

اثر ال-سیستین و لاکتات کلسیم بر عملکرد و کیفیت میوه بادمجان (*Solanum melongena* L.) تحت تنش کم آبیاری

ملیحه فرهنگ پور^۱، طاهر برزگر^{۱*}، جعفر نیکبخت^۲ و فاطمه نکونام^۱

^۱ گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان، زنجان، ایران

^۲ گروه مهندسی آب، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان، زنجان، ایران

(تاریخ دریافت: ۱۴۰۱/۰۳/۱۷، تاریخ پذیرش نهایی: ۱۴۰۱/۰۵/۲۵)

چکیده

به منظور مطالعه تاثیر محلول پاشی سیستین و لاکتات کلسیم بر عملکرد و کیفیت میوه بادمجان (*Solanum melongena* cv. Greta RZ) تحت شرایط تنش کم آبیاری آزمایشی به صورت کرت های خرد شده در قالب طرح بلوک های کامل تصادفی در سه تکرار در مزرعه پژوهشی دانشگاه زنجان در سال ۱۴۰۰ انجام شد. تیمارهای آزمایش شامل آبیاری در سه سطح ۶۰، ۸۰ و ۱۰۰ درصد نیاز آبی گیاه و تیمار محلول پاشی در پنج سطح شامل دو سطح لاکتات کلسیم (یک و دو گرم در لیتر)، دو سطح ال-سیستین (۰/۱۵ و ۰/۵ درصد) و آب مقطر به عنوان شاهد بود. نتایج نشان داد که تنش کم آبیاری به طور معنی داری عملکرد پوته و کیفیت میوه را تحت تاثیر قرار داد. کمترین تعداد میوه، عملکرد پوته، کلروفیل کاسبرگ، ویتامین ث و بیشترین مقدار فنل، فلاونوئید، درصد نشت یونی و فعالیت آنزیم های آنتی اکسیدانی در تنش کم آبیاری ۶۰ درصد حاصل شد. کاربرد لاکتات کلسیم و اسید آمینه سیستین به طور معنی داری عملکرد و کیفیت میوه را در شرایط آبیاری نرمال و تنش کم آبیاری بهبود بخشید. بیشترین عملکرد پوته (۲/۵ و ۲/۴۶ کیلوگرم)، محتوای ویتامین ث (۴۴/۱ و ۴۱/۹ میلی گرم در ۱۰۰ میلی لیتر) و محتوای مواد جامد محلول (۴/۴ و ۳/۹ درصد بریکس) به ترتیب با کاربرد لاکتات کلسیم ۲ گرم در لیتر و سیستین ۰/۵ درصد تحت شرایط آبیاری ۱۰۰ درصد نیاز آبی گیاه حاصل شد. کاربرد لاکتات کلسیم و سیستین با افزایش فعالیت های آنزیم های آنتی-اکسیدانی (کاتالاز، پراکسیداز و سوپراکسید دیسوتاز) و ترکیبات فنلی منجر به افزایش ظرفیت آنتی اکسیدانی میوه شد. با توجه به نتایج، کاربرد لاکتات کلسیم ۲ گرم در لیتر و یا سیستین ۰/۵ درصد به صورت جداگانه جهت بهبود عملکرد و کیفیت میوه بادمجان در شرایط آبیاری نرمال و کم آبیاری پیشنهاد می شود.

کلمات کلیدی: ترکیبات فنلی، تعداد میوه، ظرفیت آنتی اکسیدانی، نشت یونی

مقدمه

ایران و کل جهان به ترتیب بالغ بر ۶۶۶۵۳۵ و ۵۱۹۷۷۲۱۹ تن است، که بر این اساس ایران پنجمین کشور تولید کننده بادمجان در سال ۲۰۱۹ شناخته شده است (FAO, 2019). میوه بادمجان منبع مهم و غنی از ویتامین ها و ترکیبات

بادمجان با نام علمی (*Solanum melongena* L.) متعلق به خانواده Solanaceae یکی از سبزی های میوه ای مهم بومی مناطق گرمسیری و نیمه گرمسیری است. تولید بادمجان در

* نویسنده مسؤول، نشانی پست الکترونیکی: tbarzegar@znu.ac.ir

آنتی اکسیدانی مانند آنتوسیانین و ترکیبات فنولیک است که برای سلامت انسان بسیار مفید است (Brenes et al., 2020).

آب عامل اصلی تعیین کننده عملکرد گیاهان در کشاورزی، به ویژه در مناطق خشک و نیمه خشک است (Sallume et al., 2020). تنش کم آبی از مهم ترین تنش های محیطی است که رشد و تولید گیاهان را در سراسر دنیا محدود می کند. تنش کم آبی به غشای سلولی آسیب می رساند، حرکت آب و جذب مواد مغذی را کاهش می دهد، کارایی فتوسنتز، سرعت تنفس و فعالیت آنزیم ها را کاهش می دهد و تولید گونه های فعال اکسیژن را افزایش می دهد (Maloney et al., 2010). این تنش باعث تجمع گونه های اکسیژن واکنش پذیر در گیاهان و در نتیجه پراکسیداسیون لیپید غشایی، کاهش سرعت فتوسنتز و حتی مرگ گیاهان می شود. گیاهان مکانیسم های انطباق متعددی را در سطوح مورفولوژیکی، بیوشیمیایی و مولکولی تکامل داده اند تا به سرعت شرایط تنش خشکی را تشخیص داده و با آن سازگار شوند. این پاسخ های داخلی از تغییرات در فعالیت فتوسنتزی تا توسعه دفاع آنتی اکسیدانی برای افزایش تحمل به خشکی است (Feng et al., 2021).

مطالعات نشان داد اعمال تنش کم آبی بر هندوانه (*Citrullus lanatus* L.) در مرحله گلدهی، عملکرد را کاهش داد در حالی که در مرحله تشکیل و رشد میوه، بر عملکرد و کیفیت میوه تأثیر داشت (پرخیده و همکاران، ۱۳۹۷). تنش کم آبی در کاهو (*Lactuca sativa* L.) باعث کاهش وزن تر و خشک، سطح برگ و محتوای نسبی آب برگ و افزایش محتوای پرولین شد (خانی و همکاران، ۱۳۹۸). اعمال تنش کم آبیاری در گیاه بامیه (*Abelmoschus esculentus* Moench.)، رشد و عملکرد میوه را به طور معنی داری کاهش داد (Barzegar et al., 2016).

کمبود منابع آب به دلیل موقعیت جغرافیایی ایران که در مناطق خشک و نیمه خشک قرار دارد، بیشترین محدودیت برای کشاورزی آبی است. از آنجایی که کشاورزی مصرف کننده اصلی منابع آب شیرین است، هرگونه تلاش برای بهبود کارایی مصرف آب در این بخش ارزشمند خواهد بود (Aldulaimy et al., 2019). در سال های اخیر، اسید آمینه های

به صورت محلول پاشی برگی یا افزودن به خاک به عنوان روشی برای بهبود رشد و بهره وری گیاه مورد استفاده قرار گرفته است. اسیدهای آمینه نقش مستقیمی در افزایش محتوای پروتئین بافت و فعالیت آنزیمی دارند و می توانند بر فعالیت های فیزیولوژیکی در رشد و نمو گیاه تأثیر بگذارند (Sadak et al., 2015). اسید آمینه به عنوان یک نوع محرک رشد، مواد مغذی گیاه را تامین می کند، کیفیت گیاه را نیز بهبود می بخشد که در نهایت باعث افزایش عملکرد و بازده تجاری محصولات می شود (Khan et al., 2019). ال-سیستئین یک اسید آمینه α با زنجیره جانبی تیول است که در واکنش های آنزیمی و گلوکوزینولات شرکت می کند (Sadak et al., 2020).

کلسیم در تنظیم مکانیسم های مختلف گیاهان در شرایط محیطی نظیر کم آبی، گرما، سرما و شوری نقش دارد. علاوه بر این نشان داده شده است که کلسیم برای کاهش اثرات نامطلوب تنش آب روی گیاهان و افزایش تحمل به کم آبی نیاز است (Cousson, 2009). اثر مثبت کلسیم در بهبود تحمل به تنش های غیرزیستی به تنظیم روابط آبی، فعالیت سیستم های آنتی اکسیدانی، انباشت اسمولیت ها، بهبود محتوای رنگدانه های فتوسنتزی و تعادل تغذیه ای نسبت داده شده است (Kurtyka et al., 2008). کلسیم ماده مغذی معدنی است که معمولاً در شرایط کمبود آب جذب آن کاهش می یابد، بنابراین افزایش مقدار کلسیم در سبزی های برگی می تواند غلظت کلسیم را در بافت های گیاه بیشتر بهبود بخشد (Khani et al., 2020). کمبود کلسیم ممکن است باعث بروز عوارضی همچون سوختگی برگ های کاهو و کلم، سوختگی گلگاه در گوجه فرنگی و فلفل، قهوه ای شدن درون کلم و سیاه شدن مغز در کرفس شود این اندام ها دارای تعرق کمی می باشند و کلسیم به راحتی نمی تواند از طریق آوندهای چوبی به آنها برسد. کلسیم با اتصال به مواد پکتینی در لایه میانی غشاء سلولی ممکن است این نابسامانی ها را از راه استحکام ساختار سلول برطرف نموده و از بروز بیماری جلوگیری کند (طباطبایی، ۱۳۹۳). بررسی منابع مختلف کلسیم در گیاه ذرت نشان داد که با افزایش غلظت لاکتات کلسیم فعالیت آنتی اکسیدانی و فنل کل افزایش

یافت (Sánchez-Madriral et al., 2015). کاربرد کلسیم در *(Solanum lycopersicon Mill.)*، وزن تک بوته، عملکرد و محتوای ویتامین ث را افزایش داد ولی باعث کاهش محتوای اسیدهای آلی و مواد جامد محلول شد (Dong et al., 2004). کاربرد لاکتات کلسیم در گیاه اسفناج (*Spinacia oleracea L.*) مانع افزایش نفوذپذیری غشای سلولی، محتوای مالون دی آلدئید، تخریب کلروفیل و کاهش میزان ویتامین ث شد (Wen-bin et al., 2013).

با توجه به شرایط بحرانی آب در ایران و مصرف بیش از حد آن در کشاورزی، مطالعه در خصوص بهبود تحمل به کم آبی سبزی‌ها و مدیریت آب ضروری به نظر می‌رسد. کم آبیاری یک راهبرد برای تولید پایدار محصولات کشاورزی در شرایط کمبود آب است. بنابراین، در آینده بیشتر فعالیت‌ها در جهت مصرف بهینه آب و بهبود کیفیت تولید محصول خواهد بود و تحقیق حاضر با هدف مطالعه اثر محلول پاشی لاکتات کلسیم و ال-سیستین بر رشد، عملکرد و کیفیت بادمجان تحت تنش کم آبی انجام شد.

مواد و روش‌ها

این آزمایش به صورت کرت‌های خرد شده در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی در سه تکرار در مزرعه تحقیقاتی و آزمایشگاه گروه علوم باغبانی دانشگاه زنجان در سال ۱۴۰۰ انجام شد. اواخر اردیبهشت ماه نشاءهای بادمجان (*Solanum melongena cv. Greta RZ*) از گلخانه‌ای در هشتگرد تهیه شد و در مرحله چهار- پنج برگگی با فاصله بین ردیفی ۱۰۰ سانتی‌متر و فاصله بین بوته‌ای ۳۵ سانتی‌متر در اواخر اردیبهشت ماه در مزرعه کشت شدند. تیمارهای آزمایشی شامل آبیاری در سه سطح ۶۰، ۸۰ و ۱۰۰ درصد نیاز آبی گیاه و تیمار محلول پاشی در پنج سطح شامل دو سطح لاکتات کلسیم (یک و دو گرم در لیتر)، دو سطح ال-سیستین (۰/۱۵ و ۰/۵ درصد) و آب مقطر به عنوان شاهد بود. پس از استقرار اولیه گیاهان در مرحله شش تا هفت برگگی، اولین محلول پاشی برگگی لاکتات کلسیم و اسید آمینه سیستین صورت گرفت و

محلول پاشی‌های بعدی در دو مرحله با فاصله ۱۰ روز یکبار در طول دوره رشد گیاه انجام گرفت. تیمارهای تنش کم آبیاری یک هفته پس از اولین محلول پاشی اعمال شد. نتایج حاصل از تجزیه خاک در جدول ۱ آورده شده است.

نیاز آبی گیاه با استفاده از میانگین بلند مدت داده‌های روزانه و داده‌های سال جاری هواشناسی ثبت شده در ایستگاه هواشناسی زنجان و با استفاده از رابطه ۱ برآورد شد (جدول ۲).

رابطه (۱)

$$ET_C = ET_0 \times K_C$$

در این رابطه ET_C ، نیاز آبی بادمجان (میلی‌متر در روز) ET_0 ، تبخیر- تعرق گیاه مرجع چمن (میلی‌متر در روز) و K_C ، ضریب گیاهی بادمجان هستند. لازم به توضیح است مقادیر ET_0 بر اساس روش استاندارد فائو- پنمن- مانیتث برآورد شد. جدول دو میانگین بلند مدت پارامترهای هواشناسی ایستگاه سینوپتیک زنجان در دوره رشد گیاه را که برای محاسبه مقادیر ET_0 و ET_C مورد استفاده قرار گرفت نشان می‌دهد. پس از محاسبه مقادیر ET_C ، مقادیر نیاز خالص و نیاز ناخالص آب آبیاری گیاه بادمجان بر اساس فواصل کشت، نوع سیستم آبیاری (قطره‌ای- نواری) و دور آبیاری (دو روز) برآورد شده و سپس در هر نوبت آبیاری به گیاه داده می‌شد. نیاز آبی سایر تیمارها (تیمارهای تنش آبیاری) بر اساس نیاز آبی تیمار شاهد و درصد تنش آبیاری، برآورد و توزیع شد (وزیری و همکاران، ۱۳۸۷). در طول فصل رشد وجین علف‌های هرز به صورت دستی انجام شد.

صفات مورد ارزیابی: در هر واحد آزمایشی از پنج بوته نمونه برداری شد. میوه‌های بادمجان در مرحله بلوغ تجاری برداشت شدند و صفات کمی و کیفی آنها مورد ارزیابی قرار گرفت. در زمان برداشت، تعداد میوه در هر بوته شمارش و میوه‌ها توزین شدند و عملکرد بوته بر حسب کیلوگرم به دست آمد. برای ارزیابی وزن خشک، پس از اندازه‌گیری وزن تر میوه، نمونه‌ها در داخل آون با دمای ۷۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۷۲ ساعت قرار داده شدند و وزن خشک بر حسب درصد بیان شد. مواد جامد محلول با استفاده از رفراکتومتر دستی مدل

جدول ۱- ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی خاک مزرعه

بافت خاک	رس	سیلت	شن	ماده آلی	نیتروژن	پتاسیم	سدیم	کلسیم	EC	pH
			(%)			(g.kg ⁻¹)			(dS.m ⁻¹)	
لوم رسی	۳۷	۳۸	۲۵	۰/۹۴	۰/۰۷	۰/۲۰	۰/۱۳	۰/۱۲	۱/۴۹	۷/۴

جدول ۲- میانگین بلندمدت پارامترهای هواشناسی ایستگاه سینوپتیک زنجان در دوره رشد گیاه بادمجان

ماه	بیشترین دما	میانگین دما	کمترین دما	سرعت باد	ساعات آفتابی	رطوبت نسبی	مجموع بارندگی
		(°C)		(m.s ⁻¹)		(%)	(mm)
خرداد	۳۲/۶	۱۳	۲۲/۸	۲/۲	۱۱/۷	۲۸	۱۲/۴
تیر	۳۴/۵	۱۶/۲	۲۵/۳	۲	۱۱/۴	۳۱	۷/۹
مرداد	۳۳/۱	۱۶/۳	۲۴/۷	۱/۹	۹/۸	۴۱	۸/۸
شهریور	۳۲/۸	۱۶/۷	۲۲/۷	۱/۹	۱۰/۹	۳۱	۰
مهر	۲۴/۳	۶/۷	۱۵/۵	۱/۸	۹/۸	۴۳	۰/۵

(ATAGO Brixo-32%) بر حسب درصد بریکس اندازه‌گیری شد (مستوفی و نجفی، ۱۳۸۴). میزان ویتامین ث با روش تیتراسیون یدومتری بر حسب میلی‌گرم بر ۱۰۰ میلی‌لیتر اندازه‌گیری شد (راحمی، ۱۳۸۴).

برای سنجش میزان آسیب به غشا، میزان نشت یونی به روش بن حامد و همکاران اندازه‌گیری شد (Ben Hamed et al., 2007). یک گرم از بافت سالم و تازه برگ گیاه را بعد از شستشو با آب مقطر برای شستشوی یون‌های احتمالی از سطح گیاه، درون لوله آزمایش با در پیچ‌دار قرار داده و ۱۰ میلی‌لیتر آب یون‌گیری شده به آن اضافه شد. سپس لوله‌های آزمایش را به مدت ۲ ساعت درون حمام آب گرم با دمای ۳۲ درجه سانتی‌گراد قرار داده و میزان هدایت الکتریکی نمونه‌ها (EC₁) با استفاده از EC متر مدل Methrom (ساخت سوئیس) اندازه‌گیری شد. سپس لوله‌های آزمایش به مدت ۲۰ دقیقه در حمام آب‌گرم دمای ۱۲۱ درجه سانتی‌گراد قرار گرفتند و بعد از خنک شدن لوله‌ها تا ۲۵ درجه سانتی‌گراد، میزان هدایت الکتریکی نمونه‌ها (EC₂) مجدداً اندازه‌گیری شده و درصد نشت یونی با استفاده از رابطه ۲ برآورد شد.

رابطه (۲)

$$\text{درصد نشت یونی} = \frac{EC_1}{EC_2} \times 100$$

برای اندازه‌گیری کلروفیل کاسبرگ میوه، ابتدا ۰/۱ گرم از بافت کاسبرگ وزن و سپس با استفاده از ۱۰ میلی‌لیتر استون ۸۰ درصد عصاره‌گیری شد و به لوله آزمایشگاه ۱۵ میلی‌لیتری ریخته شد، سپس به مدت ۵ دقیقه با دور ۵۰۰۰ سانتریفوژ گردید. بعد از سانتریفوژ نمونه‌ها در دو طول موج A645 و B663 قرائت و با استفاده از رابطه ۳ محاسبه شدند که در این رابطه (V) بیانگر حجم نهایی عصاره کلروفیل در استون ۸۰ درصد، (W) وزن تازه بافت استخراج شده، (A) جذب در طول موج مشخص می باشد (Arnon, 1967).

رابطه (۳)

$$\text{کلروفیل} = [20.2 (A645) + 8.02 (A663)] \times V / (W \times 1000)$$

 میزان فلاونوئید کل میوه عصاره‌ها با روش Kaijv و همکاران (۲۰۰۶) اندازه‌گیری شد. برای تهیه عصاره یک گرم از بافت میوه با استفاده از متانول ۸۰٪ ساییده شده و به حجم ۸ میلی‌لیتر رسانده شد. با اضافه کردن NaNO₂ و AlCl₃ و NaOH یک مولار به حجم ۲/۵ میلی‌لیتر رسانده شد. جذب محلول پس از ۵ دقیقه با دستگاه اسپکتروفتومتر مدل (RS232)Safas Monaco در طول موج ۵۰۷ نانومتر خوانده شد.

محتوای فنل کل میوه با استفاده از معرف فولین سیکالتو (Folin Ciocalteu) انجام شد. برای این منظور ۰/۱ میلی لیتر از نمونه های رقیق شده همراه ۲ میلی لیتر Na_2CO_3 دو درصد در لوله آزمایش ریخته شد و به مدت دو دقیقه در دمای اتاق نگهداری شد. سپس ۰/۱ میلی لیتر از واکنشگر فولین سیکالتو ۵۰٪ به آن اضافه شد. مخلوط واکنش به مدت ۳۰ دقیقه در دمای اتاق و در تاریکی نگهداری و سپس میزان جذب آن در طول موج ۷۲۰ نانومتر با دستگاه اسپکتروفتومتر خوانده شد (Singleton and Rossi, 1965).

برای اندازه گیری فعالیت آنتی اکسیدانی از روش رادیکال آزاد DPPH (2,2-Diphenyl- Picryl-Hydrazyl) استفاده شد. ابتدا عصاره های گیاهی به مقدار یک گرم در ۱۰ میلی لیتر متانول ۸۰ درصد تهیه شد. سپس به مدت ۱۵ دقیقه با ۱۵۰۰۰ دور سانتریفیوژ شدند، سپس ۱۰۰ میکرو لیتر از عصاره رویی جدا کرده و ۱۹۰۰ میکرو لیتر DPPH اضافه کرده و جذب نمونه ها بعد از ۳۰ دقیقه در دمای آزمایشگاه در طول موج ۵۱۷ نانومتر توسط دستگاه اسپکتروفتومتر اندازه گیری شد. درصد مهار رادیکال آزاد DPPH نمونه ها از رابطه ۴ به دست آمد (Dehghan and Khoshkam, 2012).

رابطه (۴)

$100 \times \text{جذب DPPH} / \text{جذب نمونه} - \text{جذب DPPH} = \text{فعالیت آنتی اکسیدانی}$
برای بررسی فعالیت آنزیمی ابتدا عصاره آنزیمی تهیه شد. برای این منظور ابتدا یک گرم نمونه گیاهی را وزن کرده و همراه با ۵ میلی لیتر بافر استخراج سدیم پتاسیم فسفات (NaKPi) با غلظت ۲۰۰ میلی مولار و pH=7 درون هاون چینی به خوبی ساییده شد. سپس به مدت ۳۰ دقیقه با ۱۵۰۰۰ دور در دقیقه با دستگاه سانتریفیوژ (دمای ۴ درجه سانتی گراد) سانتریفیوژ شدند. برای اندازه گیری فعالیت آنزیم کاتالاز از دستگاه اسپکتروفتومتر دارای لامپ UV استفاده شد. ابتدا دستگاه اسپکتروفتومتر روی طول موج ۲۴۰ نانومتر و مدت زمان یک دقیقه (بسته به گیاه) تنظیم و قرائت نمونه ها انجام شد. برای اندازه گیری فعالیت آنزیم پراکسیداز از دستگاه

اسپکتروفتومتر دارای لامپ هالوژن استفاده شد. ابتدا دستگاه روی طول موج ۴۷۰ نانومتر و مدت زمان یک دقیقه تنظیم و فعالیت این آنزیم نیز بررسی گردید (Ghamsari et al., 2007). اندازه گیری آنزیم سوپراکسید دیسموتاز از دستگاه اسپکتروفتومتر (Safas Monaco (RS 232) استفاده شد و فعالیت این آنزیم در طول موج ۵۶۰ نانومتر قرائت گردید (Zang et al., 2013).

داده ها با استفاده از نرم افزار آماری SAS نسخه ۹/۱ آنالیز و مقایسه میانگین ها از طریق آزمون چند دامنه ای دانکن مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفتند.

نتایج و بحث

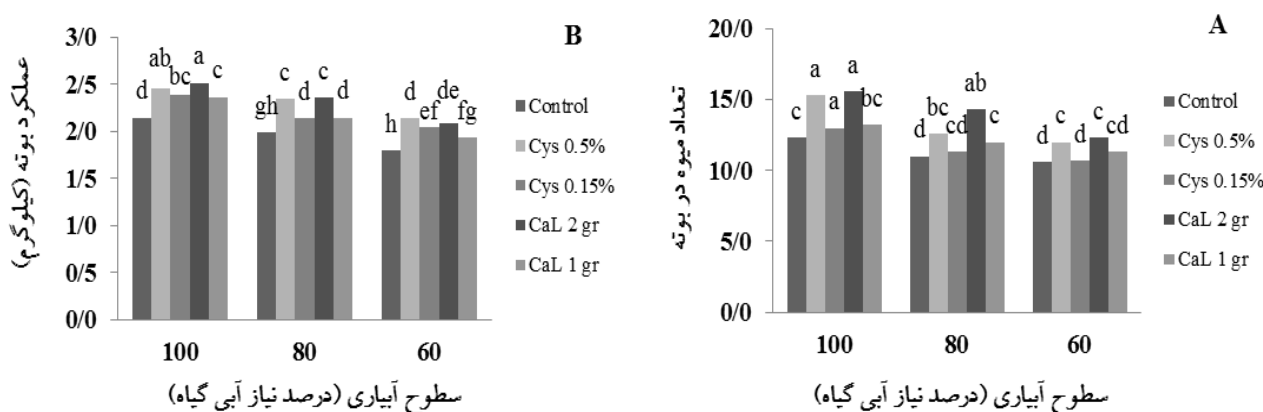
تعداد میوه و عملکرد بوته: بر اساس نتایج جدول تجزیه واریانس (جدول ۳)، سطوح آبیاری و تیمارهای مختلف محلول پاشی ال-سیستین و لاکتات کلسیم بر صفات تعداد میوه و عملکرد بوته تاثیر معنی داری داشت. اعمال تنش کم-آبیاری، تعداد میوه و عملکرد بوته را کاهش داد. کاربرد اسید آمینه سیستین و لاکتات کلسیم منجر به افزایش تعداد میوه و در نتیجه عملکرد بوته شد. با توجه به نتایج مقایسه میانگین، بیشترین تعداد میوه (۱۵/۶ و ۱۵/۳ عدد)، به ترتیب با کاربرد برگی لاکتات کلسیم دو گرم در لیتر و سیستین ۰/۵ درصد تحت شرایط آبیاری ۱۰۰ درصد نیاز آبی گیاه حاصل شد (شکل ۱A). همچنین بیشترین عملکرد میوه در بوته (۲/۵۱ و ۲/۴۶ کیلوگرم) در گیاهان محلول پاشی شده با لاکتات کلسیم دو گرم در لیتر و سیستین ۰/۵ درصد در شرایط آبیاری ۱۰۰ درصد حاصل شد (شکل ۱B).

محققان گزارش کردند که در اثر تنش کم آبیاری، تعداد میوه و عملکرد در گیاهان خربزه (Barzegar et al., 2018b) و خیار (Ghahremani et al., 2021) کاهش یافت که با نتایج این پژوهش همخوانی دارد. محدودیت عرضه آب برای گیاه با محدودیت رشد برگ و افزایش مقاومت روزنه ها در برابر تبادلات گازی با کاهش جریان آب و تغذیه معدنی از ریشه ها همراه است که بر جذب خالص تاثیر می گذارد و در نتیجه

جدول ۳- تجزیه واریانس اثر محلول پاشی لاکتات کلسیم و ال-سیستئین بر صفات کمی و کیفی میوه بادمجان تحت تنش کم آبیاری

منابع تغییرات	درجه آزادی	عملکرد بوته	تعداد میوه در بوته	نشت یونی میوه	ویتامین ث	کلروفیل کاسبرگ	مواد جامد محلول
بلوک	۲	۰/۰۲۶۷	۱/۶۲۲۲	۸/۰۵	۲/۷۶	۰/۰۰۰۰۱۰۲۹	۰/۰۷
آبیاری	۲	۰/۳۲۰۳**	۵/۶۸۸۸*	۷۷۸۴/۴**	۱۶۹۲/۰۱**	۰/۰۰۰۱۴۲۴۹**	۳/۶**
خطای کرت اصلی	۴	۰/۰۱۵۰	۰/۹۵۵۵	۳/۴	۲/۲۶	۰/۰۰۰۰۰۱۱۶	۰/۰۰۷
محلول پاشی	۴	۰/۰۵۲۶**	۹/۷۵۵۵*	۵۱۸/۷**	۱۲۶/۸**	۰/۰۰۰۰۵۹۳۷**	۰/۵۲**
آبیاری × محلول پاشی	۸	۰/۱۰۱۶**	۶/۹۳۸۸*	۲۱۸/۲**	۱۸/۶**	۰/۰۰۰۰۳۳۴۳**	۰/۰۷۷*
خطای کرت فرعی	۲۴	۰/۰۰۶۱	۲/۸۴۴۴	۳۶۷/۹	۳۱/۷	۰/۰۰۰۰۰۲۷۳	۰/۶۴
ضریب تغییرات	-	۳/۵	۱۳/۵	۶/۲	۴/۶	۸/۷	۴/۷

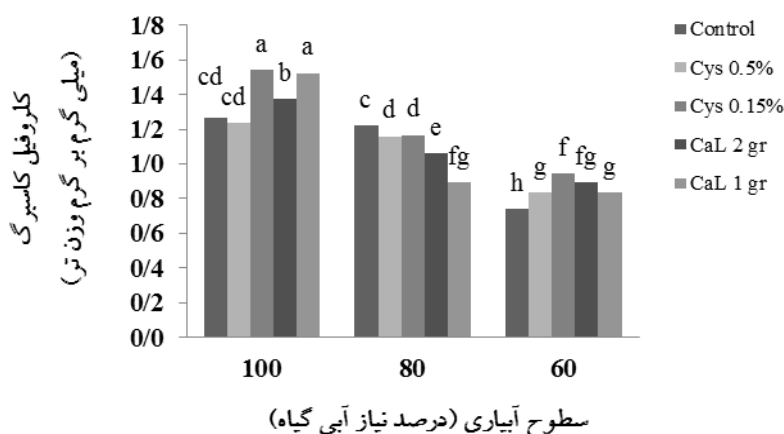
ns، ** و *** به ترتیب عدم معنی داری، و معنی دار در سطح احتمال ۵ و ۱ درصد



شکل ۱- اثر محلول پاشی اسید آمینه سیستئین و لاکتات کلسیم بر تعداد میوه (A) و عملکرد بوته (B) میوه بادمجان تحت سطوح مختلف آبیاری. در هر ستون میانگین‌های حداقل با یک حرف مشترک فاقد اختلاف معنی دار در سطح احتمال ۵ درصد آزمون دانکن می‌باشند.

و لاکتات کلسیم در شرایط آبیاری نرمال و تنش آبیاری افزایش معنی داری نسبت به گیاهان شاهد نشان داد. بیشترین مقدار کلروفیل کاسبرگ (۱/۵۴ و ۱/۵۲ میلی گرم بر گرم وزن تر) در میوه گیاهان تیمار شده با سیستئین ۰/۱۵ درصد و لاکتات کلسیم یک گرم در لیتر تحت آبیاری ۱۰۰ درصد حاصل شد. تغییر رنگ کاسبرگ‌ها در میوه بادمجان بخشی از فرآیند طبیعی میوه به شمار می‌رود (Shi et al., 2018). یکی از دلایل کاهش کلروفیل در شرایط تنش می‌تواند افزایش فعالیت آنزیم‌های تجزیه‌کننده کلروفیل از جمله کلروفیل‌از باشد که تحت شرایط تنش بیان ژن‌های این آنزیم القا می‌شوند (Dodd et al., 2005). آنزیم لیگاز گلوتامات نیز برای تبدیل گلوتامات به پرولین در

تولید و تخصیص کربوهیدرات‌ها به قسمت‌های مختلف گیاه از جمله میوه‌ها را کاهش می‌دهد (Rouphael et al., 2008). هنگام تنش خشکی، گیاهان با کاهش تعداد برگ و تجمع اتیلن، راهی برای کاهش تعرق و رسیدگی زود هنگام فراهم می‌کنند (تقدسی‌نیا و همکاران، ۱۳۹۹). به‌طور کلی، کاربرد اسیدهای آمینه ارتباط بالایی با فرآیندهای متابولیکی مختلف در سلول‌ها دارد که باعث رشد و عملکرد گیاهان مختلف می‌شود. اثر افزایشی اسید آمینه سیستئین بر عملکرد گیاه را می‌توان به سنتز گلوتاماتون از سیستئین نسبت داد (Nasibi et al., 2016).
کلروفیل کاسبرگ میوه: با توجه به نتایج (جدول ۳ و شکل ۲)، کلروفیل کاسبرگ میوه با کاربرد تیمارهای سیستئین



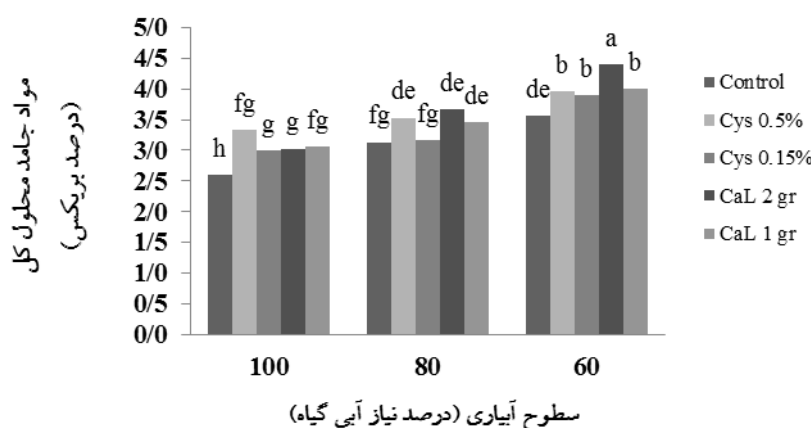
شکل ۲- اثر محلول پاشی اسید آمینه سیستین و لاکتات کلسیم بر محتوای کلروفیل کاسبرگ میوه بادمجان تحت سطوح مختلف آبیاری. در هر ستون میانگین‌های حداقل با یک حرف مشترک فاقد اختلاف معنی‌دار در سطح احتمال ۵ درصد آزمون دانکن می‌باشند.

مقایسه میانگین، بیشترین مقدار مواد جامد محلول در میوه‌های تیمار شده با لاکتات کلسیم دو گرم در لیتر تحت شرایط آبیاری ۶۰ درصد حاصل شد و بعد در سطوح لاکتات کلسیم یک گرم در لیتر و سیستین ۰/۵ و ۰/۱۵ درصد مشاهده شد که تفاوت معنی‌داری باهم نداشتند (شکل ۳). مقادیر مواد جامد محلول به‌عنوان درصدی از وزن تر، ارتباط بسیار نزدیکی با مقادیر قند کل نشان می‌دهد و به‌عنوان یک مشخصه‌ی کیفی مهم در نظر گرفته می‌شود (Keshavarzpour and Rashidi, 2011).

تجمع مواد جامد محلول در سلول و کاهش میزان آب ذخیره شده در میوه به‌دلیل تولید هورمون آبسزیک اسید و غلبه بر کاهش پتانسیل اسمزی در شرایط تنش می‌باشد (تقدسی‌نیا و همکاران، ۱۳۹۹). تفاوت در محتوای مواد جامد محلول در زمان برداشت نشان‌دهنده اثر لاکتات کلسیم بر تجمع کربوهیدرات در میوه‌ها است که تاثیر بالقوه متفاوتی بر میزان تنفس و در نتیجه قابلیت نگهداری میوه‌ها دارد (Barzegar et al., 2018a). و همکاران (۲۰۱۳) گزارش نمودند که تحت شرایط کم‌آبی، میزان عملکرد میوه گوجه‌فرنگی (*Solanum lycopersicon* cv. Brigade) کاهش یافت درحالی‌که محتوای مواد جامد محلول میوه افزایش داشت. با افزایش شدت تنش، اندازه میوه کاهش یافت که این امر می‌تواند منجر به افزایش محتوای ماده خشک در میوه‌ها شود و در نتیجه

شرایط تنش القا می‌شود، گلوتامات پیش‌ساز کلروفیل می‌باشد که در شرایط تنش می‌تواند یکی از دلایل کاهش کلروفیل باشد (Bybordi et al., 2012). در دماهای بالا، تخریب پروتئین‌ها، محتوای کلروفیل و پایداری غشا و افزایش نشت الکترولیت منجر به کاهش حداکثر بازده فتوشیمیایی فتوسیستم II (PSII) در گیاهان گوجه‌فرنگی حساس به حرارت می‌شود (Bhattarai et al., 2021). کلروفیل به‌طور گسترده به‌عنوان تنظیم‌کننده مستقیم ظرفیت فتوسنتزی در برگ گیاه در نظر گرفته می‌شود، زمانی که کاسبرگ به اندازه کافی رشد کرد نشان می‌دهد که فعالیت فتوسنتزی بلافاصله پس از گرده‌افشانی افزایش می‌یابد تا پیش‌ساز رشد فراهم شود و در نهایت با رشد قابل توجه کاهش می‌یابد (Fatima et al., 2021). اثر تحریکی سیستین (اسید آمینه گوگرددار) در افزایش رنگدانه‌های فتوسنتزی ممکن است به این دلیل باشد که کلروپلاست منبع اصلی سولفید از طریق احیاء سولفات در مسیر آسمیلاسیون گوگرد است (El-Awadi et al., 2016). افزایش رنگدانه‌های فتوسنتزی با کاربرد سیستین در گیاه باقلا گزارش شده است (El-Awadi et al., 2016).

مواد جامد محلول: همانطور که نتایج نشان می‌دهد تیمار تنش کم‌آبیاری به‌طور معنی‌داری محتوای مواد جامد محلول میوه را افزایش داد و بین تیمارهای محلول‌پاشی تفاوت معنی‌داری مشاهده شد (جدول ۳ و شکل ۳). با توجه به نتایج



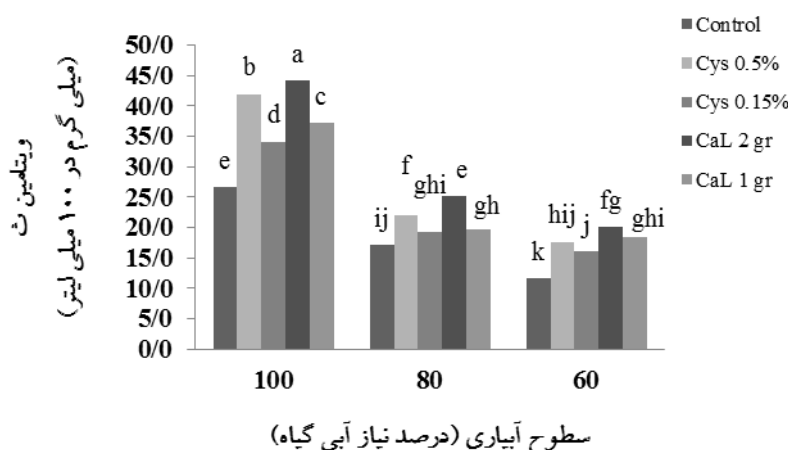
شکل ۳- اثر محلول پاشی اسید آمینه سیستئین و لاکتات کلسیم بر مقدار مواد جامد محلول کل میوه بادمجان تحت سطوح مختلف آبیاری. در هر ستون میانگین‌های حداقل با یک حرف مشترک فاقد اختلاف معنی‌دار در سطح احتمال ۵ درصد آزمون دانکن می‌باشند.

ویتامین‌ث در تنش کم‌آبیاری می‌شود (Mahendran et al., 2000). محلول‌پاشی لاکتات کلسیم بر روی گیاه کلم نشان داد که کاربرد این ماده باعث حفظ ویتامین‌ث و عدم کاهش آن شده است (Shan et al., 2011). کاربرد لاکتات کلسیم، محتوای ویتامین‌ث را در میوه فلفل بهبود بخشید که این نتایج با نتایج به‌دست آمده در گیاه بادمجان نیز مطابقت داشت (Michalojc et al., 2012). طبق آزمایشات به‌دست آمده میزان ویتامین‌ث در فلفل با تیمار محلول پاشی لاکتات کلسیم افزایش یافت (Barzegar et al., 2018a). افزایش محتوای ویتامین‌ث در اثر کاربرد کلسیم را می‌توان به نقش بازدارندگی کلسیم بر فعالیت آنزیم‌های اکسید کننده مانند اسید آسکوربیک اکسیداز و پلی‌فنل اکسیداز نسبت داد که آسکوروبات را به‌عنوان سوپراکسید مصرف می‌کنند (Singh and Joshi, 2005).

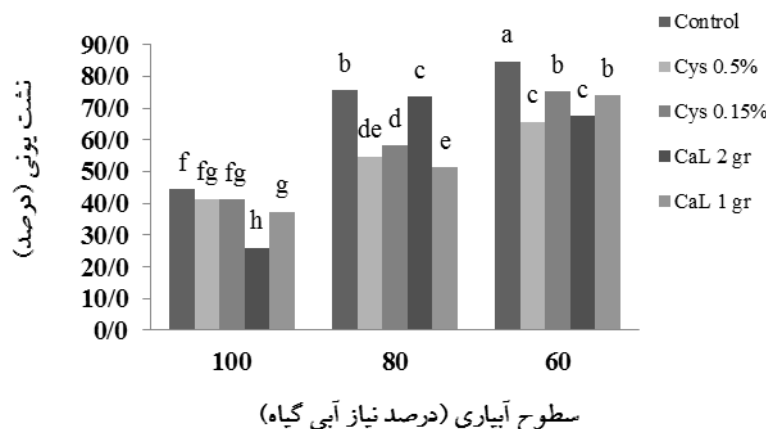
نشت یونی میوه: نتایج به‌دست آمده از این پژوهش نشان داد که تنش کم‌آبیاری باعث افزایش قابل ملاحظه‌ای در میزان نشت یونی شد و کاربرد برگی لاکتات کلسیم و سیستئین اثرات منفی تنش را کاهش دادند. حداکثر نشت یونی در میوه‌های حاصل از گیاهان محلول‌پاشی نشده تحت تیمار تنش کم‌آبیاری ۶۰ درصد مشاهده شد (جدول ۳ و شکل ۵). غشاء سلولی از اولین بخش‌های سلولی است که توسط تنش‌های محیطی (تنش خشکی) آسیب می‌بینند. حفظ و ثبات غشای

افزایش غلظت قند و محتوای مواد جامد محلول میوه بهبود یابد. با اعمال تنش کم‌آبیاری در خربزه (*Cucumis melo* cv.Khatooni) میزان مواد جامد محلول افزایش نشان داد (Barzegar et al., 2018b).

ویتامین‌ث: بر اساس جدول تجزیه واریانس، اختلاف معنی‌داری در سطح احتمال یک درصد بین اثرات ساده آبیاری، تیمارهای محلول‌پاشی و اثر متقابل محلول‌پاشی در آبیاری در صفت ویتامین‌ث مشاهده شد (جدول ۳). همانطور که نتایج نشان می‌دهد تنش کم‌آبیاری منجر به کاهش معنی‌دار مقدار ویتامین‌ث میوه شد و کاربرد لاکتات کلسیم و سیستئین در شرایط آبیاری نرمال و تنش کم‌آبیاری تاثیر مثبت بر محتوای ویتامین‌ث داشت (شکل ۴). با توجه به نتایج، بیشترین مقدار ویتامین‌ث (۴۴/۱ و ۴۱/۹ میلی‌گرم در ۱۰۰ میلی‌لیتر) به‌ترتیب در میوه‌های تیمار شده با لاکتات کلسیم دو گرم در لیتر و سیستئین ۰/۵ درصد تحت آبیاری ۱۰۰ درصد نیاز آبی گیاه مشاهده شد (شکل ۴). سطح ویتامین‌ث در سبزیجات به عوامل متعددی از جمله رقم، تغذیه گیاه، مراحل رشد و بلوغ بستگی دارد (Antonio et al., 2007). ویتامین‌ث از اسیدهای آلی به شمار می‌رود و تحقیقات نشان داده‌اند که ویتامین‌ث نقش مهمی در رشد و نمو و متابولیسم دارد، به‌دلیل دمای بالای ایجاد شده ناشی از تنش کم‌آبی، تنفس افزایش یافته به‌عنوان سوپراکسید در پدیده تنفسی شرکت می‌کنند که باعث کاهش



شکل ۴- اثر محلول پاشی اسید آمینه سیستین و لاکتات کلسیم بر محتوای ویتامین ث میوه بادمجان تحت سطوح مختلف آبیاری. در هر ستون میانگین‌های حداقل با یک حرف مشترک فاقد اختلاف معنی‌دار در سطح احتمال ۵ درصد آزمون دانکن می‌باشند.



شکل ۵- اثر محلول پاشی اسید آمینه سیستین و لاکتات کلسیم بر میزان نشت یونی میوه بادمجان تحت سطوح مختلف آبیاری. در هر ستون میانگین‌های حداقل با یک حرف مشترک فاقد اختلاف معنی‌دار در سطح احتمال ۵ درصد آزمون دانکن می‌باشند.

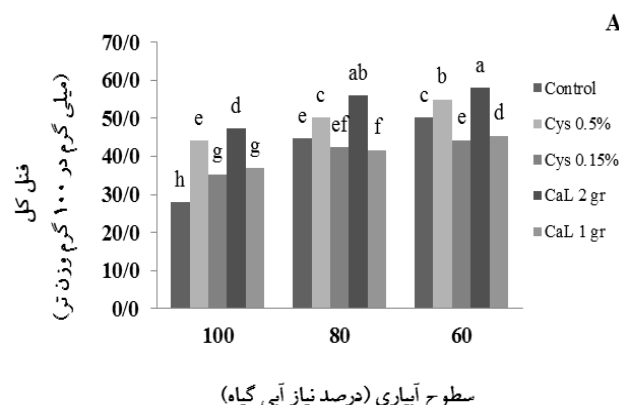
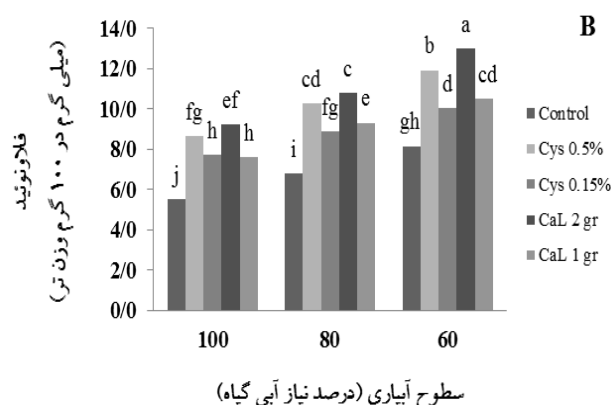
اکسیژن سبب پراکسیداسیون اسیدهای چرب غشاء سلول‌ها شده و نفوذپذیری غشاء و نشت یونی را افزایش می‌دهد (Guo *et al.*, 2006). تنش کم‌آبی موجب افزایش نشت یونی و کاهش پایداری غشاء می‌شود (حسینی و همکاران، ۱۳۹۹). اسیدهای آمینه مانند سیستین با جاروب کردن رادیکال‌های آزاد اکسیژن که در شرایط تنش طی فرآیند تنفس یا فتوسنتز تولید می‌شوند بافت‌های گیاهی را محافظت می‌کنند (Sadak *et al.*, 2019).

سلولی تحت شرایط تنش کم‌آبی یکی از اجزای مهم تحمل به خشکی در گیاهان است (Ahmadizadeh *et al.*, 2011). زمانی که محتوای آب در اندام‌های گیاه در شرایط تنش کم‌آبی کاهش می‌یابد، میزان آسیب وارد شده به غشاء هم افزایش می‌یابد که سبب افزایش تراوایی و نشت یونی از سلول و مرگ آن می‌شود (Apel and Hirt, 2004). تنش خشکی اختلال در فعالیت‌های غشای سلول را ایجاد می‌کند و به دنبال آن، شاخص‌های پایداری غشای سلول در گیاهان کاهش می‌یابد که باعث نشت یونی از داخل سلول به بیرون آن می‌شود. تنش کم‌آبی با القای تنش اکسیداتیو و تولید رادیکال‌های آزاد

جدول ۴- تجزیه واریانس اثر تیمارهای محلول پاشی و تیمار آبیاری بر صفات کیفی و عملکردی میوه بادمجان

منابع تغییرات	درجه آزادی	فنل کل میوه	فلاونوئید	کاتالاز	پرکسیداز	سوپراکسید دیسموتاز	ظرفیت آنتی اکسیدانی
بلوک	۲	۴/۳۸	۰/۰۳۸	۰/۰۰۶	۰/۰۲	۰/۰۰۲	۱/۷۷
آبیاری	۲	۶/۳۴**	۳۲/۶**	۶۶/۱**	۲۷/۸**	۰/۴۲۷**	۱۸۴۸/۱**
خطای کرت اصلی	۴	۲/۹	۰/۰۶۳	۰/۳۳	۰/۰۱۱	۰/۰۰۳	۴/۳۴
محلول پاشی	۴	۳۲۳/۴**	۲۲/۳**	۱۹/۸**	۶/۶**	۰/۴۸۹**	۲۳۳/۷**
آبیاری × محلول پاشی	۸	۲۷/۴**	۰/۲۹*	۷/۲۲**	۲/۶**	۰/۰۱۷*	۳۸/۳**
خطای کرت فرعی	۲۴	۳۱/۰۴	۲/۹۲	۵/۰۱	۳/۶۴	۰/۰۹۶	۱۰۱/۳
ضرب تغییرات	-	۲/۵	۳/۷	۱۳/۱	۱۱/۳	۶/۲	۵/۵

ns و ** به ترتیب به معنی عدم معنی داری و معنی دار در سطح احتمال ۵ و ۱ درصد

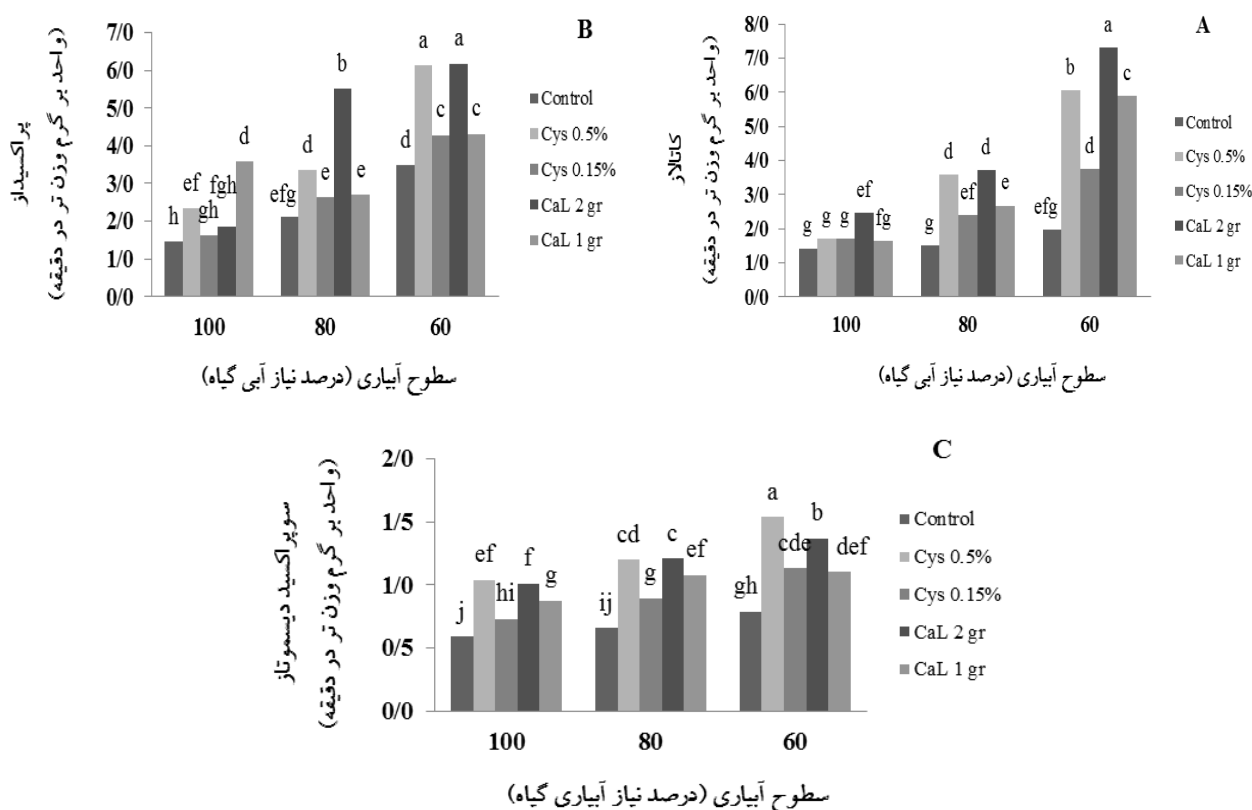


شکل ۶- اثر محلول پاشی اسید آمینه سیستین و لاکتات کلسیم بر مقدار فنل (A) و فلاونوئید (B) میوه بادمجان تحت سطوح مختلف آبیاری. در هر ستون میانگین‌های حداقل با یک حرف مشترک فاقد اختلاف معنی دار در سطح احتمال ۵ درصد آزمون دانکن می‌باشند.

B و ۶A). ترکیبات فنلی در گیاهان از طریق مسیرهای شیکمات- فنیل پروپانویید انجام می‌شود و کلسیم ممکن است با افزایش فعالیت آنزیم فنیل آلانین آمونیالیاز یکی از مهمترین آنزیم‌ها در مسیر تولید فنیل پروپانوییدها، تجمع فنل‌ها و فلاونوئیدها را تحریک کند. (Aghdam et al., 2013). Barzegar و همکاران (۲۰۱۸) گزارش کردند که کاربرد برگی کلسیم، محتوای فنل و فلاونوئید میوه فلفل دلمه‌ای را افزایش داد.

فعالیت آنزیم کاتالاز، پرکسیداز و سوپراکسید دیسموتاز: مطالعه نتایج مقایسه میانگین داده‌های مربوط به آنزیم کاتالاز، پرکسیداز و سوپراکسید دیسموتاز نشان دهنده

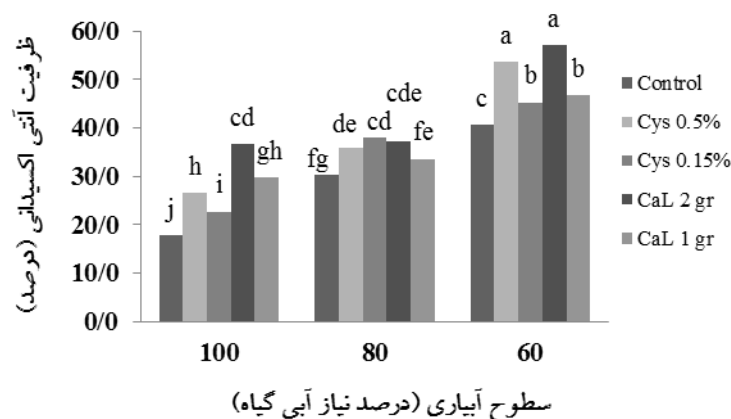
محتوای فنل و فلاونوئید کل: نتایج به دست آمده نشان داد با افزایش شدت تنش کم آبیاری و کاربرد تیمارهای سیستین و لاکتات کلسیم، محتوای فنل کل و فلاونوئید بادمجان به طور معنی داری افزایش یافت (جدول ۴ و شکل ۶). با توجه به نتایج، بیشترین مقدار فنل (۵۸ میلی گرم در ۱۰۰ گرم وزن تر) و فلاونوئید (۱۲/۹ میلی گرم در ۱۰۰ گرم وزن تر) در شرایط تنش کم آبیاری ۶۰ درصد با محلول پاشی لاکتات کلسیم دو گرم در لیتر به دست آمد که مقدار فنل با سطح یک گرم در لیتر لاکتات کلسیم در تیمار کم آبیاری ۶۰ درصد تفاوت معنی داری نشان نداد. کمترین مقدار فنل و فلاونوئید در گیاهان شاهد محلول پاشی نشده تحت آبیاری ۱۰۰ درصد مشاهده شد (شکل



شکل ۷- اثر محلول پاشی اسید آمینه سیستین و لاکتات کلسیم بر فعالیت آنزیم‌های کاتالاز (A)، پراکسیداز (B) و سوپراکسید دیسموتاز (C) میوه بادمجان تحت تیمارهای مختلف آبیاری. در هر ستون میانگین‌های حداقل با یک حرف مشترک فاقد اختلاف معنی‌دار در سطح احتمال ۵ درصد آزمون دانکن می‌باشند.

گیاهان برای کاهش دادن تأثیر زیانبار گونه‌های فعال اکسیژن، سازوکارهای متفاوتی دارند که از جمله آنها می‌توان به سامانه دفاع آنزیم‌های آنتی‌اکسیدانی اشاره کرد که پراکسیدازها و کاتالاز از مهمترین آنزیم‌های از بین‌برنده پراکسید هیدروژن به شمار می‌آیند (Shen et al., 2010). از مهم‌ترین آنزیم‌های آنتی‌اکسیدانی کاتالاز، پراکسیداز و سوپراکسید دیسموتاز می‌باشند که می‌توانند رادیکال‌های آزاد اکسیژن تولید شده در شرایط تنش را از بین ببرند. آنزیم‌های آنتی‌اکسیدانی از غشاءها در مقابل اثرات مخرب رادیکال‌های آزاد اکسیژن که تحت شرایط تنش‌های غیر زنده تولید می‌شوند محافظت نموده و سبب مقاومت و پایداری گیاهان می‌شوند (Tan et al., 2006). آنزیم پراکسیداز نقش مهمی در سم‌زدایی پراکسید هیدروژن و حذف مالون‌دی‌آلدهید که منجر به پراکسیداسیون لیپیدی غشاء می‌شود را دارد و نیز ثبات دیواره سلولی را حفظ

اختلاف معنی‌دار بین تیمارها بود (جدول ۴)، به‌طوری‌که بررسی داده‌ها نشان داد بیشترین فعالیت آنزیم کاتالاز (۷/۱) واحد بر گرم وزن تر در دقیقه) در تیمار لاکتات کلسیم دو گرم در لیتر و پراکسیداز (۶/۱۸ و ۶/۱۳ واحد در گرم وزن تر در دقیقه) به‌ترتیب در تیمارهای لاکتات کلسیم دو گرم در لیتر و سیستین ۰/۵ درصد و آنزیم سوپراکسید دیسموتاز (۱/۵۴ واحد در گرم وزن تر در دقیقه) تحت کم‌آبیاری ۶۰ درصد مشاهده شد. کمترین فعالیت آنزیم‌ها در گیاهان شاهد محلول-پاشی نشده مشاهده شد (شکل A، B و C). اعمال تنش کم-آبیاری منجر به افزایش فعالیت آنزیم‌های آنتی‌اکسیدانی گردید که نتایج حاصل با نتایج پژوهش‌های پیشین همخوانی داشت که گزارش کردند با اعمال تنش خشکی، فعالیت آنزیم‌های کاتالاز و پراکسیداز در خیار (Ghahremani et al., 2021) و کاهو (Khani et al., 2020) افزایش یافت.



شکل ۸- اثر محلول پاشی اسید آمینه سیستئین و لاکتات کلسیم بر ظرفیت آنتی اکسیدانی میوه بادمجان تحت تیمارهای مختلف آبیاری. در هر ستون میانگین‌های حداقل با یک حرف مشترک فاقد اختلاف معنی دار در سطح احتمال ۵ درصد آزمون دانکن می‌باشند

پراکسیداز و سوپراکسید دیسموتاز با ظرفیت آنتی اکسیدانی در بسیاری از گونه‌های گیاهی گزارش شده است (Farhoudi et al., 2017; Castro-Concha et al., 2014). اسید آمینه سیستئین و کلسیم با بهبود محتوای این ترکیبات و فعالیت آنزیم‌ها، ظرفیت آنتی اکسیدانی افزایش دادند. بادمجان به‌ویژه سرشار از ترکیبات آنتی اکسیدانی مانند کاروتنوئیدها، فنل‌ها و فلاونوئیدها هستند (Concellon et al., 2012). با توجه به نقش ترکیبات فنلی در کاهش و یا مهار اکسیداسیون لیپیدها، جاروب کردن رادیکال‌های آزاد، خاموش نمودن اکسیژن یکتایی یا تجزیه پراکسیدها، این ترکیبات به‌عنوان یک آنتی اکسیدان ضروری برای حفاظت علیه تکثیر و پیشروی زنجیره اکسیداتیو و دفاع علیه گونه‌های فعال اکسیژن عمل می‌نمایند (Ksouri et al., 2007).

نتیجه‌گیری

نتایج این پژوهش بیانگر آن است که کاهش آب مصرفی باعث بروز تنش در گیاهان شد. به‌طوری‌که شاخص‌های رشدی و عملکرد گیاه تحت تاثیر قرار گرفت و تنش کم آبیاری موجب افزایش محتوای ترکیبات فنلی، مواد جامد محلول، درصد نشت یونی و کاهش طول بوته، تعداد میوه و عملکرد بوته شد. همانطور که نتایج نشان داد میزان عملکرد در گیاهان محلول-پاشی شده با سیستئین ۰/۵ درصد و لاکتات کلسیم ۲ گرم در

می‌کند (Hojati et al., 2011). نقش مفید سیستئین در افزایش فعالیت آنزیم‌های آنتی اکسیدانی را می‌توان به محصول آن مانند گلوکاتایون که دارای فعالیت آنتی اکسیدانی است نسبت داد. Nasibi و همکاران (۲۰۱۶) گزارش دادند که تیمار سیستئین با کاهش محتوای H_2O_2 و مالون‌دی‌آلدهید از طریق افزایش فعالیت آنزیم‌های آنتی اکسیدانی مختلف مانند کاتالاز و سوپراکسید دیسموتاز، اثرات کاهشی تنش شوری روی گیاه گندم را بهبود بخشید.

ظرفیت آنتی اکسیدانی (DPPH) برگ: ظرفیت آنتی-

اکسیدانی میوه به‌طور معنی‌داری تحت تاثیر سطوح مختلف آبیاری قرار گرفت به‌طوری‌که با اعمال تنش کم آبیاری ظرفیت آنتی اکسیدانی افزایش یافت (جدول ۴ و شکل ۸). کاربرد برگی لاکتات کلسیم و اسید آمینه سیستئین ظرفیت آنتی اکسیدانی میوه بادمجان را افزایش داد. بیشترین ظرفیت آنتی اکسیدانی میوه (۵۷/۰۴ و ۵۳/۷ درصد) به‌ترتیب با اعمال تیمارهای ۲ گرم در لیتر لاکتات کلسیم و ۰/۵ درصد سیستئین تحت تیمار کم آبیاری ۶۰ درصد حاصل شد که اختلاف معنی‌داری بین این دو تیمار محلول‌پاشی مشاهده نشد (شکل ۸). نتایج این آزمایش با نتایج Khani و همکاران (۲۰۲۰) همخوانی داشت که بیان داشتند کاربرد لاکتات کلسیم و تنش کم آبیاری فعالیت آنتی اکسیدانی کاهو را افزایش داد. همبستگی بالایی بین محتوای فنل کل، فلاونوئید، ویتامین ث و آنزیم‌های آنتی اکسیدانی مانند کاتالاز،

تنش کم آبیاری ۶۰ درصد در مقایسه با گیاهان شاهد تیمار نشده تحت آبیاری ۱۰۰ درصد، باعث ۴۰ درصد صرفه جویی در مصرف آب شد، لذا با توجه به بحران کم آبی کنونی، کاربرد لاکتات کلسیم ۲ گرم در لیتر و یا سیستین ۰/۵ درصد در جهت تعدیل اثرات مضر تنش کم آبی و بهبود عملکرد و کیفیت میوه بادمجان پیشنهاد می شود.

لیتر تحت شرایط آبیاری ۶۰ درصد نیاز آبی گیاه معادل گیاهان شاهد آبیاری شده با ۱۰۰ درصد نیاز آبی بود و اختلاف معنی داری باهم نداشتند. کاربرد لاکتات کلسیم و سیستین در هر سه سطح آبیاری میزان کلروفیل کاسبرگ، ویتامین ث، مواد جامد محلول و ترکیبات فنلی و ظرفیت آنتی اکسیدانی میوه را افزایش دادند. با توجه به نتایج، کاربرد لاکتات کلسیم ۲ گرم در لیتر و سیستین ۰/۵ درصد با تولید مقدار محصول مشابه در شرایط

منابع

پرخیده، ج.، برزگر، ط.، نکونام، ف. و نیکبخت، ج. (۱۳۹۷) بررسی رشد، عملکرد و پاسخ های فیزیولوژیکی هندوانه ابوجهل تحت شرایط تنش کم آبیاری. به زراعی کشاورزی ۲۰: ۳۶۹-۳۵۷.

تقدسی نیا، ف.، قهرمانی، ز.، برزگر، ط. و اعلائی، م. (۱۳۹۹) اثر کم آبیاری در مراحل مختلف رشدی دو توده خربزه ایرانی بر رشد، عملکرد، کیفیت میوه و کارایی مصرف آب. علوم باغبانی ایران ۵۱: ۵۰۳-۵۱۵.

حسینی، ز.، برزگر، ط.، قهرمانی، ز. و نیکبخت، ج. (۱۳۹۹) پاسخ های فیزیولوژیکی گیاه لوبیاسبز (*Phaseolus vulgaris* L.) به محلول پاشی اسید سالیسیلیک و ماده زیست محرک مگافول تحت تنش کم آبیاری. تنش های محیطی در علوم زراعی ۱۳: ۸۴۵-۸۵۵.

خانی، آ.، برزگر، ط.، نیکبخت، ج. و قهرمانی، ز. (۱۳۹۸) اثر محلول پاشی لاکتات کلسیم بر خصوصیات فیزیولوژیکی، فعالیت آنتی-اکسیدانی و عملکرد کاهو (*Lactuca sativa* L.) تحت شرایط کم آبیاری. علوم باغبانی ایران ۵۰: ۶۴۹-۶۶۵.

راحی، م. (۱۳۸۴) فیزیولوژی پس از برداشت: مقدمه ای بر فیزیولوژی و جابجایی میوه، سبزی ها و گیاهان زینتی (ترجمه)، انتشارات دانشگاه شیراز، شیراز.

طباطبایی، ج. (۱۳۹۳) اصول تغذیه معدنی گیاهان. انتشارات دانشگاه تبریز، تبریز.

مستوفی، ی. و نجفی، ف. (۱۳۸۴) روش های آزمایشگاهی تجزیه ای در علوم باغبانی. انتشارات دانشگاه تهران، تهران.

وزیری، ژ.، سالم، ع.، انصاری، م.، مسچی، م.، حیدری، ن. و دهقانی سانچ، ح. (۱۳۸۷) تبخیر- تعرق گیاهان (دستورالعمل محاسبه آب مورد نیاز گیاهان) (ترجمه). انتشارات کمیته ملی آبیاری و زهکشی ایران، چاپ اول، تهران.

Aghdam, M. S., Dokhanieh, A. Y., Hassanpour, H. and Rezapour Fard, J. (2013) Enhancement of antioxidant capacity of cornelian cherry (*Cornus mas*) fruit by postharvest calcium treatment. *Scientia Horticulture* 161: 160-164.

Ahmadizadeh, M., Valizadeh, M., Zaefizadeh, M. and Shahbazi, H. (2011). Antioxidative protection and electrolyte leakage in durum wheat under drought stress condition. *Journal of Applied Sciences Research* 7: 236-246.

Aldulaimy, S. E. H., Salman, A. K., Abood, M. A. and Hamdi, G. J. (2019) Influence of moisture depletion and surface drip irrigation style on some soil hydraulic properties and potato crop. *Agrarteadus* 30: 63-68.

Antonio, J. P., Francisco, M. A., Ana, S. M., Maria, I. F. and Estrella, D. (2007) Influence of agricultural practices on the quality of sweet pepper fruits as affected by the maturity stage. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 87: 2075-2080.

Apel, K. and Hirt, H. (2004) Reactive oxygen species: metabolism, oxidative stress, and signal transduction. *Plant Biology* 55: 373-399.

Arnon, A. N. (1967) Method of extraction of chlorophyll in the plants. *Agronomy Journal* 23: 112- 121.

Barbagallo, R. N., Di Silvestro, I. and Patanè, C. (2013) Yield, physicochemical traits, antioxidant pattern, polyphenol oxidase activity and total visual quality of field-grown processing tomato cv. Brigade as affected by water stress in Mediterranean climate. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 93: 1449-1457.

- Barzegar, T., Moradi, P., Nikbakht, J. and Ghahremani, Z. (2016) Physiological response of okra cv. Kano to foliar application of putrescine and humic acid under water deficit stress. *International Journal of Horticultural Science and Technology* 3: 187-197.
- Barzegar, T., Fateh, M. and Razavi, F. (2018a) Enhancement of postharvest sensory quality and antioxidant capacity of sweet pepper fruits by foliar applying calcium lactate and ascorbic acid. *Scientia Horticulturae* 241: 293-303.
- Barzegar, T., Heidaryan, N., Lotfi, H. and Ghahremani, Z. (2018b) Yield, fruit quality and physiological responses of melon cv. Khatooni under deficit irrigation. *Advances in Horticultural Science* 32: 451-458.
- Ben Hamed, K., Castagna, A., Salem, E., Ranieri, A. and Abdelly, C. (2007) Sea fennel (*Crithmum maritimum* L.) under salinity conditions: a comparison of leaf and root antioxidant responses. *Plants Growth Regulation* 53: 185-194.
- Bhattarai, S., Harvey, J. T., Djidonou, D. and Leskovar, D. I. (2021) Exploring morpho-physiological variation for heat stress tolerance in tomato. *Plants* 10: 347.
- Brenes, M., Solana, A., Boscaiu, M., Fita, A., Vicente, O., Calatayud, A. and Plazas, M. (2020) Physiological and biochemical responses to salt stress in cultivated eggplant (*Solanum melongena* L.) and in *S. insanum* L., a close wild relative. *Agronomy* 10: 1-19.
- Bybordi, A. (2012) Study effect of salinity on some physiologic and morphologic properties of two grape cultivars. *Life Science Journal* 9: 1092-1101.
- Castro-Concha, L. A., Tuyub-Che, J., Moo-Mukul, A., Vazquez-Flota, F. A. and Miranda-Ham, M. L. (2014) Antioxidant capacity and total phenolic content in fruit tissues from accessions of *Capsicum chinense* Jacq. (*Habanero pepper*) at different stages of ripening. *The Scientific World Journal* 2014: 1-5.
- Concellon, A., Zaro, M. J., Chaves, A. R. and Vicente, A. R. (2012) Changes in quality and phenolic antioxidants in dark purple American eggplant (*Solanum melongena* L. cv. Lucia) as affected by storage at 0°C and 10°C. *Postharvest Biology and Technology* 66: 35-41.
- Cousson, A. (2009) Involvement of phospholipase C-independent calcium-mediated abscisic acid signaling during Arabidopsis response to drought. *Biologia plantarum* 53: 53-62.
- Dehghan, G. and Khoshkam, Z. (2012) Tin (II)-quercetin complex synthesis, spectral characterization and antioxidant activity. *Food Chemistry* 131: 422-427.
- Dodd, A. N., Salathia, N., Hall, A., Kévei, E., Tóth, R., Nagy, F., Hibberd, J. M., Millar, A. J. and Webb, A. A. R. (2005) Plant circadian clocks increase photosynthesis, growth, survival, and competitive advantage. *Science* 309: 630-633.
- Dong, C. X., Zhou, J. M., Fan, X. H., Wang, H. Y., Duan, Z. Q. and Tang, C. (2004) Application methods of calcium supplements affect nutrient levels and calcium forms in mature tomato fruits. *Journal of Plant Nutrition* 27:1443-1455.
- El-Awadi, M. E., Ibrahim, S. K., Sadak, M. S., Abd Elhamid, E. M. and Gamal El-Din, K. M. (2016) Impact of cysteine or proline on growth, some biochemical attributes and yield of faba bean. *International Journal of PharmTech Research* 9: 100-106.
- FAO (2019) FAOSTAT. database. Available online at: <http://Faostat.Fao.org>.
- Farhoudi, R., Mehrnia, M. A. and Lee, D. J. (2017) Antioxidant activities and bioactive compounds of five Jalopeno pepper (*Capsicum annuum*) cultivars. *Natural Product Research* 6: 1-4.
- Fatima, M., Ma, X., Zhou, P., Zaynab, M. and Ming, R. (2021) Auxin regulated metabolic changes underlying sepal retention and development after pollination in spinach. *BMC plant biology* 21: 1-15.
- Feng, Y., Zhao, Y., Li, Y., Zhou, J. and Shi, H. 2021. Improving drought tolerance in tobacco by application of salicylic acid. *Research Square* 1: 1-20.
- Ghahremani, Z., Mikaealzadeh, M., Barzegar, T. and Ranjbar, M. E. (2021) Foliar application of ascorbic acid and gamma aminobutyric acid can improve important properties of deficit irrigated cucumber plants (*Cucumis sativus* cv. Us). *Gesunde Pflanzen* 73: 77-84.
- Ghamsari, L., Keyhani, E. and Golkhoo, S. (2007) Kinetics properties of guaiacol peroxidase activity in (*Crocus sativus* L.) corm during rooting. *Iranian Biomedical Journal* 11: 137-146.
- Guo, Z., Ou, W., Lu, S. and Zhong, Q. (2006) Differential response of antioxidative system to chilling and drought in four rice cultivars differing in sensitivity. *Plant Physiology and Biochemistry* 44: 828-836.
- Hojati, M., Modarres-Sanavy, S. A. M., Karimi, M. and Ghanati, F. (2011) Responses of growth and antioxidant systems in (*Carthamus tinctorius* L.) under water deficit stress. *Acta Physiologiae Plantarum* 33: 105-112.
- Kaijv, M., Sheng, L. and Chao, C. (2006) Antioxidation of flavonoids of green rhizome. *Journal Food Science* 27:110-115.
- Keshavarzpour, F. and Rashidi, M. (2011) Response of crop yield and yield components of cantaloupe to drought stress. *Washington Academy of Science Journal* 3: 382-385.

- Khan, S., Yu, H., Li, Q., Gao, Y., Sallam, B. N., Wang, H., Liu, P. and Jiang, W. (2019) Exogenous application of amino acids improves the growth and yield of lettuce by enhancing photosynthetic assimilation and nutrient availability. *Agronomy* 9: 1-17.
- Khani, A., Barzegar, T., Nikbakht, J. and Ghahremani, Z. (2020) Effect of foliar spray of calcium lactate on the growth, yield and biochemical attribute of lettuce (*Lactuca sativa* L.) under water deficit stress. *Advances in Horticultural Science* 34: 11-24.
- Ksouri, R., Megdiche, W., Debez, A., Falleh, H., Grignon, C. and Abdelly, C. (2007) Salinity effects on polyphenol content and antioxidant activities in leaves of the halophyte *Cakile maritima*. *Plant Physiology and Biochemistry* 45: 244-249.
- Kurtyka, R., Małkowski, E., Kita, A. and Karcz, W. (2008) Effect of calcium and cadmium on growth and accumulation of cadmium, calcium, potassium and sodium in maize seedlings. *Polish Journal of Environmental Studies* 17: 51-56.
- Mahendran, S. and Bandara, D. C. (2000) Effects of soil moisture stress at different growth stages on vitamin C, capsaicin, and b-carotene contents of chili (*Capsicum annum* L.) fruits and their impact on yield. *Tropical Agricultural Research* 12: 95-106.
- Maloney, G. S., Kochevenko, A., Tieman, D. M., Krieger, T. U., Zamir, D., Taylor, M. G., Fernie, A. R. and Klee, H. J. (2010) Characterization of the branched- chain amino acid aminotransferase enzyme family in tomato. *Plant Physiology* 153: 925-936.
- Michalojc, Z. and Dzida, K. (2012) Yielding and biological value of sweet pepper fruits depending on foliar feeding using calcium. *Acta Scientiarum Polonorum Hortorum Cultus* 11: 255-264.
- Nasibi, F., Kalantari, K. M., Zanganeh, R., Mohammadinejad, G. and Oloumi, H. (2016) Seed priming with cysteine modulates the growth and metabolic activity of wheat plants under salinity and osmotic stresses at early stages of growth. *Indian Journal of Plant Physiology* 21: 279-286.
- Rouphael, Y., Cardarelli, M., Colla, G. and Rea, E. (2008) Yield, mineral composition, water relations, and water use efficiency of grafted mini-watermelon plants under deficit irrigation. *Hortscience* 43: 730-736.
- Sadak, M., Abdelhamid, M. T. and Schmidhalter, U. (2015) Effect of foliar application of aminoacids on plant yield and some physiological parameters in bean plants irrigated with seawater. *Acta Biológica Colombiana* 20: 141-152.
- Sadak, M. S., Abd El-Hameid, A. R., Zaki, F. S., Dawood, M. G. and El-Awadi, M. E. (2020) Physiological and biochemical responses of soybean (*Glycine max* L.) to cysteine application under sea salt stress. *Bulletin of the National Research Centre* 44: 1-10.
- Sallume, M. O., Abood, M. A., Hamdi, G. J. and Sarheed, B. R. (2020) Influence of foliar fertilization of amino decanate on growth and yield of eggplant (*Solanum melongena*) under water stress condition. *Research on Crops* 21: 557-562.
- Sánchez-Madrigal, M. Á., Neder-Suárez, D., Quintero-Ramos, A., RuizGutiérrez, M. G., MeléndezPizarro, C. O., Piñón-Castillo, H. A., Galicia-García, T. and Ramírez-Wong, B. (2015) Physicochemical properties of frozen tortillas from nixtamalized maize flours enriched with β -glucans. *Food Science and Technology* 35: 552-560.
- Singh, S. A .K. and Joshi, H. K. (2005) Prolong storability of Indian gooseberry (*Emblica officinalis* Gaertn.) under semi-arid ecosystem of Gujarat. *Indian Journal of Agricultural Sciences* 75: 647- 650.
- Shan, G., Jing-jing, Z., Zi-xuan, Y., Ai-li, J. and Wen-zhong, H. (2011) Effects of calcium lactate treatments on physiological and biochemical changes of fresh-cut cauliflower. *Storage and Process.* 19: 303-307
- Shen, X., Zhou, Y., Duan, L., Li, Z., Enej, A. E. and Li, J. (2010) Silicon effects on photosynthesis and antioxidant parameters of soybean seedlings under drought and ultraviolet-B radiation. *Plant Physiology* 167: 1248-1252.
- Shi, J., Zuo, J., Zhou, F., Gao, L., Wang, Q. and Jiang, A. (2018) Low-temperature conditioning enhances chilling tolerance and reduces damage in cold-stored eggplant (*Solanum melongena* L.) fruit. *Postharvest Biology and Technology* 141: 33-38.
- Singleton, V. L. and Rossi J. A. (1965) Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic phosphotungstic acid reagents. *Enology and Viticulture* 16: 144-150.
- Tan, Y., Liang, Z., Shao, H. and Du, F. (2006) Effect of water deficits on the activity of anti-oxidative enzymes and osmoregulation among three different genotypes of *Radix astragali* at seeding stage. *Colloids and surfaces B: Biointerfaces* 49: 60-65.
- Wen-bin, J., Yin-ran, D., Xi, Y. and Xiang-ning, C. H. (2013) Effect of calcium lactate treatments on physiological and biochemical changes of fresh-cut spinach. *Science and Technology of Food Industry* 19: 303-307.
- Zhang, X., Shen, L., Li, F., Meng, D. and Sheng, J. (2013) Arginase induction by heat treatment contributes to amelioration of chilling injury and activation of antioxidant enzymes in tomato fruits. *Postharvest Biology and Technology* 79: 1-8.

Effect of L-cysteine and calcium lactate on yield and quality of eggplant (*Solanum melongena* L.) fruit under deficit irrigation stress

Maliheh Farhangpour¹, Taher Barzegar^{1*}, Jaefar Nikbakht² and Fatemeh Nekounam¹

¹ Department of Horticulture Science, Faculty of Agriculture, University of Zanjan, Znan, Iran

² Department of Water Engineering, Faculty of Agriculture, University of Zanjan, Zanjan, Iran

(Received: 07/06/2022, Accepted: 16/08/2022)

Abstract

In order to evaluate the effect of L-cysteine and calcium lactate on yield and fruit quality of eggplant (*Solanum melongena* cv. Greta RZ) under deficit irrigation, a split plot experiment based on a randomized complete block design with three replications was conducted at Research Farm of University of Zanjan, during 2021. Experimental treatments included three levels of irrigations (60, 80 and 100 ETc%) and five foliar spray treatments (two levels of calcium lactate (CaL) 1 and 2 g.l⁻¹ and two levels of L-cysteine (Cys) 0.15 and 0.5%) and distilled water as a control. The results showed that deficit irrigation stress significantly affected plant yield and fruit quality. The lowest fruit number and plant yield (1.8 kg), sepal chlorophyll and vitamin C (11.65 mg.100ml⁻¹) contents, and the highest phenols and flavonoids contents, electron leakage, and antioxidant enzymes activity were obtained at deficit irrigation 60% ETc. Foliar application of CaL and Cys significantly improved fruit yield and quality under normal and deficit irrigation. The maximum plant yield (4.4 and 3.9 kg), vitamin C content (44.1 and 41.9 mg.100ml⁻¹) and total soluble solid content (4.4 and 3.9 °B) were found with application of CaL 2 g.l⁻¹ and Cys 0.5% respectively under irrigation 100 ETc%. CaL and Cys with increasing antioxidant enzymes activity (superoxide dismutases, catalases and peroxidase) and phenolic compounds led to an increase in fruit antioxidant capacity. According to the results, application of CaL 2 g.l⁻¹ and Cys 0.5% is recommended in order to improve yield as well as fruit quality of eggplant under normal and deficit irrigation condition.

Keywords: Antioxidant capacity, Electron leakage, Fruit number, Phenolic compounds

Corresponding author, Email: tbarzegar@znu.ac.ir