات گرمایش می‌کنند و سپس گلدهی رخ می‌دهد.

با توجه به تبدیل سیانامید هیدروژن به اسید ضعیف در گیاه و خاصیت سمی بودن آن، استفاده از ترکیبات غیرسمی و یا با سمیت کمتر مانند نترات پتاسیم، روغن ولک، تیوره‌آ، عصاره سیر و پیاز و روغن‌های گیاهی مانند روغن سویا و زیتون در شکستن رکود و جبران نیاز سرمایی می‌تواند مفید باشد (Seif El- Yazal and Rady, 2013).

تیوره‌آ

تیوره‌آ با فرمول شیمیایی CH_4N_2S دارای شکل ظاهری جامد سفید است. در زمینه کشاورزی، تیوره‌آ به عنوان تنظیم کننده رشد حشرات، عوامل ضد قارچی و علف کش استفاده می‌شود. تیوره‌آ به‌طور مؤثر برای تأمین سرما، دستیابی به شکفتن رضایت بخش جوانه و افزایش محصول مورد استفاده قرار گرفته‌است، اما این ماده اثر قوی تری در شکستن رکود جوانه‌های رویشی دارد. تیوره‌آ می‌تواند روی گیاه محلول‌پاشی شود (Engin *et al.*, 2010).

واکنش‌های مختلف اکسیداتیو و احیا برای شکستن خواب مهم هستند. استفاده از تیوره‌آ سطوح پرولین، پوترسین و آمین‌های بیورژنیک (مانند تریپتامین، تیرامین، هیستامین، متیل بوتیل‌آمین و سروتونین)، کلسیم، اتیلن درونی را افزایش داد اما سطوح ABA را کاهش داد که باعث شکستن جوانه در درختان سیب شد (Seif El-Yazal and Rady, 2013).

کارایی شکفتن جوانه درختان سیب عین شمر^۱ با دورمکس و تیوره‌آ به درجات متفاوتی مشاهده شد. شکفتن خواب جوانه با تاریخ اولیه شکفتن جوانه، مدت کوتاه گلدهی، درصد بالای شکفتن جوانه و تشکیل میوه، و محتوای بالای پرولین

^۱ Ain Shemer" apple (*Malus sylvestris*, Mill.)

و بنزیل آذنین در ارتباط بود. این یافته به طور مثبت در عملکرد درخت منعکس شد. دورمکس موثرتر از تیوره آ بود. بنابراین برای زودشکفتگی جوانه‌ها، دوره کوتاه گلدهی و درصد بالای شکفتن جوانه و تشکیل میوه با تنظیم محتوای پرولین و بنزیل آذنین در جوانه‌ها دورمکس پیشنهاد شد (Seif El-Yazal and Rady, 2013). در محلول پاشی قلمه‌های کیوی فروت با سیانامید هیدروژن ۳ درصد و تیوره آ ۲ درصد، تیمارهای محلول پاشی سیانامید هیدروژن و تیوره آ مدت زمان لازم برای شکفتن جوانه‌ها و شاخص نیاز سرمایی را در رقم هایوارد به طور معنی دار تحت تأثیر قرار داد، ولی درصد جوانه‌های شکفته، بارور و تعداد گل را در این رقم تحت تأثیر قرار نداد. تیمارهای سرمایی تمام صفات اندازه گیری شده را به طور معنی دار تحت تأثیر قرار داد اما اثر برهمکنش محلول پاشی‌ها و سرمای دریافتی فقط در مدت زمان لازم برای شکفتن ۵۰ درصد جوانه‌ها مؤثر بود. محلول پاشی سیانامید هیدروژن و تیوره آ اثرات مشابهی در صفات فنولوژی جوانه رقم هایوارد نشان دادند و می‌توانند باعث تسریع پایان رکود جوانه‌ها شوند (عابدی قشلاقی و قاسمی، ۱۳۹۷). برای بررسی اثر تیوره آ و دورمکس بر درصد جوانه‌های شکفته، بارور و تعداد گل در کیوی فروت نیاز است این ترکیبات روی کل تاک‌ها در تاکستان بررسی شود.

نیترا ت پتاسیم

نیترا ت پتاسیم با فرمول شیمیایی $K(NO_3)_2$ حتی با غلظت ۱۰٪، به خصوص روی جوانه‌های گل، اثرات ملایم تری دارد (George and Nissen, 1993). برای تسریع اثرات آن، نیترا ت پتاسیم در ترکیب با مواد شیمیایی دیگر استفاده شده است. استفاده از نیترا ت پتاسیم به میزان ۵ درصد در ترکیب با عصاره پیاز یا عصاره سیر به میزان ۱۰ درصد برای بهبود شکستن جوانه‌ها، رشد، عملکرد و ترکیبات شیمیایی درختان یا میوه‌های سیب توصیه شده است (Seif El Yazal et al., 2019). نقش فیزیولوژی نیترا ت پتاسیم در گیاهان و شکفتن جوانه به طور احتمال مربوط به نقش تسریع کننده پتاسیم در رشد گیاهان باشد (Esghei et al., 2012). در کل عنصر ضروری پتاسیم نقش تنظیمی بزرگی در سلول‌ها و اندام‌های گیاهی مانند: فعال کردن بیش از ۵۰ آنزیم، تنظیم اسمزی و فتوسنتزی، بارگذاری و تخلیه قند در آوند آبکش دارد. فقدان نیاز سرمایی مورد نیاز ممکن است نتیجه کاهش رشد باشد (Crane and Takeda, 1979). تیمار گیاهان با مواد شیمیایی که بتواند تا اندازه‌ای جایگزین نیاز سرمایی گیاهان شود ممکن است این مشکل را حل کند. از آنجایی که ریشه‌ها برای



فتوستنتز کلروفیل ندارند، رشد ریشه به اندام‌های بالای خاک گیاه وابسته است، اگر شرایط به سمت رشد بهینه پیش رود، آسمیلات‌های زیادی برای ریشه فراهم خواهد شد. تعداد گل‌ها و گل‌آذین‌ها در گیاهان تیمار شده با نیترات پتاسیم افزایش یافت (Jacobs *et al.*, 2002; Khayyat *et al.*, 2010).

اسید جیبرلیک

گزارش شده است که GA4 می‌تواند باعث شکستن جوانه در صنوبر شود. قرار گرفتن در معرض سرمای طولانی مدت با بیوستنتر GA مرتبط است و با توانایی رشد مجدد گیاه در ارتباط است [۹۵]. مشاهده شد که کاربرد GA4 می‌تواند نیازهای سرمایش را جبران کند و از طریق بیان القایی متابولیت‌های مهم (مانند گالاکتوز، گلیوکسیلات، دی‌کربوکسیلات، نشاسته، ساکارز) که با متابولیسم انرژی و واکنش‌های کاهش اکسیداسیون (ردوکس) درگیر هستند، جوانه‌زنی را در زردآلو ژاپنی تسریع کند (Zhuang *et al.*, 2015).

روغن ولک

پارافین‌های امولسیرن شونده که در بازار به نام روغن ولک معروف است که جهت مبارزه با آفات به همراه سموم فسفره مصرف می‌شود. در رابطه با مصرف این ترکیب به دو نکته مهم را باید توجه قرار داد: یکی این که مصرف زیاد و دُز بالاتر از توصیه این ماده در مناطق مرتفع و سرد باعث شیوع و طغیان بیماری‌های قارچی می‌شود دوم اینکه متأسفانه برخی از شرکت‌ها به جای استفاده از پارافین در تولید این محصول، از روغن سوخته یا گازوئیل استفاده می‌کنند که خسارات زیادی را به رشد و نمو گیاه وارد می‌کند و باعث زوال تدریجی درختان می‌شوند. بر اساس نتایج پوراابراهیم و عشقی (۱۳۹۸)، روغن ولک باعث شکستن زودتر دوره رکود نسبت به شاهد در پسته اکبری می‌شود اما دورمکس ۴ درصد بسیار موثرتر از روغن ولک ۴ درصد بود. بنابراین دورمکس در شکستن رکود از روغن ولک موثرتر است. روغن‌های معدنی به طور موفقیت آمیز بر روی درختان سیب مانند گرانی اسمیت برای تأمین نیاز سرمایی آزمایش شده است اما برای سیب‌های مانند گلدن دلشیز که نیاز سرمایی بالایی دارند رضایت بخش نبوده است (Costa, 2004). بنابراین با توجه به نیاز سرمایی بالاتر رقم هایوارد، ممکن است روغن ولک و روغن‌های معدنی برای شکست رکود جوانه‌ها خیلی رضایت بخش نباشند، که البته نیاز به آزمایش در سال‌هایی با تأمین نیاز سرمایی مختلف دارد.



عصاره سیر

عصاره سیر (*Allium sativum* L) به عنوان یکی از موثرترین ترکیبات آلی برای شکستن خواب آلودگی در نظر گرفته می شود. استفاده از عصاره سیر به تنهایی (۵-۱۰٪) یا همراه با روغن معدنی (۲-۴٪) در شکستن خواب انگور، سیب، و کیوی بسیار موثر بود (Dos Santos *et al.*, 2020). محلول پاشی عصاره سیر (۱٪) باعث القای ۵ روز شکستگی زودرس جوانه در هلو شد. اثر ترویجی عصاره سیر عمدتاً مربوط به ترکیبات گوگردی آن است: دی آلیل سولفیدها (مونو، دی و تری-) و دی متیل دی سولفید (Orrantia-Araujo *et al.*, 2019). استفاده از عصاره سیر تازه، روغن سیر، یا دی آلیل سولفید بدون ایجاد سمیت گیاهی در نهال ها باعث ایجاد خواب در انگور شد. عصاره سیر سرشار از مولکول های گوگرد است که در نتیجه کاهش گوگرد سیستئین تولید می کند. متابولیسم سیستئین منجر به توگلوتاتیون می شود که ROS و رادیکال های آزاد را سم زدایی می کند. گلوکوتاتیون احیا شده می تواند باعث افزایش تنظیم رونویسی ۳،۱-d-β-گلوکاناز شود، که به عنوان یک آنزیم اساسی در مکانیسم شکستن خواب در نظر گرفته می شود (Orrantia-Araujo *et al.*, 2019).



استفاده از تنظیم کننده‌های رشد برای تسریع

رشد کمی و کیفی میوه کیوی فروت

تقسیم و گسترش سلول‌های میوه و بنابراین رشد آن توسط هورمون‌های درون‌زا کنترل می‌شود. رشد اولیه میوه معمولاً توسط اکسین‌ها، جیبرلین‌ها و سیتوکینین‌ها انجام می‌شود. مطالعاتی برای بهبود اندازه میوه کیوی فروت با استفاده از محرک‌های رشد انجام شده است.

اثر ترکیبات مختلف تنظیم‌کننده‌های رشد بر کیفیت میوه کیوی فروت هایوارد نیز بررسی شده است. کاربرد خارجی GA3 (۲۵ و ۵۰ میلی‌گرم در لیتر)، BA (۱۰ و ۲۰ میلی‌گرم در لیتر)، 2,4-D (۱۰ و ۲۵ میلی‌گرم در لیتر)، TRIA (۱۰ و ۲۰ میلی‌گرم در لیتر) و یک عصاره طبیعی (۴ گرم در لیتر) روی تاک‌های یازده ساله کیوی فروت هایوارد روی یک سیستم T-bar کیفیت میوه را بهبود داد (Nazir *et al.*, 2017). محلول‌پاشی چهار هفته پس از گلدهی کامل انجام شد. بیشترین درصد آب میوه (۸۳/۴۶ درصد)، مواد جامد محلول (۱۳/۱۲ درصد)، نسبت مواد جامد محلول به اسیدیته (۱۶/۲۴)، قند کل (۱۲/۳۹ درصد) ویتامین C (۹۲/۷۶ میلی‌گرم در ۱۰۰ گرم)، فنل کل (۱۸/۰۲ میلی‌گرم در ۱۰۰ گرم) و کل کاروتنوئیدها (۰/۲۹ میلی‌گرم در ۱۰۰ گرم) با GA3 (25ppm) به دست آمد.

استفاده از تنظیم‌کننده‌های رشد گیاهی در ترکیب با تنک میوه می‌تواند در بهبود اندازه و کیفیت میوه‌ها مفید باشد. این کار تداوم حصول محصول با کیفیت بهتر را برای سال‌های متوالی تضمین می‌کند. در کنار تنک گل و میوه‌های کیوی فروت، استفاده از تسریع‌کننده‌های رشد گیاهی نتایج خوبی در افزایش اندازه میوه و بهبود عملکرد نشان داده است (عابدی قشلاقی، ۱۴۰۲).

بنفیت کیوی

محرک زیستی میوه، بنفیت کیوی^۱، یک کود نیتروژن آلی است که توسط شرکت والگارو^۲ ایتالیا تولید شده است. این شرکت ایتالیا، اظهار می‌کند که بنفیت کیوی یک عصاره گیاهی طبیعی است که با افزایش تقسیم سلولی در طول مراحل اولیه رشد کیوی فروت اندازه میوه را افزایش می‌دهد (Valagro, 2011). تا سال ۲۰۱۰ بنفیت کیوی تنها محصولی

^۱ . Benefit®Kiwi (Benefit®Gold, or Benefit® PZ)

^۲ . Valagro®



است که برای افزایش اندازه میوه در نیوزیلند از آن استفاده می‌شود (Brown and Woolley, 2010) و به‌طور گسترده در تاکستان‌های Hort16A مورد استفاده قرار می‌گیرد (Patterson *et al.*, 2003).

پاسخ‌های متفاوتی به بنفیت کیوی بر اساس رقم گزارش شده است. Brown and Woolley (2010) دریافتند که وزن متوسط میوه Hort16A تیمار شده با بنفیت کیوی در مقایسه با کیوی‌های تیمار نشده ۲۶/۴ گرم افزایش یافت. به‌طور مشابه، در یک مطالعه قبلی، استفاده از بنفیت کیوی، گزارش شد که اندازه میوه گوشت زرد (*A. chinensis*) به میزان ۱۶/۹ گرم در هر میوه افزایش نشان داد (Woolley and Cruz-Castillo, 2006). گزارش‌های متناقضی هم وجود دارد که تیمار میوه گوشت سبز (*A. deliciosa*) با بنفیت کیوی افزایش معنی‌داری در اندازه میوه نشان نداد (Brown and Woolley, 2010)؛ Woolley and Cruz-Castillo, 2006). با توجه به کشت و پرورش ژنوتیپ‌های خونی در شمال کشور، به‌نظر می‌رسد که استفاده از این ترکیب می‌تواند اثرات سودمندی در افزایش وزن میوه این ژنوتیپ‌ها داشته باشد که نیاز به بررسی دارد.

تیديازورون (TDZ)

یکی از ترکیب‌های جایگزین شده فنیل اوره، تیديازورون است که اثر آن در افزایش رشد میوه خیار، سیب، انگور و خرمالو بسیار مؤثر است. ترکیب تیديازورون در تحریک رشد کیوی‌فروت بسیار مؤثر است. تیديازورون افزایش قابل توجهی را در وزن میوه در غلظت‌های کمتر از ۵ ppm ایجاد کرد و در ۱۰ ppm به حداکثر اثربخشی رسید (Famiani *et al.*, 1999). افزایش اندازه و وزن میوه‌ها به دلیل افزایش طول و قطر میوه‌ها بود، اما افزایش قطر بیشتر بود و باعث تغییر شکل شد به طوری که نسبت طول میوه به قطر متوسط کاهش یافت. با این حال، این اثر، که می‌تواند با توجه به استانداردهای پذیرفته شده میوه، اثر منفی تلقی شود، تنها در بالاترین غلظت آزمایش شده (۲۰ ppm) قابل توجه بود. TDZ همچنین تعداد میوه‌هایی را که گل‌گاه بیرون زده داشتند، به ویژه در غلظت‌های بالاتر، افزایش داد. بنابراین وجود بیشتر چنین میوه‌هایی در بازار، ممکن است مشکلات تجاری ایجاد کند.

افزایش اندازه و وزن میوه‌های تیمار شده با TDZ بدون تغییرات قابل توجهی در نسبت بافت‌های مختلف به دست آمد، که نشان می‌دهد تمام قسمت‌های میوه به‌طور مشابه تحت تأثیر تیمار قرار گرفتند. مهم است که افزایش اندازه و وزن میوه افزایش قابل توجهی در تجمع ماده خشک در هر میوه داشته باشد و تنها نتیجه جذب آب بیشتر نباشد. تیديازورون اثر قابل



توجهی بر تعداد و وزن بذر نداشت. بنابراین به نظر نمی‌رسد عمل آن با تغییر در مقدار بذر مرتبط باشد. درحالی که در سیب، TDZ تقریباً باعث حذف نمو بذر شد (Elfving and Cline, 1993).

در آزمایش‌های انجام شده، رسیدن میوه کیوی فروت تحت تأثیر تیمارهای TDZ قرار گرفت. مقادیر بالاتر و پایین‌تر مواد جامد محلول و سفتی گوشت میوه‌های تیمار شده به ترتیب در آخرین ماه قبل از برداشت، نشان‌دهنده رسیدن پیشرفته و/یا سریع‌تر است. زمان لازم برای بلوغ میوه‌های تیمار شده حدود یک هفته کوتاه‌تر از میوه‌های شاهد بود. رسیدن پیشرفته و/یا سریع‌تر میوه نیز با نسبت بیشتر کربوهیدرات‌های محلول در میوه‌های تیمار شده در هنگام برداشت نسبت به میوه‌های تیمار نشده و اسیدیته کل قابل تیتراسیون کمتر پشتیبانی می‌شود. مشخص است که در کیوی فروت نشاسته انباشته شده در تابستان در طی رسیدن به طور کامل به هگزوز تبدیل می‌شود. شروع تجمع هگزوز را می‌توان به عنوان نشانه‌ای از شروع رسیدن در نظر گرفت (Antognozzi *et al.*, 1996; MacRae *et al.*, 1992). آنتوگنوزی و همکاران (۱۹۹۶) افزایش زودهنگام هگزوزها را در میوه‌های تیمار شده با CPPU نسبت به شاهد مشاهده کردند و پیشنهاد کردند که CPPU می‌تواند باعث رسیدن زودتر و/یا سریع‌تر شود. در این گزارش اثر CPPU بر بلوغ میوه کاملاً تأیید شده است، و علاوه بر این، شباهت قابل توجهی بین اثر TDZ و CPPU با توجه به القای تغییر اولیه از تجمع نشاسته به هگزوز در میوه‌های تیمار شده ایجاد شد. به نظر نمی‌رسد اثر TDZ و CPPU بر فرآیند رسیدن میوه، بر توانایی میوه در انباشت قند تأثیر منفی بگذارد زیرا هیچ تفاوت قابل توجهی در محتوای قند کل پریکارپ خارجی میوه‌های تیمار شده ثبت نشد. این نشان می‌دهد که تفاوت در درصد ماده خشک میوه‌های تیمار شده، که از نظر آماری معنی‌دار است، باید عمدتاً توسط اجزای تشکیل‌دهنده‌ای غیر از کربوهیدرات‌های محلول و نشاسته، به احتمال زیاد توسط مواد ساختاری در نظر گرفته شود. تفاوت در محتوای جامدات محلول و سفتی گوشت به سرعت پس از برداشت میوه ناپدید شد، که نشان می‌دهد در لحظه مصرف، مواد جامد محلول و سفتی گوشت مشابه میوه‌های تیمار نشده است. تسریع در رسیدن میوه یک ویژگی مطلوب است زیرا امکان پیش‌بینی برداشت و در نتیجه کاهش خطر آسیب سرمازدگی و بازاریابی زودتر میوه‌ها را فراهم می‌کند. اثر TDZ بر زمان رسیدن کیوی فروت نشان‌دهنده یک تفاوت مرتبط با کارایی این ترکیب در سایر میوه‌ها مانند انگور و خرمالو است، جایی که TDZ رسیدن میوه را در آنها به تأخیر می‌اندازد (Reynolds *et al.*, 1992; Itai *et al.*, 1995).



به طور کلی، نتایج نشان می‌دهد که TDZ می‌تواند تا حد زیادی رشد میوه را در *Actinidia deliciosa* تحریک کند، که نشان می‌دهد می‌تواند ابزار قدرتمندی برای بهبود کشت کیوی فروت باشد، و در صورت استفاده از غلظت‌های نسبتاً کم، اثرات منفی قابل توجهی بر سایر ویژگی‌های میوه ندارد. علاوه بر این، نتایج به وضوح نشان می‌دهند که اثرات TDZ روی میوه‌ها مشابه اثرات CPPU است. در نهایت، آنها نقش مهمی از سیتوکینین‌ها را در تحریک رشد میوه با اثراتی نشان می‌دهند که می‌تواند بسیار بیشتر از آنچه انتظار می‌رود دوام داشته باشد و همچنین شامل فرآیند رسیدن می‌شود.

فورکلرفنورون، کلرو پیریدیل فنیل اوره (CPPU)

تاریخچه شناسایی فورکلرفنورون

فورکلرفنورون یا کلرو پیریدیل فنیل اوره (CPPU) با فرمول شیمیایی $C_{12}H_{10}ClN_3O$ ، به فرم‌های تجاری پرستیژ (توسط شرکت والت)، سایتوفکس (توسط شرکت بی ای اس اف) و اخیراً مسترداونچی (توسط شرکت اگروتار ترکیه) تولید و به بازار عرضه می‌گردد برای اولین بار در سال ۱۹۷۸ در ژاپن از میان دیگر ترکیباتی که با وارد ساختن گروه استخلافی الکترون کشنده (CT) به درون حلقه پیریدیل PPU به دست آمد، سنتز شد و مشتق فنیل اوره‌ای را با فعالیت بسیار قوی سیتوکینینی در زیست‌سنجی کالوس تنباکو ایجاد کرد (تاکاهاشی و همکاران، ۱۹۷۸). پس از آن فورکلرفنورون به عنوان ترکیب فیتوهورمونی مصنوعی شناخته شد که نسبت به ترکیبات فیتوهورمونی مربوط به دیگر سیتوکینین‌های طبیعی و با اجزای آدنین مانند ترانس-زآتین، دارای فعالیت فیزیولوژیکی بیشتری در بسیاری از گیاهان بود. سازوکار فعالیت مشتقات فنیل اوره نامعلوم است اما مشاهده شده که فعالیت سیتوکینینی فورکلرفنورون ۱۰۰۰۰ بار بیشتر از فعالیت سیتوکینینی دی فنیل اوره (CPU) و ۱۰ برابر بیشتر از فعالیت سیتوکینینی کینتین است (رایسی و همکاران، ۲۰۰۶ و تایز و زایگر، ۲۰۰۲) تا اواخر دهه ۱۹۸۰ مقالات بسیاری منتشر شد و نشانگر تأثیر زیاد فورکلرفنورون بر افزایش محصولات گیاهی مختلف به ویژه کیوی و انگورهای رومیزی بودند ماک و همکاران ۱۹۸۷؛ ایواهوری و همکاران، ۱۹۸۸؛ گوتو و همکاران، ۱۹۸۹ و نیکل (۱۹۸۶) افزون بر آن بررسی‌های اخیر نشان داده است که سیتوکینین‌ها، به ویژه فورکلرفنورون ا به طور مؤثری تشکیل میوه و بزرگی آن را در بسیاری از گیاهان مانند انگور، کیوی کدو، هندوانه، گورد، آوکادو، سیب



و گلابی بهبود می بخشد (یو و همکاران، ۲۰۰۱ و کیم و همکاران، ۲۰۰۶). در حال حاضر، استفاده از فورکلرفنورون به صورت تجاری برای تولید میوه در ایتالیا، ژاپن، شیلی و ایالات متحده قانونی است (Cruz-Castillo *et al.*, 2014).

کاربرد فورکلرفنورون در کیوی فروت

فورکلرفنورون یک سیتوکینین مصنوعی است که در تحریک رشد میوه انگور، سیب، کرنبری و کیوی فروت بسیار مؤثر است. در کیوی فروت، بیشترین آزمایش روی فورکلرفنورون شده است و نتایج حاصل نشان داده شده است که به طور قابل توجهی اندازه میوه، وزن و عملکرد میوه را افزایش می دهد (Patterson *et al.*, 1993). تیمار با سیتوکینین، به غیر از تأثیر بر رشد میوه، می تواند بر شکل، رسیدن و کیفیت میوه نیز تأثیر بگذارد. در کیوی فروت، فورکلرفنورون باعث تسریع رسیدن، سبتر شدن رنگ گوشت شده و ممکن است اثر منفی بر شکل میوه ایجاد کند (Iwahori *et al.*, 1988; Antognozzi *et al.*, 1996). فورکلرفنورون در انگور و خرمالو، شکل و رنگ میوه را تغییر می دهد، اما برخلاف کیوی فروت، رسیدن را به تأخیر می اندازد (Reynolds *et al.*, 1992; Itai *et al.*, 1995). این نتایج نشان می دهد که تأثیر تیمارهای سیتوکینین بر ویژگی های میوه باید با در نظر گرفتن تأثیر آنها بر تمام ویژگی های میوه به دقت ارزیابی شود زیرا به برخی از ویژگی های کیفی می تواند تأثیر منفی بگذارد.

مطالعات انجام شده با سیتوکینین مصنوعی فورکلرفنورون نشان داده است که سطح سیتوکینین درونی یکی از مهم ترین عوامل محدود کننده رشد و اندازه میوه است. استفاده از این ماده باعث کاهش مقدار اسید آسبیزیک طبیعی در کیوی فروت می شود. تیمارهای زودتر فورکلرفنورون قادر به افزایش اندازه میوه کیوی فروت از طریق افزایش تعداد و اندازه سلول می باشند که نشان می دهد فورکلرفنورون قادر است فازهای تقسیم سلولی و طولی شدن سلولها را تحت تأثیر قرار دهد و می تواند اثربخشی این ماده را در افزایش اندازه میوه در تمام زمانهای مورد استفاده توضیح دهد (Woolley and Cruz, 2006). بنابراین هرچه تیمار با این ماده زودتر انجام شود اثرات آن در افزایش اندازه میوه بیشتر خواهد بود. اوهارا و همکاران (۱۹۹۷) نشان دادند که فورکلرفنورون سطح IAA و GA درونزا را در کیوی فروت افزایش می دهد و از این طریق باعث افزایش اندازه میوه می شود.



گزارش‌های ضد و نقضی از اثر فورکلرنورون بر تعداد و اندازه سلول‌های کیوی فروت گزارش شده است. هنگامی که میوه‌های کیوی فروت رقم هایوارد به مدت ۵ ثانیه در ۲۳ روز بعد از باز شدن گل‌ها در محلول ۱۵ میکرولیتر در لیتر فورکلرنورون تیمار شدند، به طور قابل توجهی تعداد سلول پریکارپ بیرونی میوه افزایش یافت (Cruz-Castillo *et al.*, 2002). اندازه سلول در پریکارپ بیرونی و هسته به طور قابل توجهی تحت تأثیر فورکلرنورون قرار نگرفت، اما اندازه سلول پریکارپ داخلی به طور قابل توجهی کاهش یافت. با این حال، Antognozzi و همکاران (۱۹۹۷) نشان داد که فورکلرنورون اندازه سلول را در پریکارپ داخلی افزایش داد. کوروساکی و موجیسوکی (۱۹۹۰) به این نتیجه رسیدند که در کیوی فروت "موتی" تیمار شده با فورکلرنورون هیچ تغییری در اندازه سلول وجود نداشت و افزایش اندازه میوه به دلیل افزایش تعداد سلول بود. در مقابل، پترسون و همکاران (۱۹۹۳)، دریافتند که فورکلرنورون فقط گسترش سلولی را در کیوی فروت تحریک کرد. وولی و همکاران (۱۹۹۱) با مطالعه پریکارپ بیرونی میوه تیمار شده با فورکلرنورون گزارش کردند که هم تعداد سلول و هم گسترش سلولی افزایش می‌یابد. اگر تعداد سلول یا اثرات اندازه سلول اساس پاسخ رشد کیوی فروت به فورکلرنورون باشد، نتایج با مشکل مواجه خواهد شد. به عنوان مثال، پس از تیمار با فورکلرنورون، گل‌های زودرس و دیررس دارای تعداد سلول و اندازه سلول مشابه هستند. شاید تجمع تفاوت‌های کوچک و غیرقابل توجه در تعداد سلول‌ها در هر سه بافت کیوی فروت باعث تفاوت در اندازه میوه در برداشت تجاری شود (Cruz-Castillo *et al.*, 2002).

روش استفاده، نوع رقم و زمان کاربرد این تسریع کننده رشد گیاهی اثر متفاوتی در میوه کیوی فروت دارد. میانگین وزن میوه‌های رقم هایوارد با روش‌های محلول‌پاشی و غوطه‌وری در ۲۱ روز بعد از گل‌دهی با ۵ میلی‌گرم در لیتر فورکلرنورون، به ترتیب ۳۳ درصد و ۴۴ درصد افزایش یافت (Patterson *et al.* 1993). افزایش ۴۳ و ۴۷ گرم (Woolley and Cruz-Castillo, 2006) و ۴۶ و ۳۱ گرم (Brown and Woolley, 2010) به ترتیب در وزن میوه کیوی فروت گوشت زرد و کیوی فروت گوشت سبز در پاسخ به استفاده از فورکلرنورون گزارش شده است. کومار و تاکور (۲۰۱۳) غلظت‌های مختلف فورکلرنورون (۲/۵، ۵، ۷/۵، ۱۰، ۱۲/۵ و ۱۵) را در دو هفته پس از شکوفه‌دهی کامل روی کیوی فروت ده ساله آلیسون و هایوارد محلول‌پاشی کردند و گزارش کردند که حداکثر مواد جامد محلول کل (۱۵/۱)



درصد)، قندهای احیاکننده (۷/۷٪)، قند کل (۸/۸٪) و کمترین اسیدیته (۱٪) در تیمار ۱۰ ppm مشاهده شد. در حالیکه در پژوهش دیگر، تیمار با فورکلرفنورون هم مقدار مواد جامد محلول و هم مقدار اسید قابل تیتراسون کیوی فروت رقم میتسو کو^۱ را نسبت به میوه‌های تیمار نشده کاهش داد (Kim et al., 2006). افزایش مقدار مواد جامد محلول و اسید قابل تیتراسون میوه‌های تیمار شده با فورکلرفنورون نسبت به شاهد نیز در گزارش دیگر ذکر شده است (Ainalidou et al., 2015). افزایش مقدار مواد جامد محلول و مقدار قند میوه با استفاده از فورکلرفنورون ممکن است به القا رسیدن زودتر میوه در نتیجه تشکیل بیش تر اتیلن حاصل از اثر فورکلرفنورون نسبت داده شود (Brown and Woolley, 2010).

فورکلرفنورون و کیفیت میوه

تحقیقات اخیر نشان داده است که فورکلرفنورون وزن تازه میوه را افزایش داد اما باعث کاهش چشمگیر ماده خشک میوه شد، اما این کاهش به علت محدودیت کربوهیدرات نبود. غلظت‌های افزایش یافته گلوکز و فروکتوز، در ۴۹ روز پس از گل‌دهی (در حدود سه هفته بعد از زمان تیمار)، به افزایش فشار اسمزی محلول در کربوهیدرات کمک می‌کنند و با افزایش تجمع آب در میوه‌های تحت تیمار با فورکلرفنورون و تنظیم ژن آکوآپورین PIP2.4 کانال آب ارتباط دارند. بنابراین، فورکلرفنورون با افزایش جذب آب ناشی از اسموتیک بر رشد میوه تأثیر می‌گذارد و اثر آن محدود به میزان کربوهیدرات نیست بلکه مربوط به محدودیت نشاسته می‌باشد (Nardozz et al., 2017). کاهش درصد ماده خشک و نسبت مواد جامد محلول به اسید میوه نسبت به شاهد توسط قاسم‌نژاد و امینی‌فر (۱۴۰۰) در کاربرد فورکلرفنورون روی هایوارد نیز گزارش شده است، با این وجود، کاربرد فورکلرفنورون به تنهایی باعث افزایش وزن، طول و قطر میوه‌ها شد. در حالیکه، کاربرد توام حلقه برداری تابستانه با فورکلرفنورون نه تنها اندازه میوه و عملکرد کیوی فروت را افزایش داد، بلکه کیفیت میوه را از طریق افزایش درصد ماده خشک و مواد جامد محلول افزایش داد. چنین میوه‌هایی از عمر پس از برداشت بالاتری نیز برخوردار بودند. در تحقیقات انجام شده از این ترکیب، اثر این تنظیم‌کننده بر کیفیت انبارداری میوه‌های تیمار شده کم‌تر بررسی شده، و هم‌چنین اثر آن بر گل‌دهی سال‌های بعد تاکنون گزارش نشده است که نیاز است از این نظر هم مورد بررسی قرار گیرند.

¹. *A. arguta* (Sieb. et Zucc.) Planch. ex Miq. 'Mitsuko'



در پژوهشی اثر تنظیم‌کننده‌های مختلف رشد گیاهی فورکلرفنورون و بیوزیم (Biozyme) بر روی رشد کیوی فروت هایوارد به صورت غوطه‌وری و محلول‌پاشی در مرحله ریزش گلبرگ و ۱۵ روز پس از مرحله ریزش گلبرگ مورد بررسی قرار گرفت. تیمارها شامل ۱- شاهد؛ ۲- غوطه‌وری در ۵ میلی‌گرم در لیتر فورکلرفنورون در زمان ریزش گلبرگ، ۳- محلول‌پاشی برگی ۵ میلی‌گرم در لیتر فورکلرفنورون در مرحله ریزش گلبرگ‌ها، ۴- غوطه‌وری در ۵ میلی‌گرم در لیتر فورکلرفنورون در زمان ۱۵ روز بعد از ریزش گلبرگ، ۵- محلول‌پاشی برگی با ۵ میلی‌گرم در لیتر فورکلرفنورون در ۱۵ روز بعد از ریزش گلبرگ، و ۶- محلول‌پاشی برگی ۲ میلی‌لیتر در لیتر بیوزیم در هنگام ریزش گلبرگ استفاده شد. استفاده از فورکلرفنورون در هنگام ریزش گلبرگ به صورت کاربرد غوطه‌وری، میانگین عملکرد میوه به طور قابل توجهی بالاتر از ۵۴/۲۰ کیلوگرم در هر تاک را به دست آورد. به طور مشابه، حداکثر متوسط اندازه میوه (۷۷/۷۵ میلی‌متر طول و ۵۳/۷۴ میلی‌متر قطر) و وزن میوه (۱۲۱/۹۹ گرم) با استفاده از فورکلرفنورون در هنگام ریزش گلبرگ ثبت شد. با این حال، میانگین حداقل وزن میوه (۴۷/۵۲ گرم) در شاهد بود. میوه‌های تیمار شده با فورکلرفنورون بالاترین بریکس (۲۵°/۱۷) و کمترین سفتی میوه ($10/06 \text{ kg/cm}^2$) را به دست آوردند. دلیل احتمالی وزن و عملکرد بیشتر میوه با کاربرد خارجی فورکلرفنورون ممکن است که سیتو کینین مصنوعی در تقسیم سلولی سریع‌تر و افزایش طول سلولی نقش دارد (Kumar Banyal and Kumar Banyal, 2020). گزارش‌هایی از سراسر جهان در مورد سیتو کینین مصنوعی فورکلرفنورون وجود دارد که اندازه میوه، وزن میوه و عملکرد را به طور قابل توجهی افزایش می‌دهد (Lowerz et al., Biasi et al., 1991). (1997).

کیوی فروت گوشت قرمز هانگک یانگ^۱ به دلیل وجود پریکارپ داخلی قرمز و خاصیت میوه برتر، از جمله طعم بهتر و غلظت ویتامین C بالاتر در بین مصرف‌کنندگان بسیار محبوب است (He et al., 2018). در حال حاضر کشت این رقم در شمال کشور در حال افزایش است. این میوه میانگین وزن کوچکتري (۷۰ گرم) نسبت به هایوارد دارد و برای افزایش اندازه آن باید عملیات به‌باغی مانند تنک گل و میوه انجام شود. تیمار ۱۰ ثانیه‌ای میوه‌های هانگک یانگ با ۵ میلی‌گرم در

¹ . Hongyang '(A. Chinensis planch. var. Chinensis)

لیتر فور کلرفنورون باعث افزایش ۱۴ درصدی وزن میوه‌ها در زمان برداشت شدند. طول میوه و عرض میوه هم در میوه‌های تیمار شده به ترتیب ۸/۲ درصد و ۷ درصد افزایش یافت (Qiu *et al.*, 2020).

با توجه به اثر غیرمعنی دار مصرف فور کلرفنورون روی صفات کیفی و ارگانولوژیکی میوه نسبت شاهد (Qiu *et al.*, 2020)، می‌توان از این ترکیب برای افزایش اندازه و وزن میوه‌های رقم هانگ‌یانگ در شمال کشور استفاده کرد که البته نیاز به بررسی اولیه در منطقه دارد.

اثرات متقابل فور کلرفنورون و گرده‌افشانی

تیمار فور کلرفنورون وزن و اندازه میوه‌های گرده‌افشانی شده رقم هایوارد را در مقایسه با میوه‌های بدون گرده‌افشان در زمان برداشت افزایش داد. عدم استفاده از گرده‌افشان منجر به نرم شدن میوه‌ها با تعداد بذر و مقدار کلسیم کمتر شد، در حالی که استفاده از فور کلرفنورون منجر به بدشکل شدن این میوه‌ها شد. هیچ تفاوتی در کل مواد جامد محلول میوه، اسیدیته قابل تیتراسیون و اسید اسکوربیک مشاهده نشد. در مقابل، فنل‌ها در میوه کیوی فروت‌های بدون گرده‌افشان، بدون توجه به تیمار فور کلرفنورون بیشتر بود و ظرفیت آنتی‌اکسیدانی فقط در میوه‌های تیمار نشده با فور کلرفنورون تحت زنبورهای گرده‌افشان تکمیلی کمتر بود. این نتایج نشان داد که تحت شرایط گرده‌افشانی خوب، فور کلرفنورون در واقع به کیفیت محصول برتر کیوی فروت کمک می‌کند، و تأثیر قوی از تعداد بذر بر تجمع کلسیم و محتوای فنلی احتمالاً وجود دارد همانطور که در مورد میوه‌های رشد یافته در شرایط محدود گرده‌افشانی مشخص شد (Ainalidou *et al.*, 2015).

تأثیر فور کلرفنورون بر روی کیفیت و بهبود سفتی میوه

مشخص گردیده است که فور کلرفنورون زمانی میزان مواد جامد محلول به ۶/۲ درصد می‌رسد، موجب تسریع در رسیدگی میوه حدود یک هفته در گونه گوشت سبز می‌گردد و در موقع برداشت میوه‌های تیمار شده با فور کلرفنورون از میوه‌های شاهد نرم تر بودند. هر چند که این ماده هیچ تأثیر معنی داری بر میزان نرم شدن میوه در طول دوره انبارداری نشان نداد. در آزمایش کروز- کاستیلو (۱۹۹۹) در انتهای برداشت کاهشی در سفتی گوشت در میوه‌های تیمار شده با فور کلرفنورون مشاهده شد (Cruz-Castillo, 2010). در میوه‌های تیمار شده گونه گوشت سبز با فور کلرفنورون تسریع

در رسیدگی را گزارش شده است، ولی این تغییر معنی داری را در قابلیت انبارداری میوه نداشت (Childerhouse, 2009). بنابراین می توان چنین نتیجه گیری گردد که این ماده تأثیری بر روی میوه این دو گونه مهم کیوی دارد اگرچه میزان این تاثیر بسته به غلظت ، زمان و روش کاربرد فور کلرفنورون متفاوت می باشد.

اثر فور کلرفنورون بر هورمون های درون زا

در بررسی ها و مطالعات انجام یافته در نیوزیلند برای تعیین نقش فور کلرفنورون بر میزان هورمون های درون زای دائمی احتمال داده شده که این ماده غلظت همیشگی یک یا چند هورمون درون زا را تغییر داده و یا شاید موجب تغییر نسبت بین آنها می گردد ولی چنانچه که قبل دیده شده فور کلرفنورون در گیاه همانند یک سیتوکینین طبیعی عمل می کند. علاوه بر این، یک نقش حفاظتی آن هم برای سیتوکینین های طبیعی پیشنهاد گردیده است. از طرف دیگر گفته می شود که فور کلرفنورون احتمالاً غلظت و نسبت اکسین های طبیعی را در میوه کیوی را تغییر می دهد. کاهش میزان اسید ایندول استیک در انتهای برداشت در میوه های تیمار شده با فور کلرفنورون علت رسیدگی زودهنگام میوه های تیمار شده را در مقایسه با شاهد بیان می کند (Childerhouse, 2009).

اثرات متقابل فور کلرفنورون با تنظیم کننده های رشد دیگر

در ابتدا هایپنگ (۱۹۷۶) دریافت که برخی از ترکیبات اکسین ها، جبرلین ها و سیتوکینین ها، ۶-بنزیلامینوپورین (BA)، قادر به تقویت رشد میوه هستند، اما همان ترکیبات زمانی که به تنهایی استفاده می شوند مؤثر نیستند. در بررسی ها و مطالعات انجام یافته در نیوزیلند در رابطه با اثرات متقابل تنظیم کننده های رشد در کیوی، مشخص گردیده که اثر متقابل مثبتی بین فور کلرفنورون و بنفیت (تنظیم کننده گیاهی طبیعی، ساخت شرکت والگرو، ایتالیا) وجود داشته و کاربرد توام این دو موجب افزایش وزن در میوه های تیمار شده در مقایسه با شاهد می شود (Childerhouse, 2009) گرچه عکس العمل دو گونه دلشیزوا و چاینسیس که نسبت به فور کلرفنورون، نشان می دهد آنها دارای عوامل محدود کننده ای برای رشد میوه بوده که واکنش متفاوت گونه دلشیزوا در مقابل کاربرد بنفیت دلالت بر عدم تشابه این عوامل محدود کننده در آن در مقایسه با گونه دیگر دارد که موجب افزایش وزن میوه آن می گردد در بررسی اثر متقابل فور کلرفنورون با دیگر اکسین های مصنوعی مثل اسید نفتالین استیک مشخص شده که یک اثر متقابل هم افزائی در



افزایش وزن میوه در کاربرد اولیه فورکلرنورون همراه با افزایش ناشی از کاربرد دیر هنگام اسید نفتالین استیک وجود دارد که موجب افزایش در میزان ماده خشک در موقع برداشت می گردد (Cooper *et al.*, 2008; Childerhouse, 2009).

کروز کاستیلو و همکاران (۱۹۹۳) دریافتند فورکلرنورون، زمانی در ترکیب با GA₃ و D-۲,۴ به کار می رود، رشد میوه افزایش می یابد. این نتایج نشان می دهد که پاسخ به سیتوکنین به نوع ترکیب مورد استفاده بستگی دارد و همچنین ممکن است تحت تأثیر ارتباط آن با سایر تنظیم کننده های رشد قرار گیرد.

در کاربرد ترکیبی از سه تنظیم کننده رشد اکسین (2,4-D)، سیتوکنین (فورکلرنورون) و جیبرلین (GA₃) در ۴۳ روز پس از گلدهی کامل کیوی فروت رقم هایوارد (به ترتیب در غلظت ۲۵، ۵۰ و ۱۰ میلی گرم بر کیلوگرم)، عملکرد و اندازه میوه افزایش یافت اما شکل میوه تغییر نکرد. در تیمارهای غیر ترکیبی، استفاده از 2,4-D به تنهایی مؤثرترین تیمار در افزایش اندازه، وزن و تولید میوه بود، در حالی که استفاده از فورکلرنورون به تنهایی باعث افزایش کمتری شد و میوه های تیمار شده با GA₃ به تنهایی با گروه شاهد تفاوتی نداشت. هنگامی که تنظیم کننده های رشد در ترکیب دو یا هر سه مورد استفاده قرار گرفتند، یک اثر هم افزایی مثبت وجود داشت که باعث افزایش اندازه میوه شد. همه ترکیبات رشد کیوی فروت را در همه موارد افزایش دادند و آن را به سمت وزن استاندارد تجاری بزرگ تر تغییر دادند. افزایش طول میوه در تیمارهای دارای اکسین می تواند ناشی از اثر این ماده در تقسیم سلولی، رشد، تمایز و طول سلول ها شود که در نتیجه باعث تولید میوه های طویل تر در کیوی فروت بشود. تیمارهایی که بیشترین وزن تازه را تولید کردند، بیشترین وزن خشک را نیز تولید کردند. اگرچه مشخص شده است که فورکلرنورون اثرات مشابهی داشت، اما در میوه های تیمار شده با فورکلرنورون، طول میوه تنها در مراحل اولیه رشد (تا ۱۱۵ روز پس از شکوفایی کامل) با میوه شاهد تفاوت داشت (Lorenzo *et al.*, 2007). لاما و همکاران (۲۰۰۳) پس از استفاده از فورکلرنورون نتایج مشابهی به دست آوردند. در پژوهش دیگر، ترکیب فورکلرنورون با جیبرلین و توفوردی باعث افزایش ۲۰ گرمی وزن میوه کیوی فروت نسبت به میانگین وزن میوه های شاهد شد (Cruz Castillo *et al.*, 1993).

اخیراً، برخی از باغداران کیوی فروت شمال کشور از سیتوکنین با نام تجاری میستر داونچی به صورت محلول پاشی استفاده می کنند و اثرات آن را به صورت افزایش اندازه میوه حتی در میوه های فرعی گل آذین نیز گزارش کرده اند. اما در مورد



اثر آن در انبارمانی گزارش‌های ضد و نقیضی وجود دارد که نیاز به بررسی دارد. همچنین اثر این تنظیم‌کننده رشد در گلدهی و عملکرد تاک‌ها در سال بعد از استفاده و استفاده مکرر از آن نیاز به ارزیابی دارد.

تأثیر فور کلرفنورون بر بلوغ و ماندگاری میوه

بنا به اظهار پاترسون و همکاران (۱۹۹۳) مشخص شده است زمانی که میزان مواد جامد محلول به ۲/۶ درصد می‌رسد، فور کلرفنورون حدود یک هفته بلوغ و رسیدگی میوه را در گونه دلشویزا تسریع می‌کند و موقع برداشت میوه‌های تیمار شده با آن از میوه‌های شاهد نرم‌تر بودند. با این وجود، این ماده هیچ تأثیر معنی‌داری را روی میزان نرمی میوه در طول دوره انبارداری نداشت این نتایج با آنچه ایواهوری و همکاران (۱۹۸۸) دریافته بودند، که فور کلرفنورون میزان نرمی میوه پس از برداشت را افزایش می‌داد، تفاوت داشت (Iwahor *et al.*, 1988). گرچه غلظت به کار رفته توسط ایواهوری و همکاران در یک آزمایش بالاتر بوده (۴۰ میلی‌گرم بر لیتر در مقابل ۵ میلی‌گرم بر لیتر و شرایط انبارداری هم احتمالاً متفاوت بوده است (Iwahor *et al.*, 1988). آزمایش دیگری برای مشاهده اثرات فور کلرفنورون روی رسیدگی و عمر انباری، میزان مواد جامد محلول و نرمی گوشت میوه گونه دلشویزا در زمان برداشت و موقع ۰ و ۳ و ۵ ماه پس از انبارداری در سال ۱۹۹۵ توسط کاستا و همکاران اجرا گردید (Childerhouse, 2009) در ایتالیا میوه‌ها با محلول ۲۰ میلی‌گرم بر لیتر فور کلرفنورون حدود ۱۵ روز پس از تمام گل محلول پاشی گردیده و تحت شرایط غیرقابل تغییر در منفی ۰/۵ درجه سانتی‌گراد انبار گردیدند. مشاهده گردید که میوه‌های تیمار شده با فور کلرفنورون در زمان برداشت در مقایسه با میوه‌های شاهد میزان نرمی گوشت میوه کمتر از شاهد کمتر از ۳/۶ کیلوگرم بر متر مربع) را داشتند. همچنین دیده شد که در میوه‌های تیمار شده رسیدن به نقطه اوج کلیماکتریک دو روز زودتر از شاهد صورت می‌گیرد. گرچه میوه‌های تیمار شده با فور کلرفنورون در مقایسه با شاهد سریع‌تر به اوج کلیماکتریک میرسند ولی میوه‌ها تقریباً در هر دو حالت میزان اتیلن یکسانی را تولید می‌کنند (Childerhouse, 2009; Cooper *et al.*, 2008; Chadha, 1995).

اثر تنظیم‌کننده‌های رشد دیگر بر ماندگاری میوه

مانریکز و همکاران (۱۹۹۹) دو آزمایش با AVG انجام دادند. در آزمایش اول، (a.i.15% AVG) Retain به عنوان محلول‌پاشی در غلظت‌های ۲۰، ۱۰۰ و ۵۰۰ میلی‌گرم در لیتر بر روی گیاهان کیوی فروت‌هایوارد چهار هفته قبل از



برداشت استفاده شد. در آزمایش دوم میوه‌های کیوی بلافاصله پس از برداشت در محلول‌های ۲۰، ۱۰۰ یا ۵۰۰ میلی گرم در لیتر AVG غوطه‌ور شدند و میوه‌های هر دو آزمایش به مدت ۱۲۰ روز در دمای صفر درجه سانتی گراد نگهداری شدند. محلول‌پاشی منجر به سفتی بالاتر در طول پس از برداشت شد، اما میوه غوطه‌ور در AVG نیز اندکی افزایش سفتی را در طول ذخیره‌سازی سرد نشان دادند.

کاربرد پس از برداشت ۱-متیل سیکلوپروپین (MCP-1) بر روی نرم شدن کیوی "هایوارد" در شرایط مختلف نگهداری سرد (اتمفسر بدون اتیلن و دارای به اتیلن (۱۰۰ میکرولیتر در لیتر)) مورد بررسی قرار گرفت و میوه تیمار شده با MCP-1 (۰، ۰/۵ و ۱ میکرولیتر در لیتر) تا ۶ ماه قبل از رسیدن در سردخانه (۱ درجه سانتیگراد) نگهداری شدند (کانتین و همکاران، ۲۰۱۱). تیمار MCP-1 به طور قابل توجهی سرعت نرم شدن میوه را در طول انبار سرد به تأخیر انداخت و سفتی (۱۲/۲۳ میکرولیتر در لیتر) میوه‌های سرد نگهداری شده (بدون اتیلن) با تیمارهای MCP-1 (۰/۵ میکرولیتر در لیتر) به طور قابل توجهی افزایش یافت. تعداد روزهای ماندگاری در دمای ۲۰ درجه سانتی گراد (پس از ۴ و ۶ ماه نگهداری در سرما در دمای ۱ درجه سانتی گراد) مورد نیاز کیوی "هایوارد" برای رسیدن به سفتی گوشت (≥ 10 نیوتن) به میزان قابل توجهی با تیمار پس از برداشت MCP-1 (۰/۵ میکرولیتر در لیتر) افزایش یافت.

جمیل و همکاران (۲۰۱۱) کیوی فروت آلیسون را با غلظت‌های مختلف MCP-1 (۰/۵، ۱ و ۲ $\mu\text{L/L}$) به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۲۰ درجه سانتی گراد تیمار کردند و سپس به انبار معمولی انتقال دادند. تمام غلظت‌های MCP-1 بر کاهش فیزیولوژیکی وزن و سفتی میوه در کیوی تأثیر گذاشت و غلظت ۲ میکرولیتر در لیتر موثرترین بود. میوه‌های تیمار شده با MCP-1 کاهش وزن فیزیولوژیکی کمتری را پس از ۱۸ روز نگهداری نشان دادند و بسیار سفت تر (۳۱/۷ نیوتن) از میوه‌های تیمار نشده (۸/۴ نیوتن) بودند. مواد جامد محلول کل در میوه‌های تیمار شده با MCP-1 (۲ میکرولیتر در لیتر) تنها از روز ۱۲ افزایش یافت و اسید اسکوربیک میوه را بهتر از سایر تیمارها حفظ کرد.

وانگ و همکاران (۲۰۱۵) میوه‌های *Actinidia arguta* را با غلظت‌های مختلف (1-MCP, ClO_2 , CaCl_2) تیمار کردند و گزارش کردند که MCP (1 $\mu\text{L/L}$)-1 دوره نگهداری میوه *A. argute* را طولانی‌تر می‌کند و تلفات را کاهش می‌دهد. MCP-1 (۱ میکرولیتر در لیتر) می‌تواند میزان پوسیدگی میوه را کاهش دهد، از کاهش سفتی گوشت جلوگیری



کند و مقدار حداکثر تنفس را کاهش دهد، همچنین می تواند از افزایش محتوای قند و مواد جامد محلول و کاهش محتوای ویتامین C جلوگیری کند.



اثرات منفی تنظیم‌کننده‌های رشد بر

مصرف‌کننده و محیط زیست

طی چند دهه اخیر، آلودگی محیط زیست به یک مشکل جهانی تبدیل شده است. مواد شیمیایی کشاورزی یکی از گروه‌های آلاینده عمده هستند (Wang and Yang, 2016; Rodrigues *et al.*, 2018)، از جمله علف‌کش‌ها، حشره‌کش‌ها، قارچ‌کش‌ها و غیره، که بخش مهمی از کشاورزی مدرن برای محافظت محصولات و دام‌ها جهت افزایش عملکرد می‌باشند. در میان مواد شیمیایی کشاورزی، تنظیم‌کننده‌های رشد گیاه (PGRs) دسته‌ای از آفت‌کش‌های مصنوعی هستند که به عنوان هورمون‌های محیطی نیز شناخته می‌شوند که باعث تقسیم سلولی، بزرگ شدن سلول، تشکیل اندام و سایر فرآیندهای رشدی گیاهان می‌شوند (Wang *et al.*, 2011). امروزه، برای برآورده ساختن برخی از مشخصات تولید کشاورزی، تنظیم‌کننده‌های رشد گیاه به طور گسترده در سراسر جهان به کار می‌روند. با این حال، مانند سایر آفت‌کش‌ها، تنظیم‌کننده‌های رشد گیاه علی‌رغم مزیت‌های فراوانشان باید دارای درجه خاصی از سمیت باشند. بنابراین، استفاده شدید از این مواد شیمیایی کشاورزی ممکن است محیط خاک را آلوده کرده و اکوسیستم‌های آبی را از طریق رسیدن به آب‌های مجاور به عنوان رواناب به خطر بیندازد (Wang *et al.*, 2011; Aderholt *et al.*, 2017; Li *et al.*, 2017).

علاوه بر این، استفاده بیش از حد مکرر از تنظیم‌کننده‌های رشد گیاهی در میوه‌ها و سبزیجات منجر به وجود باقیمانده در مواد غذایی در هنگام رسیدن کالاها به بازار می‌شود که ممکن است به طور مزمن بر سلامت انسان تأثیر بگذارد. بنابراین، این موضوع هم برای مقامات دولتی و هم برای عموم مردم نگران‌کننده است (Celik and Tuluce, 2007)؛ (Wang *et al.*, 2017؛ Abd Eldaim *et al.*, 2019). در سال‌های اخیر، با سوء استفاده از برخی آفت‌کش‌ها (اعم از مواد شیمیایی قانونی و غیرقانونی)، حوادث ایمنی مواد غذایی و آلودگی محیط زیست به طور مکرر در چین رخ داده است (مثلاً انفجار هندوانه‌ها، شیوه‌های کشاورزی چین را مورد توجه قرار داده است <https://www.theguardian.com/world/2011/may/17/explodingwatermelons-chinese-farming>). شایان ذکر است، حادثه انفجار هندوانه در سال ۲۰۱۱ تأثیر بسیار نامطلوبی بر صنعت هندوانه گذاشت. جامعه به طور گسترده از این حادثه آشفته شدند و آن را، حتی اگر هم مشخص نشد، به استفاده از فورکلروفورون (CPPU) نسبت دادند.

تنظیم‌کننده‌های رشد گیاه عموماً ایمن در نظر گرفته می‌شوند. فورکلروفورون (FCF) یک تنظیم‌کننده رشد گیاهی شبیه سیتوکینین است که به طور گسترده در کشاورزی برای افزایش اندازه و وزن میوه استفاده می‌شود. همچنین این ماده

به عنوان یک تنظیم کننده رشد گیاه یا علف کش / آفت کش، به طور گسترده در کشاورزی در سراسر جهان استفاده می شود. به دلیل کارایی بالای آن برای افزایش اندازه و بهبود کیفیت میوه توسط اکثر کشاورزان استفاده می شود. با این حال، فورکلرفنورون به دلیل یک حادثه انفجار هندوانه که در سال ۲۰۱۱ رخ داد، مورد توجه قرار گرفت و به شهرت رسید. متعاقباً، جامعه گسترده تر از خطرات بالقوه آن برای موجودات زنده و اکوسیستم آگاه شد (Gong *et al.*, 2019).

اخیراً، برخی از باغداران کیوی فروت شمال کشور از سیتوکنین با نام تجاری میسترادونچی در بسته بندی های مختلف به صورت محلول پاشی استفاده می کنند (شکل ۵) و اثرات آن را به صورت افزایش قابل توجه اندازه میوه حتی در میوه های فرعی گل آذین نیز گزارش کرده اند. اما در مورد اثر آن در انبارداری گزارش های ضد و نقیضی وجود دارد که نیاز به بررسی دارد. هم چنین اثر این تنظیم کننده رشد در گل دهی و عملکرد تاک ها در سال های بعد از استفاده و استفاده مکرر از آن نیاز به ارزیابی دارد. علاوه بر این، با توجه به عدم اطلاع از ماده مؤثره آن و باقیمانده آن در بافت میوه بهتر است که این مواد و هم میوه های تیمار شده از لحاظ ترکیبات مورد استفاده مورد تجزیه قرار گیرند.



شکل ۵- هورمون رشد سایتوکنین با اسامی تجاری و بسته بندی مختلف در بازار کشور

ثبت موارد مصرف فورکلرفنورون در برخی کشورها

خطرات سلامتی فورکلرفنورون در منابع مستند شده است، این رویداد به این واقعیت اشاره دارد که فورکلرفنورون ممکن است یک نگرانی بهداشتی باشد. فورکلرفنورون توسط آژانس حفاظت از محیط زیست ایالات متحده (EPA) در سال ۲۰۰۴ ثبت شد (https://www.epa.gov/sites/production/files/2015-04/documents/exhibit_b.pdf) و در حال حاضر در اتحادیه اروپا، آفریقای جنوبی، نیوزیلند، شیلی، مصر، فلسطین اشغالی، مکزیک و ترکیه برای استفاده در



کیوی فروت، انگور رومیزی یا سایر میوه ها برای افزایش اندازه میوه تصویب شده است (Pesticides and Authority, 2005). در همین حال، چین استفاده از فورکلرنورون را برای بهبود کیفیت میوه های کیوی، هندوانه، خیار و انگور مجاز دانست (Valverde *et al.*, 2007; Qian *et al.*, 2018). علاوه بر این، مانند اسید ۲،۴ دی کلروفنوکیسی استیک (2,4-D)، فورکلرنورون می تواند زمانی که غلظت آن به اندازه کافی بالا باشد به عنوان یک علف کش استفاده شود (Tomlin, 2009).

آلودگی خاک و آب با فورکلرنورون

با محلول پاشی مستقیم روی میوه یا شکوفه های جوان یا با محلول پاشی کل تاک از طریق سیستم های مه پاش (Arena *et al.*, 2017)، فورکلرنورون احتمالاً می تواند از طریق رواناب پس از باران به خاک و آب برسد (Sharma and Awasthi, 2003). یک مطالعه خاک بی هوازی نشان داد که می توان انتظار داشت که فورکلرنورون در سیستم های بی هوازی خاک/آب باقی بماند (Arena *et al.*, 2017)، که عمدتاً با فازهای رسوب مرتبط است، اما همچنین ممکن است با مقداری دفع احتمالی از خاک و حرکت به سمت ستون آب مرتبط باشد (Banerjee *et al.*, 2008). چندین تحقیق نشان داد که بقایای فورکلرنورون را می توان در نمونه های میوه، رسوب و آب در غلظت های بین ۰/۱ میلی گرم بر کیلوگرم تا ۲۳/۵ میلی گرم بر کیلوگرم شناسایی کرد (Shi *et al.*, 2012; Campillo *et al.*, 2013; Ugare *et al.*, 2013; Shuiying *et al.*, 2015; Wang *et al.*, 2015).

اثرات فورکلرنورون روی پستانداران و موجودات زنده

اگرچه فورکلرنورون به طور گسترده در کشاورزی استفاده می شود، اطلاعات کمی در مورد سمیت بالقوه یا عواقب آن پس از قرار گرفتن در معرض آن وجود دارد. تنها چند مطالعه اثرات سمی احتمالی را در پستانداران و موجودات آبی بررسی کرده اند. بر اساس برگه اطلاعات آفت کش EPA، فورکلرنورون لزوماً برای محیط زیست، حیوانات و به طور بالقوه انسان بی ضرر نیست (Arena *et al.*, 2017). عوارض جانبی در مطالعات حیوانی شامل افزایش بروز آلوپسی (ریزش مو) و مرگ و میر نوزادان، همراه با کاهش وزن هنگام تولد و اندازه بستر بود. فورکلرنورون همچنین به عنوان "به طور حاد برای ماهیان آب شیرین نسبتاً سمی شناخته شده است (Arena *et al.*, 2017). به همین ترتیب، مطالعات سمیت حاد



روی آفتاب ماهی (*Lepomis macrochirus*) و قزل آلالی رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) ثابت کرد که فورکلرفنورون به ترتیب با LC50s ۸/۸ و ۹/۲ میلی گرم در میلی لیتر برای ماهی نسبتاً سمی است (Arena *et al.*, 2017). علاوه بر این، پس از قرار گرفتن در معرض مزمن با ۵ میلی گرم در میلی لیتر فورکلرفنورون طی ۲۸ روز، میزان بقای قزل آلالی جوان در مقایسه با شاهد به ۳۳ درصد کاهش یافت. یک مطالعه آزمایشگاهی نشان داد که فورکلرفنورون برای سلول‌های طبیعی تخمدان همستر چینی (CHO)، با مقدار $IC_{50} = 12/1 \pm 2/1$ میلی مولار سمی بود (Zhang *et al.*, 2015). اگرچه سمیت فورکلرفنورون اغلب در موجودات مختلف آبرزی و سلول‌های پستانداران نشان داده شده است، مکانیسم آن هنوز نامشخص است. با توجه به استفاده گسترده و در دسترس بودن آن برای انسان، سمیت بالقوه فورکلرفنورون شایسته مطالعه است.

اطلاعات منتشر شده در مورد مشخصات ایمنی فورکلرفنورون ناکافی است، به خصوص که در عملکرد تخمدان نقش دارد. با این حال، سوء استفاده از فورکلرفنورون به طور فزاینده‌ای باعث نگرانی، به ویژه در چین شده است. بنابراین، ایمنی فورکلرفنورون باید به طور تجربی به دقت تایید شود، به خصوص که ممکن است سطوح باقیمانده بالایی در غذاها باقی بگذارد (Qia *et al.*, ۲۰۱۹).

برخی از مطالعات برای ارزیابی سمیت بالقوه فورکلرفنورون انجام شده است. مطالعات منتشر شده قبلی سمیت کم حاد و تحت مزمن دهان، سمیت پوستی و تحریک خفیف چشم را نشان داده است. ارزیابی فورکلرفنورون فعال جدید در محصول sitofex EC10 تنظیم کننده رشد گیاه توسط اداره آفت کش‌ها و داروهای دامپزشکی استرالیا (۲۰۰۵) گزارش شده است. فورکلرفنورون سمیت خوراکی کمی دارد و دوز کشنده خوراکی حاد (LD50) در موش‌های نر ۴۹۴۰ میلی گرم بر کیلوگرم و در موش‌های ماده ۴۸۹۹ میلی گرم بر کیلوگرم اندازه‌گیری شد (Arena *et al.*, 2017; Zhang *et al.*, 2015).

سطح بدون عوارض جانبی مشاهده نشده فورکلرفنورون بر اساس اثرات کبد و کلیه در یک مطالعه ۹۰ روزه موش ۱۶۰۲ میلی گرم بر کیلوگرم بود. درمان ۱۰۰ میلی گرم بر کیلوگرم فورکلرفنورون به طور کلی به کاهش وزن بدن، افزایش وزن کلیه و تغییرات در پارامترهای خونی در یک مطالعه ۱۲ ماهه سگ محدود شد. سازمان ایمنی غذای اروپا، یک انتشار



قبلی گزارش داد که سطوح بالای فورکلرفنورون (۱۱۵ میلی گرم بر کیلوگرم برای مردان و ۲۰۵ میلی گرم بر کیلوگرم برای زنان) علائم بالینی را القا می کند، همچنین مصرف غذا و وزن بدن را در نسل های F1 و F2 از موش ها اندکی کاهش می دهد (Arena *et al.*, 2017).

در مطالعه سمیت مزمن فورکلرفنورون با تغذیه با دوزهای ۰، ۰.۶ و ۶۰ میلی گرم بر کیلوگرم وزن بدن در موش های صحرایی Sprague-Dawley به مدت ۱۸۰ روز انجام و طراحی شد. در طول تجویز ۱۸۰ روزه فورکلرفنورون، هیچ تغییر بیولوژیکی مرتبطی در وزن بدن، علائم بالینی، مصرف غذا، وزن اندام، هماتولوژی و بیوشیمی بالینی حیوانات مورد آزمایش مشاهده نشد. با این حال، ارزیابی های ماکروسکوپی و میکروسکوپی وجود هیدرومتر شدید در رحم و تغییرات پاتولوژیک در تخمدان ها را نشان داد. علاوه بر این، مشخص شد که فورکلرفنورون از تکثیر سلول های گرانولوزا (GCs) و سلول های H295R جلوگیری می کند، و همچنین بیان CYP17A1 و CYP19A1 در تولید استرادیول و پروژسترون را کاهش می دهد، که منجر به کاهش استروئیدزایی در سلول های GCs و H295R می شود. در مجموع، یافته های ما نشان می دهد که FCF دارای اثرات نامطلوب بالقوه در تخمدان ها و استروئیدوژنز است (Qia *et al.*, ۲۰۱۹).

در مطالعه ارزیابی اثرات فورکلرفنورون بر بقا، مورفولوژی و عملکرد قلب و همچنین سیستم خون سازی گورخرماهی (*Danio rerio*)، مقدار قابل توجه، فورکلرفنورون (2.5-12.5 mg/ml-) باعث تغییر شکل مورفولوژی قلب، اختلال عملکرد انقباضی قلب و کاهش گلبول های قرمز در ماهی گورخری شد. به طور مداوم، سطوح بیان mRNA چندین نشانگر ژن قلبی و خونساز (gata1 و vmhc amhc amef2c, gata4, myl7) با تیمار فورکلرفنورون تغییر یافت. علاوه بر این، فورکلرفنورون باعث سمیت سلولی، تخریب اسکلت سلولی و کاهش بیان پروتئین های مربوطه (Gata4, Myl7) و Mef2c در کاردیومیوسیت های H9c2 در شرایط آزمایشگاهی شد. روی هم رفته، این مطالعه سمیت قلبی فورکلرفنورون را در مدل های تجربی مختلف شناسایی کرده و درک پژوهش گران را در مورد مکانیسم زیربنایی سمیت فورکلرفنورون برای موجودات زنده افزایش داده است (Gong *et al.*, 2019).



مصرف فور کلرفنورون در کیوی فروت و باقی مانده آن در میوه

همان طور که ذکر شد نکته بسیار مهم در استفاده از تنظیم کننده های شیمیایی، بخصوص ترکیبات مورد استفاده روی میوه کیوی فروت، ارزیابی میزان باقیمانده مواد در میوه است. بررسی باقیمانده فور کلرفنورون در میوه حاکی از کاهش سریع و مداوم باقیمانده های فور کلرفنورون در بافت های کیوی فروت بود (Ainalidou *et al.*, 2015). در همه موارد، کاهش در ده روز اول بالا بود و پس از آن زمان به تدریج انجام شد. با توجه به کاربرد فور کلرفنورون در مراحل اولیه باردهی، انتظار می رود سطوح باقیمانده در میوه ها بسیار کم باشد که سرعت رشد میوه عامل اصلی کاهش باقیمانده ها است. این یافته با نتایج مربوط به کاهش باقیمانده فور کلرفنورون در انگور و مرکبات مطابقت داشت (Ugare *et al.*, 2013; Chen *et al.*, 2013). اگرچه مقادیر نیمه عمر در بین محصولات مختلف متفاوت است (Chen *et al.*, 2013). این تنوع در بین محصولات مختلف ممکن است به تفاوت در خواص فیزیکی و / یا شیمیایی بافت ها، مانند فاکتور رقت رشد، محتوای آب و نسبت اسید به باز نسبت داده شود (Chen *et al.*, 2013). فاکتور رقت رشد برای سرعت اتلاف فور کلرفنورون شناسایی شده در مطالعه آینالیدو و همکاران (2015) نیز مشهود بود. در غیاب گرده افشان ها، جایی که میوه های کوچک (کاهش اندازه سه برابری) رشد می کردند، رسوب اولیه فور کلرفنورون بیشتر بود و در نتیجه نیمه عمر در مقایسه با میوه های سایر تیمارها (فور کلرفنورون باضافه گرده افشان تکمیلی و فور کلرفنورون باضافه زنبورهای گرده افشان) بیشتر بود (Ainalidou *et al.*, 2015). با این وجود، نیمه عمر باقیمانده های فور کلرفنورون کمتر از ۶ روز بود و ۲۸ روز پس از استفاده، باقی مانده های فور کلرفنورون در تمام تیمارها حذف شدند. Negre و همکاران (۲۰۱۴)، رفتار اتلاف مشابه فور کلرفنورون در کیوی فروت و نیمه عمر ۱۰ روز را گزارش کرد. در نتیجه بقایای فور کلرفنورون ناچیزی در کیوی فروت در هنگام برداشت (۵ ماه پس از کاربرد فور کلرفنورون) انتظار می رفت، همانطور که پترسون و همکاران (۱۹۹۳)، کوبایاشی و همکاران (۲۰۰۷) و نگر و همکاران (۲۰۱۴) نیز گزارش دادند. همه این گزارش ها از تصمیم اخیر اتحادیه اروپا برای اصلاح MRLS (حداکثر سطح باقیمانده مواد) موجود برای فور کلرفنورون حمایت می کنند.

کاهش اثرات سمی فور کلرفنورون در کیوی فروت

تنظیم کننده رشد فور کلرفنورون به طور گسترده برای کیوی های با گوشت قرمز "Donghong" استفاده می شود، اما دارای خواص سم شناسی است (Wang *et al.*, 2022). برای کاهش اثرات منفی غلظت های بالای تنظیم کننده های رشد



فورکلرفنورون بر سلامت مصرف کننده و در عین حال حفظ اثرات اصلی آنها بر میزان رشد میوه، می توان همراه آنها از ترکیبات دیگر استفاده کرد. در پژوهش انجام شده با مصرف فورکلرفنورون با براسینواستروئید هیدروکسیل شده (hydroxylated brassinosteroid (14-OH BR)، نتایج نشان داد که فورکلرفنورون در غلظت ۵ میلی گرم در لیتر فورکلرفنورون به اضافه ۰/۱۵ میلی گرم در لیتر براسینواستروئید هیدروکسیل شده تقریباً اثری برابر با ۱۰ میلی گرم در لیتر فورکلرفنورون داشت که عملکرد و کیفیت کیوی فروت را حفظ می کند و همچنین زمان پس از برداشت را افزایش می دهد. داده های توالی یابی رونوشت نشان داد که تنظیم 14-OH BR روی رشد کیوی فروت عمدتاً با فعال کردن سیگنال های براسینواستروئیدی (BR) عمل می کند تا سیگنال دهی سایر تنظیم کننده های رشد درونزا از جمله اکسین را به طور هم افزایی و آنتاگونیستی تحریک کند (Wang *et al.*, 2022).

نتیجه گیری

در مطالعه انجام شده سعی شده به مکانیزم عمل هورمون ها و محرک های رشد توجه گردد. اگرچه سرخ هایی در خصوص عملکرد آنها بدست آمده ولی اطلاعات قطعی در باره مکانیزم عمل این مواد بسیار پراکنده است و تفسیر های آن از جنبه متابولیسم گیاهی، به علت عکس العمل های متقابل، پیچیده می باشد. قاعده کلی این است که هورمون ها باید اثرات خود را طی فعل و انفعالات پیچیده در یک یا چند نقطه در سیستم متابولیسمی ایجاد کنند که اثراتی روی ساخته شدن یا عمل آنزیم ها خواهد داشت.

شواهدی هست که برخی از این مواد ممکن است در مراحل از توالی جریانات متابولیسمی که از ساخته شدن DNA آغاز و منتهی به ساخته شدن آنزیم می شود عمل نماید. یک تفسیر احتمالی این است که هورمون ها در برخی از این فعل و انفعالات بزرگ شرکت می کنند که منجر به واکنش های نهایی مختلف می شود. تفسیر دیگر آنکه هورمون ها از نظر بیوشیمی از چنان تنوعی برخوردار هستند که می توانند در تعدادی از واکنشها در سیستم متابولیسمی شرکت نمایند. تنوع



محصولات و مواد محرک های رشد در حال حاضر با برندهای متفاوت و کاربردهای مختلف بسیار زیاد می باشد که با توجه به مطالب بالا می توانند مفید و یا مضر باشند که نیازمند مطالعات بیشتر در این خصوص می باشد.

باتوجه به ارزش بالای غذایی محصول کیوی و افزایش سرانه مصرف در سطح جامعه و همچنین بهره وری بالای آن در واحد سطح و درآمد ناشی از آن و صادراتی بودن و ارزآوری این محصول با توجه به رتبه بالای آن در تولید و صادرات درین کشورهای جهان توجه همه جانبه به شرایط تولید و استفاده از مواد مغذی (کودها) و سموم برای دفع آفات و بیماری ها همچنین استفاده از محرک های رشد در جهت کاهش تنش های گیاهی و بازار پسندی و مرغوبیت محصول و افزایش گلدهی و جلوگیری از بسیاری موارد که موجب کاهش محصول می گردد لزوم مطالعه بیشتر در این خصوص و اطلاع رسانی جامع برای کشاورزان در جهت مصرف این مواد و آگاهی در خصوص مزایا و معایب آن ضروری بوده و در دستور کار مراکز علمی و پژوهشی و همچنین دستگاه های اجرایی نظیر سازمان جهاد کشاورزی قرار گرفته است.

با توجه به شناخت بیش از ۱۱۵ گروه ماده تنظیم کننده رشد که انواع گیاهی آن اکسین ها، سیتوکنین ها، جبریلین ها و غیره می باشد و مزایای فراوان آن شامل، افزایش تولید، افزایش بازار پسندی، بهبود انبارداری و انبارمانی محصولات، کاهش هزینه های کارگری، تعیین جنسیت گل به دلخواه تولید کننده، سازگاری با محیط زیست و غیره و همچنین معایب استفاده از آن نظیر ورود ناخواسته هورمونها به محصولات، خاک و آبهای زیر زمینی، سمیت بلقوه این مواد بر انسان و جانوران، اختلال در رشد و تولید مثل و غیره انواع مختلفی از این مواد با برندهای متفاوت در بازار در اختیار باغداران قرار می گیرد که پر مصرف ترین آنها جبریلین ها و اکسین ها می باشد. اما تا کنون هیچگونه استانداردی برای تنظیم کننده های رشد گیاهی در کشور ایران تعریف نشده و تنها منبع علمی آن همان استانداردهای جهانی که در مراکزی مثل فاقو ویا غیره ثبت شده می باشد.

با توجه به حساسیت سازمان حفظ نباتات در خصوص مانده مواد مصرفی در گیاه و تاثیر آن بر انسان و همچنین تاثیر ماندگاری این مواد در میوه و پدید آمدن مشکلات صادراتی در بازارهای بین المللی حساسیت امر دوچندان گردیده است. با این وجود علی رغم استفاده همه گیر محرک های رشد در بین تولید کنندگان و مصرف بالای آن، دستورالعمل اجرایی در خصوص میزان مصرف و نوع مواد مصرفی از طرف سازمان های مرتبط وجود نداشته که امید است با مشارکت همه



سازمان های دولتی و غیر دولتی راهکار مناسبی در جهت شفاف سازی نحوه بهینه مصرف این مواد در بین کشاورزان ارایه گردد.



منابع

- احمدی جلالی مقدم، م. ۱۳۹۲. بررسی زنجیره ارزش و تحلیل توان رقابتی محصول کیوی در استان گیلان. پایان نامه کارشناسی ارشد. دانشکده علوم کشاورزی، دانشگاه کردستان.
- پورابراهیمی، م. و سعید عشقی، س. ۱۳۹۸. اثر زمان کاربرد و غلظت دورمکس (هیدروژن سیانامید) و روغن ولک بر شکفتن جوانه، رشد و ویژگی‌های خشک‌میوه پسته اکبری. ۴(۷): ۷۶-۹۴.
- عابدی قشلاقی، ا. ۱۴۰۲. کاربرد تنظیم‌کننده‌های رشد گیاهی در پرورش کیوی فروت. نشریه فنی، پژوهشکده مرکبات و میوه‌های نیمه گرمسیری. ۲۰ ص.
- عابدی قشلاقی، ا. ۱۳۹۶. اثر سیانامید هیدروژن روی برخی صفات فنولوژی کیوی فروت. اولین همایش ملی فرصت‌ها و محدودیت‌های سرمایه‌گذاری در آستارا. ۲۶-۲۷ بهمن ۱۳۹۶، آستارا.
- عابدی قشلاقی، ا.، قاسمی، م. ۱۳۹۷. بررسی سیانامید هیدروژن و تیوره آبر رکود و فنولوژی کیوی فروت رقم هایوارد. دومین سمپوزیوم ملی میوه‌های ریز. ۱۴-۱۵ شهریور ۱۳۹۷. ساری.
- قاسم نژاد، م.، امینی فر، ر. ۱۴۰۰. اثر تیمار حلقه‌برداری و کاربرد فورکلروفنورون بر کیفیت و عمر انبارمانی میوه کیوی رقم 'هایوارد' (*Actinidia deliciosa* cv. 'Hayward')، مجله پژوهش‌های تولید گیاهی ۲۸ (۳): ۸۹-۱۰۲.
- مرادی، فواد. ۱۳۹۵. تنظیم‌کننده‌های رشد گیاهی در گذشته، حال و آینده. یافته‌های تحقیقاتی در گیاهان زراعی و باغی 71-95 (2), 5.
- هویدا، م.، قاسم نژاد، م. و خلقی اشکلک، ع. ۱۳۹۹. اثر هیدروژن سیانامید بر گلدهی، عملکرد و کیفیت میوه کیوی رقم هایوارد در شرق استان گیلان. مجله علوم و فنون باغبانی ایران. ۲۱ (۴): ۴۶۰-۴۴۹.
- Abd Eldaim, M.A., Tousson, E., El Sayed, I.E.T., Awd, W.M., 2019. Ameliorative effects of Saussurea lappa root aqueous extract against Ethephon-induced reproductive toxicity in male rats. Environ. Toxicol. 34, 150e159.
- Ahmed, F.F.; Ibrahim, H.I.M.; Abada, M.A.M.; Osman, M.M.M. 2014. Using plant extracts and chemical rest breakages for breaking bud dormancy and improving productivity of superior grapevines growing under hot climates. World Rural Obs., 6, 8-18.
- Ainalidou A, Karamanoli K, Menkissoglu-Spiroudi U, Diamantidis G, Matsi T. 2015. CPPU treatment and pollination: their combined effect on kiwifruit growth and quality. Scientia Horticulturae 193:147-154.
- Ajay Kumar Banyal and Sanjeev Kumar Banyal. 2020. Forchlorfenuron (CPPU): A Promising Plant Growth Regulator Augments Fruit Size, Fruit Weight, Quality and Yield of Kiwifruit (*Actinidia deliciosa*) cv. Hayward. Int. J. Curr. Microbiol. App. Sci 9(5): 2091-2101.
- Ali, M.T., Iqbal, U., Mushtaq, R., Parray, E.A., Ibrahim, A., Jan, S.M., Kundoo, A.A., Shah, I.S. and Wani, M.A. 2017. Effect of plant growth regulators on rooting of Kiwifruit (*Actinidia deliciosa*) cuttings. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry, 6(6): 514-516.



- Antognozzi E, Battistelli A, Famiani F, Moscatello S, Stanica F, Tombesi A. 1996. Influence of CPPU on carbohydrate accumulation and metabolism in fruits of *Actinidia deliciosa* (A. Chev.). *Scientia Horticulturae* 65(1):37–47
- Arena, M.; Auteri, D.; Barmaz, S.; Bellisai, G.; Brancato, A.; Brocca, D.; Bura, L.; Byers, H.; Chiusolo, A.; Court Marques, D. 2017. Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance forchlorfenuron. *Efsa J.* 15 (6), 4874.
- Babita, A. 2012. Effect of Dormex, CPPU and manual fruit thinning on fruit yield and quality of kiwifruit (*Actinidia deliciosa* Chev.). M.Sc. Thesis submitted to Dr YSP UHF, Nauni, Solan (HP).
- Beauvieux, R.; Wenden, B.; Dirlwanger, E. 2018. Bud dormancy in perennial fruit tree species: A pivotal role for oxidative cues. *Front. Plant Sci.* 9, 657.
- Ben Mohamed, H., Vadel, M.A., Geuns, J.M.C. and Khemira, H. 2012. Carbohydrate changes during dormancy release in Superior Seedless grapevine cuttings following hydrogen cyanamide treatment. *Scientia Horticulturae*, 140: 19-25.
- Benková E. 2016. Plant hormones in interactions with the environment. *Plant Mol. Biol.* 1, 91 (6): 597.
- Cakalli, A., Ismaili, H., Kullaj, E., Shishmani, E. and Bode, D. 2017. Evaluating the multiplication of kiwifruit (*A. deliciosa*) with the cuttings treated by some rooting hormones. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 6(3): 2128-2133.
- Celik, I., Tuluçe, Y., 2007. Determination of toxicity of subacute treatment of some plant growth regulators on rats. *Environ. Toxicol.* 22, 613e619.
- Chadha, K.L. 1995. Status of post harvest technology of fruits. *Pro.of PhalaSamskarana*. pp:1-5
- Childerhouse, E. 2009. The effect of a natural plant extract and synthetic plant growth regulators on growth, quality and endogenous hormones of *Actinidia chinensis* and *Actinidia deliciosa* fruit. *Massey Un. New Zealand*. 1-161.
- Cooper, T. L. González, J. Retamales., 2008, Effects of CPPU on quality and postharvest life of kiwifruit., *Acta Hort.* 796, ISHS, 167-172.
- Costa. C., Stassen, P.J.C. and Mudzunga, J. 2004. Chemical rest breaking agents for the South African pome and stone fruit industry. *Acta Hort.* 636: 295–302.
- Cruz, J. G., Castillo, 2010, Organogenesis potential for kiwifruit (*Actinidia deliciosa*) cuttings and pedicel treated with Agromil-Plus®. 193-196
- Cruz-Castilloa, J.G., Woolley, D.J. and Lawes, G.S. 2002. Kiwifruit size and CPPU response are influenced by the time of anthesis. *Scientia Horticulturae*, 95: 25-30.
- Dos Santos, R.F.; Marques, L.O.D.; Mello-Farias, P.; Martins, C.R.; Konzen, L.H.; Carvalho, I.R.; Malgarim, M.B. 2020. Bud break induction in kiwifruit vines cultivated in an organic system by the biological method of single node cutting. *Bragantia-Campinas*. 79:260-267.
- Engin, H., Gökbayrak Z. and Dardeniz A. 2010. Effects of Hydrogen Cyanamide on the Floral Morphogenesis of Kiwifruit Buds. *Chilean Journal of Agricultural Research*, 70(3):503-509.



- Erez, A. 1995. Means to compensate for insufficient chilling to improve bloom and leafing, *Acta Horticulturae*, 81-95.
- Gong, Guiyi; Kam, Hiotong; Tse, Yuchung; Lee, Simon Mingyuen. 2019. Cardiotoxicity of forchlorfenuron (CPPU) in zebrafish (*Danio rerio*) and H9c2 cardiomyocytes. *Chemosphere* 235: 153-162.
- Guerriero, P., Scalabrelli, G. and Grazzini, G. 1990. Chilling effect on inhibition removal in kiwifruit dormant lateral buds. *Acta Horticulturae*, 282:79-8.
- He J, Wu D, Zhang Q, Chen H, Li H, Han Q, Dong H. 2018. Efficacy and mechanism of cinnamon essential oil on inhibition of colletotrichum acutatum isolated from 'Hongyang'. *Frontiers in Microbiology* 9:1288 DOI 10.3389/fmicb.2018.01288.
- Hernandez, G. and Craig, R. 2015. Exploring alternative bud break enhancing product in 'Zesy003' (Gold 9) by painting application. pp 279-288. In: *Advances in Plant Dormancy*, J.V. Anderson, Eds. Springer International Publishing Switzerland.
- IPCC. 2013. Working Group I contribution to the IPCC Fifth Assessment Report. *Climate Change: the physical science basis*, Cambridge, United Kingdom, Cambridge University Press.
- Iwahori, S., Tominaga, S., and Yamasaki, T. 1988. Stimulation of fruit growth of kiwifruit, *Actinidia chinensis* plant, by N-(2-chloro-4-pyridyl)-N'-phenylurea, a diphenylurea-derivative cytokinin. *Scientia Hort.* 35:109-115.
- Jameel, J.M.D., Sharma, R.R. and Pal, R.K. 2011. 1-MCP delays ripening and enhances shelf life and quality of Kiwifruit. *Acta Horticulturae*, 913: 373-377.
- Lema, N., González, S. and Salinero, C. 2003. Influencia de la aplicación de fitorreguladores en el patrón de desarrollo y acumulación estacional de carbohidratos en el fruto de kiwi, en Pontevedra. X Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas, SECH. *Actas de Horticultura* 39:295-296.
- Ljung K. 2013. Auxin metabolism and homeostasis during plant development. *Development*. Mar 1, 140 (5): 943-50.
- Lorenzo, E.R., Lastra, B., Otero, V. and Gallego, P.P. 2007. Effects of Three Plant Growth Regulators on Kiwifruit Development. *Acta Horticulturae*, 753:549-554.
- Or, E., Vilozny, I., Fennell, A., Eyal, Y. and Ogrodovitch, A. 2002. Dormancy in grape buds: isolation and characterization of catalase cDNA and analysis of its expression following chemical induction of bud dormancy release. *Plant Science*, 162: 121-130.
- Orrantia-Araujo, M.A.; Martínez-Téllez, M.A.; Corrales-Maldonado, C.; Rivera-Domínguez, M.; Vargas-Arispuro, I. Changes in glutathione and glutathione disulfide content in dormant grapevine buds treated with garli compound mix to break dormancy. *Sci. Hortic.* 2019, 246, 407-410.
- Pramanick, K.K., Kashyap, P., Kishore, D.K. and Sharma, Y.P. 2015. Effect of summer pruning and CPPU on yield and quality of kiwifruit (*Actinidia deliciosa*). *Journal of Environmental Biology*, 36: 351-356.



- Qian Bu, Xiaoyan Wang, Hongcheng Xie, Kai Zhong, Yanping Wu, Jiaqi zhang, Zhengshu Wang, Hong Gao , Yina Huang. 2019. A 180-Day Repeat--dose Toxicity Study of Forchlorfenuron in Sprague-Dawley Rats 4 and Its Effects on the Production of Steroid Hormones. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.1-31.
- Qiu G-l, Zhuang Q-g, Li Y-f, Li S-y, Chen C, Li Z-h, Zhao Y-y, Yang Y, Liu Z-b. 2020. Correlation between fruit weight and nutritional metabolism during development in CPPU-treated *Actinidia chinensis* ‘Hongyang’. *PeerJ* 8:e9724 DOI 10.7717/peerj.9724
- Sakthivel P, Sharma N, Klahn P, Gereke M, Bruder D. 2016. Abscisic acid: a phytohormone and mammalian cytokine as novel pharmacon with potential for future development into clinical applications. *Cur. Medic. Chem.* 1, 23 (15): 154970.
- Salama, Abdel-Moety & Ezzat, Ahmed & El-Ramady, Hassan & Alam-Eldein, Shamel & Okba, Sameh & Elmenofy, Hayam & Hassan, Islam & Illés, Attila & Imre, Holb. 2021. Temperate Fruit Trees under Climate Change: Challenges for Dormancy and Chilling Requirements in Warm Winter Regions. *Horticulturae*. 7. 1-18. 10.3390/horticulturae7040086.
- Saure, M. 1985. Dormancy release in deciduous fruit trees. *Horticultural Review*, (7): 239–299.
- Seif El-Yazal, M., Seif El-Yazal, S.A., Morsi. M. and Rady, M.M. 2019. Onion Extract Application Effects on Flowering Behavior and Yield, and a few Chemical Constituents of Shoots throughout Dormancy Break in "Anna" Apple Trees. *Journal of Horticulture and Plant Research*. 7. 1-15.
- Seif El-Yazal, M.A. and Rady, M.M. 2013. Foliar-applied Dormex™ or thiourea-enhanced proline and biogenic amine contents and hastened breaking bud dormancy in “Ain Shemer” apple trees. *Trees*, 27(1):161-169.
- Smékalová V, Doskočilová A, Komis G, Šamaj J. 2014. Crosstalk between secondary messengers, hormones and MAPK modules during abiotic stress signalling in plants. *Biotech. Adv.* 28, 32 (1): 2-11.
- Subhadrabandhu, S. 1995 Problems in growing deciduous fruits in warm tropics. *Acta Horticulturae*, 69-80.
- Taiz L and Zeiger E. 2014. *Plant Physiology*, Sixth Edition. Sinauer Associates. Sunderland, MA. 782 p.
- Walton, E.F., Clark, C.J. and Boldingh, H. L. 1991. Effect of hydrogen cyanamid on amino acid profiles in kiwifruit buds during budbreak. *Plant Physiology*, 1256 1259.
- Wang, K.S., Lu, C.Y., Chang, S.H., 2011. Evaluation of acute toxicity and teratogenic effects of plant growth regulators by *Daphnia magna* embryo assay. *J. Hazard Mater.* 190, 520e528.
- Wang, Q., Yang, Z., 2016. Industrial water pollution, water environment treatment, and health risks in China. *Environ. Pollut.* 218, 358e365.
- Wang, R.C., Zeng, Z.L., Pang, L.P., Yang, X.X. and Shi, H. 2015. Effects of postharvest treatments on storability of *Actinidia arguta* kiwifruit. *Acta Horticulturae*, 1096: 461-466.
- Wang, S., Jin, H., Tang, Q., Fu, J., Ren, Z., Peng, C., Shang, L., Hao, W., Wei, X., 2017. The effect of ethephon on immune system in male offspring of mice. *Environ. Toxicol. Pharmacol.* 49, 119e123.



- Wang, Y.; Ma, B.; Li, Y.; Wu, D.; Du, B.; Wang, H.; Yang, P.; Ren, D.; Wang, X.; Huang, J. 2022. The Plant Growth Regulator 14-OH BR Can Minimize the Application Content of CPPU in Kiwifruit (*Actinidia chinensis*) 'Donghong' and Increase Postharvest Time without Sacrificing the Yield. *Processes*, 10, 2345. <https://doi.org/10.3390/pr10112345>.
- Zhang, Z. W.; Guo, K. Q.; Bai, Y. B.; Dong, J.; Gao, Z. H.; Yuan, Y. H.; Wang, Y.; Liu, L. P.; Yue, T. L. 2015. Identification, synthesis, and safety assessment of forchlorfenuron (1-(2-chloro-4-pyridyl)-3-phenylurea) and its metabolites in kiwifruits. *J. Agric. Food Chem.* 63 (11), 3059-3066.
- Zhang, Y., Dan, Y., Chunying, L. and Shupeng, G. 2018. Dynamic of carbohydrate metabolism and the related genes highlights PPP pathway activation during chilling induced bud dormancy release in tree peony (*Paeonia suffruticosa*). *Scientia Horticulturae* 242:36-43.
- Zhuang, W.; Gao, Z.; Wen, L.; Huo, X.; Cai, B.; Zhang, Z. 2015. Metabolic changes upon flower bud break in Japanese apricot are enhanced by exogenous GA4. *Hortic. Res.* 2, 15046.
- Ziosi, V., Di Nardo, A., Fontana, A., Vitali, F. and Costa, G. 2015. Effect of BLUPRINS® application on bud release from dormancy in kiwifruit, Cherry, and Table Grape. pp 301-308. In: *Advances in Plant Dormancy*, J.V. Anderson, Eds. Springer International Publishing Switzerland.