

## بررسی واکنش‌های فیزیولوژیکی چند ژنوتیپ چغندر قند در سطوح مختلف تنش شوری

پریا نوری، سدابه جهان بخش<sup>\*</sup>، سلیم فرزانه، سیده یلدا رئیسی ساداتی و سعید حیدرزاده

گروه مهندسی تولید و ژنتیک گیاهی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل، ایران

(تاریخ دریافت: ۱۴۰۲/۰۹/۱۱، تاریخ پذیرش نهایی: ۱۴۰۲/۱۲/۰۷)

### چکیده

شوری از مهم‌ترین تنش‌های محیطی است که گسترش روزافزون آن، رشد و عملکرد گیاهان زراعی را کاهش می‌دهد. در این راستا شناسایی ارقام چغندر قند متحمل به تنش شوری جهت بهبود واکنش‌های فیزیولوژیکی از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. به همین منظور پژوهشی جهت بررسی ویژگی‌های فیزیولوژیکی ژنوتیپ‌های چغندر قند تحت تنش شوری در سال ۱۳۹۹ انجام گرفت. این آزمایش به‌صورت فاکتوریل در قالب طرح بلوک‌های کاملاً تصادفی با سه تکرار در دانشگاه محقق اردبیلی تحت شرایط گلخانه‌ای انجام شد. فاکتورهای آزمایش شامل ژنوتیپ‌های مختلف چغندر قند (۹ ژنوتیپ) به عنوان فاکتور اول و تنش شوری به عنوان فاکتور دوم در چهار سطح (شاهد و ۴، ۸ و ۱۲ دسی‌زیمنس بر متر) بودند. نتایج نشان داد که اثرات تنش شوری بر محتوای کلروفیل، پروتئین محلول، محتوای پرولین، قندهای محلول و فعالیت آنزیم‌های آنتی‌اکسیدانی (کاتالاز، پراکسیداز و پلی‌فنل اکسیداز) ارقام مختلف چغندر قند معنی‌دار بود. سطوح بالاتر تنش شوری (۱۲ دسی‌زیمنس بر متر) موجب افزایش معنی‌دار پروتئین محلول، محتوای پرولین، قندهای محلول و فعالیت آنزیم‌های کاتالاز، پراکسیداز و پلی‌فنل اکسیداز نسبت به سایر سطوح تنش شوری و تیمار شاهد شد. در حالی که، بیش‌ترین محتوای کلروفیل a، b و کلروفیل کل در رقم شماره ۱۵ و ۴ در تیمار عدم اعمال تنش شوری مشاهده شد. در ژنوتیپ‌های مورد مطالعه، ژنوتیپ‌های شماره ۶، ۱۵ و ۲۰ از بیش‌ترین فعالیت آنزیم‌های آنتی‌اکسیدانی در شرایط تنش شوری ۱۲ دسی‌زیمنس بر متر برخوردار بودند. لذا، در سطوح بالاتر تنش شوری، ارقام مقاوم چغندر قند با بهبود محتوای اسمولیت‌های سازگار و فعالیت‌های آنتی‌اکسیدانی از طریق حفظ ساختار غشا از کاهش محتوای رنگدانه‌های فتوسنتزی جلوگیری می‌کنند.

واژه‌های کلیدی: آنزیم‌های آنتی‌اکسیدانی، پرولین، تنش شوری، چغندر قند

### مقدمه

(Heydarzadeh et al., 2021). از آنجا که، چغندر قند جز محصولات کشاورزی پایه و ماده اولیه تولید شکر و قند کشور است، در نتیجه از جنبه‌های اقتصادی دارای اهمیت بیشتری است. سطح زیرکشت چغندر قند در کشور حدود ۵۶ هزار هکتار است و تقریباً عملکرد ریشه آن نزدیک به ۳۴ تن در هکتار است (Heydarzadeh et al., 2021).

چغندر قند گیاه صنعتی جدیدی است که حاصل تلاش‌های مدام به‌نژادگران طی دو قرن گذشته است. (اسدی‌نسب و همکاران، ۱۳۹۳). چغندر قند یکی از مهم‌ترین محصولات بخش کشاورزی و صنعت است، و سهم قابل چشم‌گیری در رونق فعالیت‌های صنعتی بوده دارد (فرهودی و همکاران، ۱۳۹۹؛

شوری به عنوان یکی از مهم ترین تنش های غیرزنده در مناطق خشک و نیمه خشک، از جمله عوامل مهم محدودکننده رشد رویشی و زایشی بیشتر گیاهان است، به گونه ای که میانگین عملکرد گیاهان زراعی را تا حدود ۵۰٪ کاهش می دهد (حسینی و همکاران، ۱۳۹۵). به گونه میانگین ۲۰۰۰ هکتار از زمین های آبیاری شده در مناطق خشک و نیمه خشک ۷۵ کشور دنیا توسط نمک تخریب می شود (نیازیان و همکاران، ۱۳۹۵). در ایران شوری منابع آب و خاک، یکی از مشکلات کشاورزی محسوب می شود، به گونه ای که مساحت اراضی شور ایران در حدود ۲۴ میلیون هکتار است که معادل ۱۵٪ از اراضی کشور است (نیازیان و همکاران، ۱۳۹۵). شوری آب و خاک سبب بروز تغییرات مورفولوژیکی، فیزیولوژیکی و بیوشیمیایی متعددی در گیاهان می شود، به علاوه تحمل شوری در گیاهان یکسان نیست و در یک گیاه نیز مراحل مختلف رشد و نمو ممکن است حساسیت های متفاوتی (در مراحل اولیه جوانه زنی حساس به شوری و در مراحل رشد رویشی مقاوم به شوری است) نسبت به تنش شوری نشان دهد (Abd El-Mageed et al., 2021). پاسخ گیاهان به تنش شوری در برگبرنده پاسخ های متنوع بیوشیمیایی و فیزیولوژیکی به ویژه در مرحله گیاهچه ای بوده، در عین حال این پاسخ ها پیچیده بوده و به عوامل متفاوتی همچون مرحله رشد گیاه، نوع و غلظت املاح، پتانسیل ژنتیکی گیاه و به عوامل محیطی، بستگی دارد (Abu-Ellail et al., 2020). تنش شوری در ابتدا جوانه زنی بذر و طول گیاهچه را در مراحل اول رشد کاهش می دهد و در مراحل بعدی رشد، موجب کاهش تولید و در نتیجه سبب کاهش عملکرد می شود (Ahmad et al., 2019). توسعه سطح برگ یا زیست توده ساقه از حساس ترین و مهم ترین شاخصه های رشد هستند (Ahmed et al., 2022). از پاسخ های بیوشیمیایی گیاهان در برابر تنش شوری، تجمع اسمولیت های سازگار مانند قندهای محلول و پرولین است (Alavilli et al., 2023). گیاهان استراتژی های مختلفی نظیر تنظیم جذب یون به وسیله ریشه و انتقال آن به قسمت های مختلف گیاه، تغییر آنتی اکسیدان های آنزیمی و غیر آنزیمی، تغییر مکانیسم های

فتوستتزی برای کاهش اثرات سمیت نمک و جلوگیری از آسیب گونه های فعال اکسیژن در سطح کل گیاه دارند (Aycan et al., 2023). در تنش شوری، ارقام مقاوم توانایی آن را دارند که یون های معدنی مثل پتاسیم را جمع کنند که باعث کاهش پتانسیل اسمزی سلول می شود، در نتیجه باعث جذب و حفظ آب بیشتر از سلول های ریشه و بافت های تحت تنش می شوند (Bouras et al., 2021). بنابراین شناخت ویژگی های فیزیولوژیکی - زراعی مربوط به تحمل گیاه در مقابله با شوری در ژنوتیپ ها از اهمیت ویژه ای برخوردار بوده و می تواند کمک مؤثری در گزینش و معرفی ارقام مناسب برای شرایط شور باشد (El-Mageed et al., 2022). طبق مطالعات انجام شده پژوهشگران ویژگی های رشدی چون سطح برگ، تعداد برگ، سرعت رشد نسبی و سرعت جذب خالص (سرعت فتوستتزی خالص) گیاه چغندر قند در شرایط تنش شوری کمتر می شوند، این رخدادها می تواند به کاهش استفاده از نور بازگشته از کاهش حداکثر فلورسانس از طریق افزایش مقدار فلورسانس در فتوسیستم دو و حداکثر عملکرد کوانتومی در ارتباط باشند (Gholipor et al., 2022). گزارش شده است که رنگدانه های فتوستتزی ارقام مختلف چغندر قند تحت تنش شوری کاهش یافت اما میزان پرولین و پروتئین کل محلول و آنزیم های آنتی اکسیدان از جمله پراکسیداز و پلی فنل اکسیداز در رقم حساس افزایش یافت (Hossain et al., 2021). در گیاه کلزا (Raees et al., 2023) و سویا (Mangena, 2023) و جو (Ghonaïm et al., 2023) محتوای کلروفیل گیاه کاهش یافت، در حالی که قندهای محلول، پرولین و فعالیت آنزیم های آنتی اکسیدانی (کاتالاز، پراکسیداز و پلی فنل اکسیداز) گیاه با افزایش شوری به شدت افزایش پیدا کرد. با توجه به شوری خاک های زراعی ایران و گسترش روزافزون آن با کاهش نزولات آسمانی، شناسایی ارقام چغندر قند متحمل به تنش شوری جهت بهبود عملکرد کمی و کیفی از اهمیت ویژه ای برخوردار است، لذا هدف از این پژوهش ارزیابی ژنوتیپ های مختلف چغندر قند از نظر برخی از صفات فیزیولوژیکی در مرحله گیاهچه ای تحت تنش شوری و بدون تنش شوری بود.

جدول ۱- ژنوتیپ‌های مختلف چغندر قند مورد استفاده در این آزمایش

|                |                        |           |
|----------------|------------------------|-----------|
| SHR.1-P12      | 4=419*SB36=419*KWS=006 | 33-----41 |
|                | 5=231*261              | 31-----42 |
| F-8662=31192   | 6=SB37*28874=31459     | 21-----60 |
|                | 9=419*SB36=419*KWS=006 | 22-----57 |
| FC709-2/24     | 12=SB37*28874=31459    | 38-----48 |
|                | 15=7112*436            | 39-----47 |
| S1-88239=31187 | 17=SB37*28874=31459    | 30-----51 |
|                | 19=7112*SB36=7112*KWS  | 27-----55 |
|                | 20=7112*436            | 29-----54 |

## مواد و روش‌ها

این پژوهش به صورت فاکتوریل در قالب طرح بلوک‌های کاملاً تصادفی با سه تکرار در گلخانه دانشگاه محقق اردبیلی جهت بررسی صفات فیزیولوژیکی برخی ژنوتیپ‌های مختلف چغندر قند تحت تنش شوری در سال ۱۳۹۹ طراحی و انجام شد. فاکتورهای آزمایش شامل ۹ ژنوتیپ مختلف چغندر قند (جدول ۱) به عنوان فاکتور اول و تنش شوری (کلرید سدیم) در چهار سطح (شاهد و ۴، ۸ و ۱۲ دسی‌زیمنس بر متر) به عنوان فاکتور دوم بودند.

بذور چغندر قند مورد مطالعه از مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان اردبیل تهیه شدند و بعد از ضدعفونی با وایتکس (هیپوکلریت سدیم) ۱۰ درصد، بر روی کاغذ صافی قرار گرفته و در ادامه به مدت دو روز برای جوانه‌زنی در داخل دستگاه ژرمیناتور در دما  $25 \pm 2$  و ۱۶ ساعت نور در شبانه‌روز قرار داده شد. سپس بذور جوانه‌دار شده به درون گلدان‌های پلاستیکی حاوی خاک معمولی، ماسه بادی به نسبت ۲ به ۱ و هدایت الکتریکی بستر کشت با  $0.2$  دسی‌زیمنس بر متر انتقال یافت و مورد کشت قرار گرفت. برای محاسبه غلظت محلول‌های نمک کلرید سدیم از معادله ۱ استفاده شد (Yolcu *et al.*, 2021).

$$TDS = EC \times 0.64$$

که در آن EC هدایت الکتریکی برحسب دسی‌زیمنس بر متر و TSD میزان نمک مورد استفاده برحسب گرم در لیتر است. جهت اطمینان از EC بدست آمده از معادله با استفاده از EC متر هدایت الکتریکی تمامی محلول‌های مورد اندازه‌گیری قرار گرفتند.

میزان نمک مورد نیاز برای هر سطح شوری در آب حل

شد و سپس در شروع آزمایش به خاک اضافه شدند. گلدان‌ها به مدت یک هفته مرتب آبیاری شدند تا کل نمک در خاک پخش شود. اعمال تنش شوری سه بار و به فاصله هر سه روز یکبار در مراحل چهار و هشت برگی چغندر قند انجام شد و سپس تا مرحله برداشت، گلدان‌ها هر چهار روز یکبار، با آب مقطر آبیاری شدند. بعد از اعمال تنش شوری هدایت الکتریکی خاک برای اطمینان از انجام صحیح شوری خاک، تعیین شد. همچنین در پایان آزمایش در مرحله هشت برگی نیز هدایت الکتریکی خاک دوباره اندازه‌گیری شد. تغذیه گیاه با کودهای (N.P.K) از مرحله اولیه رشد هر هفته یکبار انجام شد. گلدان‌ها در شرایط گلخانه‌ای با تنظیم دمای روزانه محدوده  $25 \pm 2$  درجه سانتی‌گراد و دمای شبانه  $15 \pm 3$  درجه سانتی‌گراد با طول دوره روشنایی ۱۵-۱۶ ساعت و تاریکی ۸ ساعت و نیز رطوبت ۴۰ الی ۵۰٪ نگهداری شدند. بذور کاشته‌شده در گلدان‌ها به تعداد ۲۵ عدد بود و پس از کاشت بذرها سبز شده روزانه شمارش شده و جهت محاسبه صفات سبز شدن ثبت شدند. همچنین نمونه‌های برگ‌ها در مرحله چهار و هشت برگی برای اندازه‌گیری صفات فیزیولوژیکی در فویل آلومینیوم قرار داده و پس از انجماد سریع در نیتروژن مایع به آزمایشگاه در یخچال  $-70$  درجه سانتی‌گراد نگهداری شدند.

محتوای رنگدانه‌های فتوسنتزی: محتوای کلروفیل و

کاروتنوئید برگ با استفاده از روش آرنون (Arnon, 1967) اندازه‌گیری شد.  $0.2$  گرم از بافت برگ پرچم را با استن ۸۰ درصد به تدریج له کرده تا کلروفیل وارد محلول استونی شود و در نهایت حجم محلول با استن ۸۰ درصد به حجم ۲۰

میلی لیتر رساننده شد. محلول حاصل به مدت ۱۰ دقیقه در ۴۰۰ دور سانتریفوژ شد و سپس جذب نوری محلول رویی در طول موج های ۶۴۵ و ۶۶۳ نانومتر با اسپکتروفتومتر خوانده شد. غلظت پروتئین به روش Bradford (۱۹۷۶) تعیین شد و میزان پروتئین در طول موج ۵۹۵ نانومتر با دستگاه اسپکتروفتومتر خوانده شد. سنجش قندهای کل برگ به روش Dubios و همکاران (۱۹۵۶) انجام شد. بدین منظور ابتدا ۰/۵ گرم از بافت برگ برداشته و سپس ۵ میلی لیتر اتانول ۹۵ درصد به آن افزوده و برای مدت ۳۰ ثانیه ورتکس گردید. سپس مایع رویی به مدت ۱۵ دقیقه سانتریفوژ شد. پس از جداسازی محلول رویی، ۰/۱ میلی لیتر از عصاره الکلی برداشته و داخل لوله های آزمایشی ریخته شد. بعد از آن ۳ میلی لیتر آنترون به آن اضافه و به مدت ۱۰ دقیقه در بن ماری قرار گرفت. بعد نمونه ها در طول موج ۶۲۵ نانومتر با دستگاه اسپکتروفتومتر خوانده شد. برای استخراج پرولین برگ از روش Bates (۱۹۷۳) استفاده شد. بدین منظور ۰/۱ گرم بافت برگ در ۱۰ میلی لیتر سولفوسالسیلیک اسید ۳ درصد به خوبی سائیده و همگنای به دست آمده سانتریفوژ شد. سپس در فالکن دیگری، ۲ میلی لیتر از عصاره حاصل با ۲ میلی لیتر معرف نین هیدرین و ۲ میلی لیتر اسید استیک گلاسیال خالص ترکیب شد. سپس فالکن ها به مدت یک ساعت در بن ماری با دمای ۱۰۰ درجه سانتی گراد قرار داده و بعد از افزودن ۴ میلی لیتر تولوئن به هر فالکن، به مدت ۱۵ تا ۲۰ ثانیه ورتکس شدند. پس از ایجاد دو فاز مجزا، فاز رویی رنگی، با دستگاه اسپکتروفتومتر در طول موج ۵۲۰ نانومتر خوانده شد.

#### سنجش فعالیت آنزیم های کاتالاز، پراکسیداز و پلی فنل اکسیداز:

جهت تهیه عصاره آنزیمی ۰/۱ میلی گرم نمونه فریز شده وزن تر برگ، در ۱/۲ میلی لیتر بافر تریس ۰/۰۵ میلی مولار و با pH=۷/۵ ساییده و مدت ۲۰ دقیقه در ۸۰۰۰ دور در دقیقه سانتریفوژ گردید. از این عصاره برای سنجش آنزیم کاتالاز، پراکسیداز و پلی فنل اکسیداز استفاده شد (Sudhakar et al., 2001). جهت سنجش فعالیت آنزیم کاتالاز پس از آماده سازی عصاره آنزیمی ۳ میلی لیتر بافر فسفات ۵۰ میلی مولار، ۰/۰۱

میلی لیتر  $H_2O_2$  ۱۵ میلی مولار و ۰/۰۵ میلی لیتر از عصاره سلولی را ریخته و در طول موج ۲۴۰ نانومتر توسط دستگاه اسپکتروفتومتر خوانده گردید. سرانجام فعالیت آنزیمی برحسب تغییرات واحد جذب در دقیقه به ازای هر میلی گرم پروتئین محاسبه شدند (Chance and Maehly, 1995). برای اندازه گیری میزان فعالیت پراکسیداز نیز از روش Karo و Mishra (۱۹۷۶) استفاده گردید، به این صورت که تریس اسید کلریدریک ۱۰۰ میلی مولار با پیروگالول ۱۰ میلی مولار و آب اکسیژنه ۵ میلی مولار مخلوط و از مخلوط به دست آمده ۲/۵ میلی لیتر برداشته و به آن ۵۰ میکرولیتر عصاره آنزیمی (در روش کاتالاز تهیه گردید) افزوده شد و سپس، ورتکس انجام و قرائت در طول موج ۴۲۵ نانومتر صورت گرفت. فعالیت سیتیکی آنزیم پلی فنل اکسیداز با روش Karo و Mishra (۱۹۷۶) بررسی شد. بدین صورت که ۱/۵ میلی لیتر تریس ۰/۲ مولار، ۰/۳ میلی لیتر پیروگالول ۰/۰۲ مولار و ۰/۱ میلی لیتر عصاره آنزیمی اضافه شده و در طول موج ۴۲۰ نانومتر پس از گذشت پنج دقیقه خوانده شد. سرانجام فعالیت آنزیمی بر حسب تغییرات واحد جذب در دقیقه به ازای هر میلی گرم پروتئین محاسبه شد. تجزیه و تحلیل های آماری داده های حاصل از این آزمایش، با استفاده از نرم افزار SAS 9.1 صورت گرفت و مقایسه میانگین ها به روش LSD در سطح احتمال ۵٪ انجام شد.

#### نتایج و بحث

مطابق جدول ۲ تجزیه واریانس، برهمکنش تنش شوری و ژنوتیپ چغندر قند در مرحله چهار برگی بر محتوای کلروفیل a، کلروفیل a+b، پروتئین محلول، فعالیت آنزیم های آنتی اکسیدان کاتالاز، پراکسیداز و پلی فنل اکسیداز معنی دار بودند (جدول ۲). اثر ساده تنش شوری و ژنوتیپ چغندر قند بر کلروفیل b و پرولین معنی دار بود (جدول ۲). در حالی که قند محلول فقط تحت تأثیر تنش شوری دارای تأثیر معنی داری بود (جدول ۲).

اثر برهمکنش تنش شوری  $\times$  ژنوتیپ چغندر قند در مرحله

جدول ۲- تجزیه واریانس تأثیر تنش شوری بر برخی صفات فیزیولوژیکی برگ ژنوتیپ چغندر قند در مرحله چهار برگی

| میانگین مربعات   |            |           |                     |             |         |                     |                    |          |           |
|------------------|------------|-----------|---------------------|-------------|---------|---------------------|--------------------|----------|-----------|
| منابع تغییر      | درجه آزادی | کلروفیل a | کلروفیل b           | کلروفیل a+b | پروتئین | قند محلول           | پرولین             | کاتالاز  | پراکسیداز |
| تکرار            | ۲          | ۰/۵۴**    | ۰/۹۵**              | ۲/۸۹**      | ۳۴/۵۶** | ۱۳۲۸/۵۲**           | ۰/۹۲ <sup>ns</sup> | ۵۷/۳**   | ۱۳۸/۳۴**  |
| تنش شوری (A)     | ۳          | ۲/۲۶**    | ۰/۵۷**              | ۰/۰۸۱**     | ۲۹/۲۲** | ۷۴۴/۹۶**            | ۱۳/۹۶**            | ۴۹۱/۱۵** | ۹۳۹/۲۵**  |
| ژنوتیپ (B)       | ۸          | ۰/۲۸**    | ۰/۰۸**              | ۰/۰۶۴**     | ۲/۳۲**  | ۱۳/۱۲ <sup>ns</sup> | ۱/۷۶**             | ۱۳/۴۶**  | ۱۸/۴۹**   |
| A×B              | ۲۴         | ۰/۰۸*     | ۰/۰۰۶ <sup>ns</sup> | ۰/۰۱**      | ۰/۹۹*   | ۱۰/۷۸ <sup>ns</sup> | ۰/۳۸ <sup>ns</sup> | ۱۳/۱۳**  | ۲۴/۶۴**   |
| خطا              | ۷۰         | ۰/۰۴۱     | ۰/۰۰۷۱              | ۰/۰۴۱       | ۰/۴۹    | ۸/۰۹                | ۰/۳۲               | ۴/۱۶     | ۶/۵۲      |
| ضریب تغییرات (%) | -          | ۶/۳۵      | ۶/۶۸                | ۴/۵۹        | ۶/۳۲    | ۴/۹۴                | ۱۱/۳۸              | ۴/۶۱     | ۴/۵۲      |

\*, \*\*, و <sup>ns</sup>: به ترتیب نشان‌دهنده معنی‌دار بودن در سطح احتمال پنج، یک و عدم معنی‌داری است.

جدول ۳- تجزیه واریانس تأثیر تنش شوری بر برخی صفات فیزیولوژیکی ژنوتیپ چغندر قند در مرحله هشت برگی

| میانگین مربعات   |            |           |           |             |         |                     |         |          |           |
|------------------|------------|-----------|-----------|-------------|---------|---------------------|---------|----------|-----------|
| منابع تغییر      | درجه آزادی | کلروفیل a | کلروفیل b | کلروفیل a+b | پروتئین | قند محلول           | پرولین  | کاتالاز  | پراکسیداز |
| تکرار            | ۲          | ۰/۵**     | ۰/۷۴**    | ۱/۸۲**      | ۱۲/۹**  | ۱۲۷۴/۸**            | ۵/۴**   | ۱۱۸/۳۲** | ۱۲۰۸/۰۳** |
| تنش شوری (A)     | ۳          | ۱/۲۵**    | ۰/۴۵**    | ۳/۲**       | ۱۹/۳۶** | ۷۶۱/۴**             | ۲۲/۰۴** | ۶۹۷/۳۷** | ۹۶۱/۱۶**  |
| ژنوتیپ (B)       | ۸          | ۰/۱۷**    | ۰/۰۴۹**   | ۰/۳۹**      | ۱/۵۴**  | ۲۸/۰۵ <sup>ns</sup> | ۰/۹۹**  | ۲۷/۰۸**  | ۷۴/۷**    |
| A×B              | ۲۴         | ۰/۰۴۳**   | ۰/۰۱۳**   | ۰/۰۹۹**     | ۰/۹**   | ۴/۱ <sup>ns</sup>   | ۰/۴۹*   | ۲۱/۴۷**  | ۱۳/۹۷**   |
| خطا              | ۷۰         | ۰/۰۲      | ۰/۰۰۴۹    | ۰/۰۳۶       | ۰/۱۷    | ۱۳/۹۹               | ۰/۲۹    | ۵/۶۹     | ۴/۴۶      |
| ضریب تغییرات (%) | -          | ۴/۹۲      | ۶/۰۴      | ۴/۷۵        | ۴/۲۲    | ۶/۸                 | ۱۰/۶۹   | ۵/۲۲     | ۴/۰۲      |

\*, \*\*, و <sup>ns</sup>: به ترتیب نشان‌دهنده معنی‌دار بودن در سطح احتمال پنج، یک و عدم معنی‌داری است.

هشت برگی نمونه‌برداری بر محتوای کلروفیل a، کلروفیل b، کلروفیل a+b، پروتئین محلول، پرولین، فعالیت آنزیم‌های آنتی‌اکسیدان کاتالاز، پراکسیداز، پلی‌فنل اکسیداز و عملکرد ریشه معنی‌دار بودند (جدول ۳). درحالی‌که قند محلول فقط تحت تأثیر تنش شوری قرار گرفت (جدول ۳).

**محتوای کلروفیل:** براساس نتایج، بیش‌ترین محتوای کلروفیل a و کلروفیل a+b (به ترتیب ۳/۶۹۷ و ۵/۱۰۲ میلی‌گرم بر گرم وزن تر برگ) در رقم شماره ۱۵ در تیمار عدم اعمال شوری مشاهده شد که از افزایش به ترتیب ۳۸/۰۵ و ۳۸/۷۹٪ نسبت به شوری ۱۲ دسی‌زیمنس بر متر در رقم شماره ۴ برخوردار بود (جدول ۴). همچنین، تنش شوری ۱۲ دسی‌زیمنس بر متر موجب کاهش ۳۲/۵ و ۱۲/۰۱٪ محتوای

کلروفیل b نسبت به تیمار شاهد شوری شد (جدول ۵). رقم شماره ۹ نیز از بیش‌ترین محتوای کلروفیل b (۱/۳۴۲ میلی‌گرم بر گرم وزن تر برگ) برخوردار بود (جدول ۵). ارقام ۱۹ و ۹ در شرایط شوری ۱۲ دسی‌زیمنس بر متر از کم‌ترین محتوای کلروفیل a، کلروفیل b و کلروفیل a+b (به ترتیب ۲/۴۷۱، ۹۰۶ و ۳/۴۱۴ میلی‌گرم بر گرم وزن تر برگ) و ارقام شماره ۱۵ و ۴ تحت شرایط عدم اعمال شوری (به ترتیب ۳/۲۸۹، ۱/۳۹۱ و ۴/۶۷۶ میلی‌گرم بر گرم وزن تر برگ) از بیش‌ترین محتوای این صفات برخوردار بودند (جدول ۴). به نظر می‌رسد کاهش محتوای کلروفیل در تنش شوری می‌تواند به دلیل کاهش عناصر اثرگذار از جمله منگنز، نیتروژن و آهن در ساختمان کلروفیل، تخریب کلروفیل و افزایش حساسیت برگ به اتیلن و

جدول ۴- مقایسه میانگین تأثیر تنش شوری بر محتوای پروتئین و پرولین برخی ژنوتیپ چغندرقد

| ارقام چغندر قند | شوری                    | مرحله چهار برگ       |                      |                      | مرحله هشت برگ        |                      |                      | محتوای پروتئین (میلی گرم بر گرم وزن تر برگ) | محتوای پرولین (میکروگرم بر گرم وزن تر برگ) |
|-----------------|-------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------|
|                 |                         | کلروفیل a            | کلروفیل a+b          | محتوای پروتئین (%)   | کلروفیل a            | کلروفیل b            | a+b                  |                                             |                                            |
| ۴               | عدم اعمال شوری          | ۳/۴۱۷ <sup>a-g</sup> | ۴/۷۵۹ <sup>b-h</sup> | ۱۲/۹۲ <sup>ab</sup>  | ۳/۲۸۹ <sup>a</sup>   | ۱/۳۸۷ <sup>a</sup>   | ۴/۶۷۶ <sup>a</sup>   | ۱۱/۳۷ <sup>ab</sup>                         | ۳/۶۸ <sup>m</sup>                          |
| ۵               |                         | ۳/۶۶۸ <sup>ab</sup>  | ۵/۰۱۵ <sup>abc</sup> | ۱۱/۹۴ <sup>b-e</sup> | ۳/۲۶۷ <sup>ab</sup>  | ۱/۳۷۸ <sup>a</sup>   | ۴/۶۵۴ <sup>a</sup>   | ۱۰/۸ <sup>a-f</sup>                         | ۳/۷۶ <sup>lm</sup>                         |
| ۶               |                         | ۳/۵۰۳ <sup>a-e</sup> | ۴/۸۳۳ <sup>a-g</sup> | ۱۲/۹۳ <sup>ab</sup>  | ۳/۰۹۴ <sup>a-f</sup> | ۱/۲۹۵ <sup>a-e</sup> | ۴/۳۸۹ <sup>a-e</sup> | ۱۱/۴۱ <sup>a</sup>                          | ۴/۲۵ <sup>i-m</sup>                        |
| ۹               |                         | ۳/۴ <sup>a-h</sup>   | ۴/۹۳۹ <sup>a-e</sup> | ۱۳/۱۴ <sup>a</sup>   | ۳/۲۲۱ <sup>a-d</sup> | ۱/۳۵۶ <sup>abc</sup> | ۴/۵۷۷ <sup>abc</sup> | ۱۰/۷۱ <sup>b-g</sup>                        | ۳/۷۲ <sup>lm</sup>                         |
| ۱۲              |                         | ۳/۱۳۴ <sup>f-k</sup> | ۴/۶۰۴ <sup>f-i</sup> | ۱۱/۹۷ <sup>b-e</sup> | ۲/۹۸۵ <sup>e-i</sup> | ۱/۲۳۳ <sup>d-h</sup> | ۴/۲۱۸ <sup>d-h</sup> | ۱۰/۳۸ <sup>e-h</sup>                        | ۴/۲۷ <sup>i-m</sup>                        |
| ۱۵              |                         | ۳/۶۹۷ <sup>a</sup>   | ۵/۰۲ <sup>a</sup>    | ۱۱/۷۴ <sup>cde</sup> | ۳/۲۸۳ <sup>a</sup>   | ۱/۳۹۱ <sup>a</sup>   | ۴/۶۷۴ <sup>a</sup>   | ۹/۸۹ <sup>hij</sup>                         | ۳/۷۹ <sup>lm</sup>                         |
| ۱۷              |                         | ۳/۶۴۵ <sup>abc</sup> | ۵/۰۵۱ <sup>abc</sup> | ۱۲/۰۱ <sup>a-e</sup> | ۳/۰۰۵ <sup>d-i</sup> | ۱/۲۳۴ <sup>d-g</sup> | ۴/۲۴ <sup>d-h</sup>  | ۱۱/۳۱ <sup>abc</sup>                        | ۴/۳ <sup>h-m</sup>                         |
| ۱۹              |                         | ۳/۶۹۱ <sup>a</sup>   | ۵/۰۸۶ <sup>ab</sup>  | ۱۱/۷۱ <sup>de</sup>  | ۳/۰۴۶ <sup>b-g</sup> | ۱/۲۶ <sup>b-f</sup>  | ۴/۳۰۷ <sup>b-f</sup> | ۱۰/۵۷ <sup>d-g</sup>                        | ۴/۰۲ <sup>klm</sup>                        |
| ۲۰              |                         | ۳/۳۹۶ <sup>a-h</sup> | ۴/۶۷۹ <sup>d-i</sup> | ۱۲/۸۸ <sup>abc</sup> | ۳/۱۴ <sup>a-e</sup>  | ۱/۳۱۹ <sup>a-d</sup> | ۴/۴۶ <sup>a-d</sup>  | ۱۱/۲۴ <sup>a-d</sup>                        | ۴/۲۸ <sup>i-m</sup>                        |
| ۴               | شوری ۴ دسی زیمنس بر متر | ۳/۳۳ <sup>c-h</sup>  | ۴/۵۸۲ <sup>g-j</sup> | ۱۲/۵۱ <sup>a-d</sup> | ۳/۲۳۸ <sup>abc</sup> | ۱/۳۶۵ <sup>ab</sup>  | ۴/۶۰۳ <sup>ab</sup>  | ۱۱/۰۱ <sup>a-e</sup>                        | ۴/۲۲ <sup>j-m</sup>                        |
| ۵               |                         | ۳/۳۹ <sup>a-h</sup>  | ۴/۶۴۷ <sup>e-i</sup> | ۱۱/۰۵ <sup>e-i</sup> | ۲/۸۳۱ <sup>g-m</sup> | ۱/۱۳۵ <sup>g-k</sup> | ۳/۹۶۶ <sup>h-m</sup> | ۱۰/۱۶ <sup>f-i</sup>                        | ۴/۲۴ <sup>i-m</sup>                        |
| ۶               |                         | ۳/۱۰۲ <sup>g-l</sup> | ۴/۲۴ <sup>klm</sup>  | ۱۲/۱۲ <sup>a-e</sup> | ۳/۰۱۹ <sup>c-h</sup> | ۱/۲۶۲ <sup>b-f</sup> | ۴/۲۸۲ <sup>c-g</sup> | ۹/۲۲ <sup>j-m</sup>                         | ۴/۷۱ <sup>g-k</sup>                        |
| ۹               |                         | ۳/۶۳۸ <sup>abc</sup> | ۵/۰۲۲ <sup>abc</sup> | ۱۱/۷۴ <sup>cde</sup> | ۳/۰۴۳ <sup>b-h</sup> | ۱/۲۶ <sup>b-f</sup>  | ۴/۳۰۴ <sup>b-f</sup> | ۱۰/۲۲ <sup>f-i</sup>                        | ۴/۷۴ <sup>f-k</sup>                        |
| ۱۲              |                         | ۳/۳۵۶ <sup>b-h</sup> | ۴/۶۲۴ <sup>e-i</sup> | ۱۰/۳۳ <sup>g-l</sup> | ۲/۶۹۹ <sup>k-q</sup> | ۱/۰۷۴ <sup>j-n</sup> | ۳/۷۷۴ <sup>j-p</sup> | ۹/۰۴ <sup>j-o</sup>                         | ۴/۹۳ <sup>e-j</sup>                        |
| ۱۵              |                         | ۳/۵۹۹ <sup>a-d</sup> | ۴/۹۲۵ <sup>a-f</sup> | ۱۱/۴۹ <sup>def</sup> | ۳/۱۳۴ <sup>a-f</sup> | ۱/۳۱۹ <sup>a-d</sup> | ۴/۴۵۳ <sup>a-d</sup> | ۱۰/۵۳ <sup>e-h</sup>                        | ۵/۰۵ <sup>e-j</sup>                        |
| ۱۷              |                         | ۳/۲۱۴ <sup>e-j</sup> | ۴/۴۱۲ <sup>i-l</sup> | ۱۱/۳۹ <sup>d-g</sup> | ۲/۸۸۶ <sup>f-k</sup> | ۱/۱۶۸ <sup>f-j</sup> | ۴/۰۵۵ <sup>f-j</sup> | ۸/۸۲ <sup>l-p</sup>                         | ۵/۶۷ <sup>b-e</sup>                        |
| ۱۹              |                         | ۳/۶۱۲ <sup>a-d</sup> | ۴/۹۸۷ <sup>a-d</sup> | ۱۱/۲۸ <sup>e-h</sup> | ۲/۷۳۶ <sup>j-p</sup> | ۱/۰۸۸ <sup>i-m</sup> | ۳/۸۲۵ <sup>i-o</sup> | ۱۰/۶۷ <sup>c-g</sup>                        | ۴/۹۲ <sup>e-j</sup>                        |
| ۲۰              |                         | ۲/۹۴ <sup>i-n</sup>  | ۴/۰۰۵ <sup>m-p</sup> | ۱۰/۹۸ <sup>e-j</sup> | ۲/۸۱۴ <sup>h-n</sup> | ۱/۱۶۳ <sup>f-j</sup> | ۳/۹۷۸ <sup>g-l</sup> | ۹/۸۶ <sup>hij</sup>                         | ۵/۲ <sup>d-g</sup>                         |
| ۴               | شوری ۸ دسی زیمنس بر متر | ۲/۸۸۶ <sup>j-n</sup> | ۳/۹۶۲ <sup>m-p</sup> | ۱۱/۲۸ <sup>e-h</sup> | ۳/۰۸۴ <sup>a-f</sup> | ۱/۲۹۱ <sup>a-e</sup> | ۳/۳۷۵ <sup>a-d</sup> | ۹/۶۳ <sup>ijk</sup>                         | ۴/۵۹ <sup>g-l</sup>                        |
| ۵               |                         | ۳/۱۳۳ <sup>f-k</sup> | ۴/۲۶۱ <sup>j-m</sup> | ۹/۷ <sup>kl</sup>    | ۳/۰۳۷ <sup>b-h</sup> | ۱/۲۴۹ <sup>c-f</sup> | ۴/۲۸۷ <sup>b-f</sup> | ۹/۱ <sup>k-n</sup>                          | ۶/۲۱ <sup>abc</sup>                        |
| ۶               |                         | ۲/۸۱ <sup>k-n</sup>  | ۳/۸۵۳ <sup>nop</sup> | ۱۱/۱۳ <sup>e-i</sup> | ۲/۸۵۱ <sup>g-l</sup> | ۱/۱۴۸ <sup>f-k</sup> | ۳/۹۹۹ <sup>f-k</sup> | ۹/۴۱ <sup>kl</sup>                          | ۵/۲۷ <sup>d-g</sup>                        |
| ۹               |                         | ۳/۴۵۵ <sup>a-f</sup> | ۴/۷۷۳ <sup>a-h</sup> | ۱۱/۰۵ <sup>e-i</sup> | ۲/۶۷۸ <sup>k-q</sup> | ۱/۰۳۵ <sup>k-o</sup> | ۳/۷۱۳ <sup>k-q</sup> | ۱۰/۲۸ <sup>f-i</sup>                        | ۵/۷۲ <sup>b-e</sup>                        |
| ۱۲              |                         | ۳/۱۹۳ <sup>e-j</sup> | ۴/۴۱ <sup>i-l</sup>  | ۱۰/۵۴ <sup>f-k</sup> | ۲/۶۰۳ <sup>m-q</sup> | ۱/۰۳۷ <sup>k-o</sup> | ۳/۶۴۱ <sup>n-q</sup> | ۹/۰۱ <sup>k-o</sup>                         | ۵/۱۲ <sup>e-i</sup>                        |
| ۱۵              |                         | ۳/۴۳۷ <sup>a-f</sup> | ۴/۷۲۹ <sup>c-i</sup> | ۱۲/۴۹ <sup>a-d</sup> | ۲/۸۱۴ <sup>h-n</sup> | ۱/۱۱۹ <sup>h-l</sup> | ۳/۹۳۴ <sup>h-n</sup> | ۱۰/۲ <sup>f-i</sup>                         | ۵/۱ <sup>e-j</sup>                         |
| ۱۷              |                         | ۲/۹۶۸ <sup>i-n</sup> | ۴/۰۴ <sup>mno</sup>  | ۱۰/۲۱ <sup>h-l</sup> | ۲/۶۱۳ <sup>m-q</sup> | ۱/۰۲۱ <sup>l-p</sup> | ۳/۶۳۳ <sup>n-q</sup> | ۸/۵۸ <sup>m-p</sup>                         | ۵/۰۳ <sup>e-j</sup>                        |
| ۱۹              |                         | ۳/۲۶۴ <sup>d-i</sup> | ۴/۴۸ <sup>h-k</sup>  | ۱۱/۷۹ <sup>b-e</sup> | ۲/۵۹۷ <sup>n-q</sup> | ۱/۰۱۹ <sup>l-p</sup> | ۳/۶۱۶ <sup>opq</sup> | ۱۰/۱ <sup>ghi</sup>                         | ۵/۶۱ <sup>c-f</sup>                        |
| ۲۰              |                         | ۲/۷۲۳ <sup>n</sup>   | ۳/۷۴۷ <sup>op</sup>  | ۹/۸۷ <sup>jkl</sup>  | ۲/۹۳۵ <sup>e-j</sup> | ۱/۱۹۳ <sup>e-i</sup> | ۴/۱۲۹ <sup>e-i</sup> | ۸/۷۷ <sup>l-p</sup>                         | ۵/۲۵ <sup>d-g</sup>                        |
| LSD             |                         | ۰/۳۳۱                | ۰/۳۲۹                | ۱/۱۴۷                | ۰/۲۳۱                | ۰/۱۱۴                | ۰/۳۱۳                | ۰/۶۷۲                                       | ۰/۸۸۶                                      |

میانگین‌های با حروف مشابه در هر ستون اختلاف آماری معنی‌داری براساس آزمون LSD با هم ندارند.

تجمع یون کلر باشد (Hussain et al., 2014). همچنین، گزارش شده است که در شرایط شوری جذب نیترات به‌وسیله

ادامه جدول ۴- مقایسه میانگین تأثیر تنش شوری بر محتوای پروتئین و پرولین برخی ژنوتیپ چغندر قند

| شماره                     | ارقام چغندر قند | مرحله چهار برگه                           |                                             |                      | مرحله هشت برگه                            |                                             |                      |
|---------------------------|-----------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------|
|                           |                 | کلروفیل a<br>(میلی گرم بر گرم وزن تر برگ) | کلروفیل a+b<br>(میلی گرم بر گرم وزن تر برگ) | محتوای پروتئین (%)   | کلروفیل a<br>(میلی گرم بر گرم وزن تر برگ) | کلروفیل a+b<br>(میلی گرم بر گرم وزن تر برگ) | محتوای پروتئین (%)   |
|                           |                 |                                           |                                             |                      |                                           |                                             |                      |
| شماره ۱۲ دسی زیمنس بر هتر | ۴               | ۲/۶۷۸ <sup>n</sup>                        | ۳/۶۷۶ <sup>p</sup>                          | ۱۰/۱۴ <sup>h-l</sup> | ۲/۴۷۱ <sup>pq</sup>                       | ۰/۹۶۹ <sup>nop</sup>                        | ۳/۴۸۳ <sup>pq</sup>  |
|                           | ۵               | ۲/۸۲۵ <sup>k-n</sup>                      | ۳/۸۶۷ <sup>nop</sup>                        | ۹/۲۲ <sup>l</sup>    | ۲/۸۳۳ <sup>g-m</sup>                      | ۱/۱۳۲ <sup>g-l</sup>                        | ۳/۹۶۶ <sup>h-m</sup> |
|                           | ۶               | ۲/۸۲۵ <sup>k-n</sup>                      | ۳/۹۳۷ <sup>m-p</sup>                        | ۹/۹۹ <sup>i-l</sup>  | ۲/۶۲۱ <sup>l-q</sup>                      | ۱/۰۳۷ <sup>k-o</sup>                        | ۳/۶۵۸ <sup>m-q</sup> |
|                           | ۹               | ۳/۰۷۲ <sup>h-m</sup>                      | ۴/۲۰۱ <sup>klm</sup>                        | ۹/۷۹ <sup>kl</sup>   | ۲/۷۷۸ <sup>i-n</sup>                      | ۰/۹۰۶ <sup>p</sup>                          | ۳/۶۸۵ <sup>l-q</sup> |
|                           | ۱۲              | ۲/۸۹۵ <sup>j-n</sup>                      | ۳/۹۵۵ <sup>m-p</sup>                        | ۹/۴۵ <sup>kl</sup>   | ۲/۶۱۱ <sup>m-q</sup>                      | ۰/۹۹۲ <sup>m-p</sup>                        | ۳/۶۰۳ <sup>opq</sup> |
|                           | ۱۵              | ۲/۷۷۷ <sup>lm</sup>                       | ۳/۸۰۸ <sup>nop</sup>                        | ۹/۸۳ <sup>kl</sup>   | ۲/۷۴۵ <sup>j-o</sup>                      | ۱/۰۸۷ <sup>i-m</sup>                        | ۳/۸۳۲ <sup>i-o</sup> |
|                           | ۱۷              | ۲/۷۵۸ <sup>mn</sup>                       | ۳/۷۸۶ <sup>nop</sup>                        | ۱۰/۳۷ <sup>f-l</sup> | ۲/۶۲۱ <sup>l-q</sup>                      | ۱/۰۳۸ <sup>k-o</sup>                        | ۳/۶۵۹ <sup>m-q</sup> |
|                           | ۱۹              | ۲/۹۲۷ <sup>j-n</sup>                      | ۴/۰۸۳ <sup>lmn</sup>                        | ۱۰/۵۱ <sup>f-k</sup> | ۲/۴۷۱ <sup>q</sup>                        | ۰/۹۴۳ <sup>op</sup>                         | ۳/۴۱۴ <sup>q</sup>   |
|                           | ۲۰              | ۲/۷۹۷ <sup>lmn</sup>                      | ۳/۷۴۹ <sup>op</sup>                         | ۹/۵۳ <sup>kl</sup>   | ۲/۵۴۶ <sup>opq</sup>                      | ۱/۰۰۱ <sup>m-p</sup>                        | ۳/۵۴۸ <sup>opq</sup> |
|                           | LSD             | ۰/۳۳۱                                     | ۰/۳۲۹                                       | ۱/۱۴۷                | ۰/۲۳۱                                     | ۰/۱۱۴                                       | ۰/۳۱۳                |

میانگین‌های با حروف مشابه در هر ستون اختلاف آماری معنی‌داری براساس آزمون LSD با هم ندارند.

جدول ۵- مقایسه میانگین اثر تنش شوری بر محتوای کلروفیل b، پرولین و قندهای محلول ژنوتیپ چغندر قند

| تیمار | مرحله چهار برگی          |                          | مرحله هشت برگی           |                          |
|-------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|       | کلروفیل b                |                          | قندهای محلول             |                          |
|       | (میلی گرم بر گرم وزن تر) | (میکروگرم بر گرم وزن تر) | (میلی گرم بر گرم وزن تر) | (میلی گرم بر گرم وزن تر) |
| ۰     | ۱/۳۹ <sup>a</sup>        | ۴/۱۱ <sup>d</sup>        | ۵۰/۷۷ <sup>d</sup>       | ۴۸/۴۶ <sup>d</sup>       |
| ۴     | ۱/۲۵۴ <sup>b</sup>       | ۴/۷۲ <sup>c</sup>        | ۶۵/۴۴ <sup>c</sup>       | ۵۳/۴۵ <sup>c</sup>       |
| ۸     | ۱/۱۵۳ <sup>c</sup>       | ۵/۲۷ <sup>b</sup>        | ۶۰/۳۵ <sup>b</sup>       | ۵۷/۱۷ <sup>b</sup>       |
| ۱۲    | ۱/۰۴۹ <sup>d</sup>       | ۵/۷۸ <sup>a</sup>        | ۶۲/۸۱ <sup>a</sup>       | ۶۰/۸۹ <sup>a</sup>       |
| LSD   | ۰/۰۴۵۹                   | ۰/۳۰۷                    | ۱/۵۴۴                    | ۲/۰۳                     |
| ۴     | ۱/۱۶۷ <sup>d</sup>       | ۴/۱۶ <sup>d</sup>        | —                        | —                        |
| ۵     | ۱/۱۹۳ <sup>cd</sup>      | ۵/۰۲ <sup>abc</sup>      | —                        | —                        |
| ۶     | ۱/۱۳۹ <sup>de</sup>      | ۴/۶۲ <sup>cd</sup>       | —                        | —                        |
| ۹     | ۱/۳۴۲ <sup>a</sup>       | ۵/۴۱ <sup>a</sup>        | —                        | —                        |
| ۱۲    | ۱/۲۵۳ <sup>bc</sup>      | ۴/۹۲ <sup>bc</sup>       | —                        | —                        |
| ۱۵    | ۱/۲۷۱ <sup>b</sup>       | ۵/۲۸ <sup>ab</sup>       | —                        | —                        |
| ۱۷    | ۱/۱۷۵ <sup>d</sup>       | ۵/۱۸ <sup>ab</sup>       | —                        | —                        |
| ۱۹    | ۱/۲۸۵ <sup>ab</sup>      | ۵/۲۱ <sup>ab</sup>       | —                        | —                        |
| ۲۰    | ۱/۰۸ <sup>e</sup>        | ۴/۹۴ <sup>bc</sup>       | —                        | —                        |
| LSD   | ۰/۰۶۸۹                   | ۰/۴۶۱                    | —                        | —                        |

میانگین‌های با حروف مشابه در هر ستون اختلاف آماری معنی‌داری بر اساس آزمون LSD با هم ندارند.

شوری ۱۲ دسی‌زیمنس بر متر

رقابت مستقیم کلرید با نیترات و تغییر یافتن غشاء پلاسمايي تحت تأثیر قرار گرفته (Islam et al., 2022) و همین موضوع نیز می‌تواند دلیلی بر کاهش محتوای کلروفیل در شرایط شوری باشد. برخی پژوهشگران معتقدند شوری با اختلال در تعادل کمپلکس‌های پروتئین-رنگیزه، القای تخریب کلروپلاست و افزایش فعالیت آنزیم‌های تجزیه‌کننده کلروفیل، محتوای کلروفیل را کاهش می‌دهد (Khayamim et al., 2021). اسدی‌نسب و همکاران (۱۳۹۳) گزارش کردند که تنش شوری از طریق کاهش وزن ریشه موجب کاهش کلروفیل ارقام چغندر قند شد، همچنین این پژوهشگران اظهار داشتند که ارقام چغندر قند متحمل به تنش شوری از طریق حفظ ساختار ریشه خود در شرایط تنش شوری، از محتوای کلروفیل بیشتری نسبت به سایر ارقام برخوردار بودند.

**محتوای پروتئین:** براساس نتایج حاصل از مراحل چهار و هشت برگي نمونه‌برداری، کم‌ترین محتوای پروتئین محلول برگ چغندر قند در سطوح بالاتر تنش شوری مشاهده شد (جدول ۴). به گونه‌ای که در مراحل چهار و هشت برگي نمونه‌برداری کم‌ترین محتوای پروتئین برگ چغندر قند (به ترتیب ۳۲/۰۹ و ۲۷/۲۹ میلی‌گرم در میلی‌لیتر) در ارقام شماره ۶ و ۵ تحت شرایط شوری ۱۲ دسی‌زیمنس بر متر و بیش‌ترین محتوای این صفت (به ترتیب ۵۱/۸۹ و ۴۵/۱۹ میلی‌گرم در میلی‌لیتر) در ارقام شماره ۹ و ۵ در تیمار عدم اعمال تنش شوری مشاهده شد (جدول ۴). به نظر می‌رسد کاهش محتوای پروتئین محلول برگ در شرایط تنش به دلیل کاهش سنتز پروتئین، افزایش فعالیت آنزیم‌های تجزیه‌کننده پروتئین و واکنش پروتئین با رادیکال‌های آزاد باشد (Li et al., 2022)، گزارش کردند که با افزایش سطوح تنش شوری بر میزان پروتئین برگ چغندر قند افزوده می‌شود (Mekdad et al., 2021). همچنین خیامیم و همکاران (۲۰۱۴) دریافتند که میزان پروتئین محلول گیاه چغندر قند در حضور کلرید سدیم به‌طور قابل توجهی افزایش یافت.

**محتوای پرولین:** نتایج مقایسه میانگین نشان داد که در مرحله چهار برگي نمونه‌برداری، کم‌ترین محتوای پرولین در

تیمار عدم اعمال تنش شوری (۴/۱۱ میکروگرم بر گرم وزن تر برگ) مشاهده شد که نسبت به شرایط تنش شوری ۱۲ دسی‌زیمنس بر متر از کاهش ۴۰/۶۳٪ برخوردار بود (جدول ۵). همچنین، بیش‌ترین محتوای پرولین چغندر قند در رقم شماره ۹ مشاهده شد که نسبت به سایر ارقام از اختلاف معنی‌داری برخوردار بود (جدول ۵). در مرحله هشت برگي نمونه‌برداری، بیش‌ترین محتوای پرولین برگ (۶/۸۶ میکروگرم بر گرم وزن تر برگ) در رقم شماره ۱۹ در شرایط تنش شوری ۱۲ دسی‌زیمنس بر متر مشاهده شد که از نظر آماری با رقم شماره ۱۵ اختلاف معنی‌داری نداشت (جدول ۴). در حالی‌که، کم‌ترین محتوای این صفت (۳/۶۸ میکروگرم بر گرم وزن تر برگ) در رقم شماره ۴ تحت شرایط عدم اعمال تنش شوری به‌دست آمد (جدول ۴). فرهودی و خیامیم (۱۳۹۹) در بررسی تأثیر تنش شوری بر ارقام مختلف چغندر قند مشاهده کردند که رقم پایا از بیش‌ترین محتوای پرولین برخوردار بود، این پژوهشگران اظهار داشتند که تجمع املاح در محیط ریشه گیاه در شرایط تنش شوری موجب کاهش جذب آب توسط گیاه می‌شود و در چنین شرایطی، گیاهی موفق است که با ساخت و تجمع اسمولیت‌های سازگار از جمله قندهای محلول، یون‌های مفید و پرولین، آب بیشتری را جذب نمایند. همچنین گزارش کردند که تنش شوری موجب افزایش محتوای پرولین می‌شود و رقم ای سی چغندر قند در شرایط تنش شوری از بیش‌ترین محتوای پرولین برخوردار بود (Ramani et al., 2023).

با توجه به اینکه تنش شوری موجب تنش اکسیداتیو، تشکیل گونه‌های فعال اکسیژن، افزایش محتوای اسید آسبزیک، پرولین و بسته‌شدن روزه‌ها را به‌همراه دارد، لذا افزایش محتوای پرولین تحت تنش شوری به‌عنوان یک اسمولیت سازگار به این دلیل است که گونه‌های فعال اکسیژن تولیدشده در شرایط تنش‌های محیطی به‌وسیله پرولین حذف و از مولکول‌های بزرگ حفاظت می‌نماید (حسینی و همکاران، ۱۳۹۵). از سویی دیگر، تولید پرولین با تولید قندهای محلول ارتباط دارد؛ زیرا یکی از مسیرهای تولید پرولین، گلوتامات است و با افزایش تولید قندهای محلول، میزان تولید گلوتامات

سرعت تعرق برگ موجب تغییرات فراساختاری در اندامک‌های سلول و تغییر در رفتار آنزیم‌های کلیدی از جمله مسیر متابولیسم قند می‌شود (Abu-Ellail *et al.*, 2020). با تجمع قندهای محلول، گیاه ذخیره کربوهیدراتی خود را برای حفظ متابولیسم پایه سلول در شرایط محیطی تحت تنش، در مطلوب نگه می‌دارد (Alavilli *et al.*, 2023). فرهودی و خیامیم (۱۳۹۹) نیز در بررسی خود گزارش کردند که تنش شوری موجب افزایش معنی‌دار محتوای قندهای محلول در ارقام چغندر قند شد. اظهار داشتند که تیمارهای تنش شوری موجب افزایش محتوای قندهای محلول ارقام چغندر قند نسبت به شرایط عدم اعمال شوری شد (Gholipor *et al.*, 2022).

**فعالیت آنزیم آنتی‌اکسیدانی:** طبق نتایج حاصل، اعمال تنش شوری موجب افزایش معنی‌دار فعالیت آنزیم‌های آنتی‌اکسیدانی ارقام مختلف چغندر قند شد (جدول ۶). در مرحله چهار برگی، بیش‌ترین فعالیت آنزیم کاتالاز (۵۲/۶) تغییرات جذب در میکروگرم پروتئین بر دقیقه) در رقم شماره ۲۰ چغندر قند تحت تنش شوری ۱۲ دسی‌زیمنس بر متر به دست آمد (جدول ۶). درحالی‌که، کم‌ترین فعالیت این آنزیم (۷/۳۶) تغییرات جذب در میکروگرم پروتئین بر دقیقه) در شرایط عدم اعمال تنش شوری در رقم شماره ۱۵ مشاهده شد که از نظر آماری اختلاف معنی‌داری با رقم شماره ۱۲ نشان نداد (جدول ۶). در مرحله هشت برگی نمونه‌برداری نیز بیش‌ترین فعالیت آنزیم کاتالاز (۵۶/۱۲) تغییرات جذب در میکروگرم پروتئین بر دقیقه) در رقم شماره ۱۵ تحت شرایط شوری ۱۲ دسی‌زیمنس بر متر و کم‌ترین فعالیت این آنزیم (۳۵/۳۸) تغییرات جذب در میکروگرم پروتئین بر دقیقه) در شرایط عدم اعمال تنش شوری در رقم شماره ۱۵ مشاهده شد (جدول ۶). همچنین، بیش‌ترین فعالیت آنزیم پراکسیداز در مرحله چهار برگی نمونه‌برداری (۶۵/۸۴) تغییرات جذب در میکروگرم پروتئین بر دقیقه) در شرایط تنش شوری ۱۲ دسی‌زیمنس بر متر مشاهده شد که از نظر آماری اختلاف معنی‌داری با ارقام شماره ۶ و ۱۵ نداشت (جدول ۶). در مرحله نمونه‌برداری هشت برگی، بیش‌ترین فعالیت آنزیم

افزایش می‌یابد و سنتز پرولین تشدید می‌شود (Skorupa *et al.*, 2022). در این راستا Taghizadegan و همکاران (۲۰۱۹) بیان کردند که در شرایط تنش شوری محتوای پرولین برگ گیاه چغندر قند از طریق تخریب و اختلال در فرآیند سنتز پروتئین‌ها، افزایش می‌یابد. همچنین دیگر پژوهشگران اظهار داشتند که افزایش فعالیت آنزیم سنتزکننده پرولین، آنزیم اورنیتین آمینوترانسفراز یا ممانعت از آنزیم‌های کاتالیزکننده پرولین از جمله پرولین هیدروژناز و پرولین اکسیداز می‌تواند از دلایل دیگر بهبود محتوای پرولین در شرایط تنش باشد (Mahadevaiah *et al.*, 2023).

**قندهای محلول:** مقایسه میانگین داده‌ها نشان داد که در مراحل چهار و هشت برگی نمونه‌برداری، تنش شوری ۱۲ دسی‌زیمنس بر متر موجب افزایش ۲۳/۷۱ و ۲۵/۶۵٪ محتوای قندهای محلول نسبت به شرایط عدم اعمال تنش شوری شد (جدول ۵). بیش‌ترین میزان قندهای محلول در چغندر قند به ترتیب با ۶۲/۸۱ و ۶۰/۸۹ میلی‌گرم بر گرم وزن تر برگ در تنش شوری ۱۲ دسی‌زیمنس بر متر به دست آمد. درحالی‌که کم‌ترین میزان آن با ۵۰/۷۷ و ۴۸/۴۶ میلی‌گرم بر گرم وزن تر برگ در شرایط عدم اعمال تنش شوری حاصل شد (جدول ۵). گزارش شده است که در شرایط تنش شوری قندهای نامحلول (نشاسته) تجزیه‌شده و قندهای محلول را ایجاد می‌کنند که سلول به این طریق قادر به حفظ پتانسیل اسمزی شده و موجب کاهش خطر دهیدراتاسیون سلول می‌شود (Tahjib-UI-Arif *et al.*, 2019). پژوهشگران بیان کردند که قندهای تجمع‌یافته تحت تنش شوری از طریق برهم‌کنش با ماکرومولکول‌های سلولی از جمله آنزیم‌ها به برقراری و ثبات ساختارهای سلولی و عملکرد آن‌ها کمک می‌کنند (Yolcu *et al.*, 2021). تجمع قندهای محلول در زمان تنش می‌تواند به علت تخریب قندهای غیرمحلول، توقف رشد یا سنتز این ترکیبات از مسیرهای غیرفوتوسنتزی باشد (Abd El-Mageed *et al.*, 2021). بیان کردند که در شرایط تنش‌زای محیطی گیاهان متابولیسم قندها را افزایش می‌دهند. همچنین، این پژوهشگران اظهار داشتند که با کاهش انتقال آب به برگ‌ها و اختلال در

جدول ۶- مقایسه میانگین تأثیر تنش شوری بر فعالیت آنزیم‌های آنتی اکسیدانی برخی ژنوتیپ چغندرقد

| شوری                     | ارقام چغندرقد | مرحله چهاربرگی                             |                      |                      |                      | مرحله هشت برگی       |                      |  |  |
|--------------------------|---------------|--------------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|--|--|
|                          |               | کاتالاز                                    | پراکسیداز            | پلی فنل اکسیداز      | کاتالاز              | پراکسیداز            | پلی فنل اکسیداز      |  |  |
|                          |               | (تغییرات جذب در میکروگرم پروتئین بر دقیقه) |                      |                      |                      |                      |                      |  |  |
| عدم اعمال شوری           |               | ۳۹/۳ <sup>opq</sup>                        | ۴۶/۷۶ <sup>q</sup>   | ۴۷/۱۶ <sup>lm</sup>  | ۴۰/۹۱ <sup>i-m</sup> | ۴۲/۸۷ <sup>q</sup>   | ۴۹/۶۸ <sup>p-s</sup> |  |  |
|                          | ۵             | ۳۹ <sup>pq</sup>                           | ۴۹/۵۱ <sup>n-q</sup> | ۴۶/۶۱ <sup>lmn</sup> | ۴۰/۰۴ <sup>j-m</sup> | ۴۶/۵۹ <sup>m-p</sup> | ۴۹/۱۴ <sup>rs</sup>  |  |  |
|                          | ۶             | ۴۰/۴ <sup>l-p</sup>                        | ۵۰/۵۲ <sup>n-q</sup> | ۴۳/۲۵ <sup>n</sup>   | ۳۸/۷۲ <sup>lmn</sup> | ۴۴/۹۳ <sup>opq</sup> | ۴۵/۷۸ <sup>s</sup>   |  |  |
|                          | ۹             | ۳۶/۷ <sup>qr</sup>                         | ۴۹/۳۷ <sup>opq</sup> | ۵۱/۲۴ <sup>h-k</sup> | ۴۳/۶۷ <sup>g-k</sup> | ۴۹/۱۱ <sup>j-n</sup> | ۵۳/۷۷ <sup>k-p</sup> |  |  |
|                          | ۱۲            | ۳۹/۷ <sup>m-q</sup>                        | ۵۲/۳۱ <sup>l-o</sup> | ۴۶/۲۲ <sup>mn</sup>  | ۴۰/۲۵ <sup>j-m</sup> | ۴۹/۳۱ <sup>i-n</sup> | ۴۸/۷۵ <sup>rs</sup>  |  |  |
|                          | ۱۵            | ۳۶/۷ <sup>qr</sup>                         | ۴۷/۵ <sup>pq</sup>   | ۴۹/۵۳ <sup>i-m</sup> | ۳۵/۳۸ <sup>n</sup>   | ۴۴/۰۸ <sup>pq</sup>  | ۵۲/۰۶ <sup>n-r</sup> |  |  |
|                          | ۱۷            | ۳۹/۸ <sup>m-q</sup>                        | ۵۰/۵۴ <sup>n-q</sup> | ۴۶/۶۴ <sup>lmn</sup> | ۳۹/۸۲ <sup>klm</sup> | ۴۴/۸۸ <sup>n-q</sup> | ۴۹/۱۷ <sup>qrs</sup> |  |  |
|                          | ۱۹            | ۴۲/۶ <sup>i-o</sup>                        | ۵۰/۷۲ <sup>n-q</sup> | ۴۸/۱۲ <sup>klm</sup> | ۳۷/۸۴ <sup>mn</sup>  | ۴۸/۰۹ <sup>l-o</sup> | ۵۰/۶۴ <sup>o-r</sup> |  |  |
| شوری ۴ دسی زیمنس بر متر  | ۲۰            | ۳۹/۶ <sup>n-q</sup>                        | ۴۷/۳۸ <sup>pq</sup>  | ۴۶/۸۷ <sup>lmn</sup> | ۴۱/۰۳ <sup>i-m</sup> | ۴۳/۵۴ <sup>q</sup>   | ۴۹/۳۹ <sup>qrs</sup> |  |  |
|                          | ۴             | ۴۴/۴ <sup>g-k</sup>                        | ۵۲/۶۵ <sup>l-o</sup> | ۴۷/۳۵ <sup>lm</sup>  | ۴۰/۸۷ <sup>i-m</sup> | ۴۴/۷ <sup>opq</sup>  | ۴۹/۸۷ <sup>p-s</sup> |  |  |
|                          | ۵             | ۴۳/۲ <sup>i-l</sup>                        | ۵۵/۰۷ <sup>j-m</sup> | ۵۱/۹۵ <sup>g-j</sup> | ۴۲/۳ <sup>h-l</sup>  | ۵۲/۸۷ <sup>fgh</sup> | ۵۱/۱۵ <sup>o-r</sup> |  |  |
|                          | ۶             | ۳۹/۶ <sup>n-q</sup>                        | ۵۱/۲۱ <sup>m-p</sup> | ۵۷/۴۷ <sup>cde</sup> | ۴۲ <sup>h-l</sup>    | ۴۹/۴۲ <sup>i-m</sup> | ۶۰ <sup>d-i</sup>    |  |  |
|                          | ۹             | ۴۱/۹ <sup>j-p</sup>                        | ۵۵/۴ <sup>i-l</sup>  | ۴۸/۵۳ <sup>j-m</sup> | ۴۵/۰۳ <sup>fgh</sup> | ۵۱/۹۵ <sup>f-k</sup> | ۵۳/۴۶ <sup>l-q</sup> |  |  |
|                          | ۱۲            | ۴۴/۶ <sup>f-k</sup>                        | ۵۱/۱۵ <sup>m-p</sup> | ۵۵/۵۹ <sup>d-g</sup> | ۴۷/۳۸ <sup>efg</sup> | ۴۵/۹ <sup>n-q</sup>  | ۵۸/۱۱ <sup>f-j</sup> |  |  |
|                          | ۱۵            | ۴۴/۹ <sup>f-j</sup>                        | ۵۵/۹۵ <sup>h-l</sup> | ۵۵/۵۴ <sup>d-g</sup> | ۴۳/۰۲ <sup>h-k</sup> | ۴۶/۳۸ <sup>m-p</sup> | ۵۸/۰۶ <sup>f-k</sup> |  |  |
|                          | ۱۷            | ۴۲/۷ <sup>i-n</sup>                        | ۴۹/۹۷ <sup>n-q</sup> | ۵۷/۹۵ <sup>cd</sup>  | ۴۵/۰۱ <sup>fgh</sup> | ۵۳/۲۵ <sup>efg</sup> | ۶۱/۷۴ <sup>c-g</sup> |  |  |
| شوری ۸ دسی زیمنس بر متر  | ۱۹            | ۴۳/۷ <sup>h-l</sup>                        | ۵۹/۴۴ <sup>d-i</sup> | ۵۳/۷۵ <sup>e-h</sup> | ۴۵/۲۳ <sup>fgh</sup> | ۵۲/۳۹ <sup>f-j</sup> | ۵۷/۵۵ <sup>g-l</sup> |  |  |
|                          | ۲۰            | ۴۱/۵ <sup>k-p</sup>                        | ۵۵/۱۱ <sup>j-m</sup> | ۵۰/۳۳ <sup>h-l</sup> | ۴۳/۸۸ <sup>g-j</sup> | ۴۸/۶۲ <sup>k-n</sup> | ۵۲/۸۶ <sup>m-r</sup> |  |  |
|                          | ۴             | ۴۷/۹ <sup>b-f</sup>                        | ۶۳/۴۷ <sup>a-d</sup> | ۵۲/۷۲ <sup>f-j</sup> | ۴۹/۸۲ <sup>cde</sup> | ۵۲/۲۹ <sup>f-j</sup> | ۵۴/۵۴ <sup>j-o</sup> |  |  |
|                          | ۵             | ۴۵/۷ <sup>d-i</sup>                        | ۵۸/۹۴ <sup>e-i</sup> | ۵۲/۳۱ <sup>f-j</sup> | ۴۵/۰۱ <sup>fgh</sup> | ۵۶/۴۶ <sup>cde</sup> | ۵۶/۸۱ <sup>h-m</sup> |  |  |
|                          | ۶             | ۴۲/۴ <sup>i-o</sup>                        | ۵۶/۸۱ <sup>g-k</sup> | ۵۳/۱۷ <sup>f-i</sup> | ۴۴/۴۵ <sup>f-i</sup> | ۵۲/۶۳ <sup>f-i</sup> | ۵۸/۸۶ <sup>e-i</sup> |  |  |
|                          | ۹             | ۴۸/۸ <sup>bcd</sup>                        | ۵۸/۲۳ <sup>f-j</sup> | ۵۲/۳ <sup>f-j</sup>  | ۵۳/۶۷ <sup>abc</sup> | ۵۷/۰۲ <sup>bcd</sup> | ۵۷/۹۰ <sup>f-k</sup> |  |  |
|                          | ۱۲            | ۴۳/۸ <sup>h-k</sup>                        | ۵۳/۵۸ <sup>k-n</sup> | ۶۱/۲۴ <sup>abc</sup> | ۴۵/۴۶ <sup>fgh</sup> | ۴۹/۶۱ <sup>h-m</sup> | ۶۳/۷۶ <sup>a-d</sup> |  |  |
|                          | ۱۵            | ۴۳ <sup>i-m</sup>                          | ۶۰/۴۹ <sup>b-g</sup> | ۵۳/۴۵ <sup>fgh</sup> | ۵۰/۹۱ <sup>b-e</sup> | ۵۰/۴۳ <sup>g-l</sup> | ۵۵/۹۸ <sup>h-n</sup> |  |  |
| شوری ۱۶ دسی زیمنس بر متر | ۱۷            | ۴۵/۴ <sup>e-i</sup>                        | ۶۲/۲۱ <sup>a-f</sup> | ۶۲/۰۸ <sup>ab</sup>  | ۴۳/۴۴ <sup>h-k</sup> | ۵۹/۳۷ <sup>abc</sup> | ۶۴/۸۱ <sup>abc</sup> |  |  |
|                          | ۱۹            | ۴۵/۴ <sup>e-i</sup>                        | ۶۴/۵۶ <sup>ab</sup>  | ۵۷/۶ <sup>cd</sup>   | ۴۷/۸۸ <sup>ef</sup>  | ۶۰/۶۶ <sup>a</sup>   | ۵۶/۳۱ <sup>h-n</sup> |  |  |
|                          | ۲۰            | ۴۶/۹ <sup>c-h</sup>                        | ۵۸/۰۹ <sup>f-j</sup> | ۵۸/۶۳ <sup>bcd</sup> | ۴۵/۴۵ <sup>fgh</sup> | ۵۴/۳۷ <sup>def</sup> | ۶۲/۵۸ <sup>b-e</sup> |  |  |
|                          | LSD           | ۳/۳۲                                       | ۴/۱۵۸                | ۳/۷۹۷                | ۳/۸۸                 | ۳/۴۳۹                | ۴/۳                  |  |  |

میانگین‌های با حروف مشابه در هر ستون اختلاف آماری معنی‌داری بر اساس آزمون LSD با هم ندارند.

پراکسیداز (۶۱/۹۸) تغییرات جذب در میکروگرم پروتئین بر فعالیت این آنزیم (۴۴/۰۸) تغییرات جذب در میکروگرم پروتئین بر دقیقه) در شرایط شوری ۱۲ دسی‌زیمنس بر متر و کم‌ترین شرایط شوری ۱۵ تحت شرایط عدم اعمال

ادامه جدول ۶- مقایسه میانگین تأثیر تنش شوری بر فعالیت آنزیم‌های آنتی‌اکسیدانی برخی ژنوتیپ چغندر قند

| شوری                     | ارقام چغندر قند | مرحله چهاربرگی                             |                      |                      |                      | مرحله هشت برگی       |                 |
|--------------------------|-----------------|--------------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-----------------|
|                          |                 | کاتالاز                                    | پراکسیداز            | پلی فنل اکسیداز      | کاتالاز              | پراکسیداز            | پلی فنل اکسیداز |
|                          |                 | (تغییرات جذب در میکروگرم پروتئین بر دقیقه) |                      |                      |                      |                      |                 |
| شوری ۱۲ دسی زیمنس بر متر | ۴               | ۴۷/۹ <sup>b-f</sup>                        | ۶۰/۶۳ <sup>b-g</sup> | ۶۱/۱۶ <sup>abc</sup> | ۵۴/۷ <sup>bcd</sup>  | ۶۴/۰۱ <sup>a-d</sup> |                 |
|                          | ۵               | ۴۵/۷ <sup>d-i</sup>                        | ۶۲/۶ <sup>a-e</sup>  | ۵۷/۸۶ <sup>cd</sup>  | ۴۹/۳۶ <sup>de</sup>  | ۶۰/۳۹ <sup>d-h</sup> |                 |
|                          | ۶               | ۴۲/۴ <sup>i-o</sup>                        | ۶۵/۵۲ <sup>a</sup>   | ۶۲/۹۱ <sup>a</sup>   | ۴۸/۱۷ <sup>ef</sup>  | ۶۱/۹۸ <sup>a</sup>   |                 |
|                          | ۹               | ۴۸/۸ <sup>bcd</sup>                        | ۶۳/۱۱ <sup>abc</sup> | ۵۵/۹۳ <sup>def</sup> | ۵۰/۱۳ <sup>cde</sup> | ۶۱/۴۸ <sup>a</sup>   |                 |
|                          | ۱۲              | ۴۳/۸ <sup>h-k</sup>                        | ۶۰/۰۵ <sup>c-h</sup> | ۶۳/۷۴ <sup>a</sup>   | ۵۱/۱۹ <sup>b-e</sup> | ۵۳/۷۷ <sup>d-g</sup> |                 |
|                          | ۱۵              | ۴۳ <sup>i-m</sup>                          | ۶۵/۱۹ <sup>a</sup>   | ۵۶ <sup>def</sup>    | ۵۶/۱۲ <sup>a</sup>   | ۵۹/۷۵ <sup>abc</sup> |                 |
|                          | ۱۷              | ۴۵/۴ <sup>e-i</sup>                        | ۵۹/۶۶ <sup>d-h</sup> | ۶۲/۴۱ <sup>ab</sup>  | ۴۸/۱۷ <sup>ef</sup>  | ۶۰/۸۱ <sup>a</sup>   |                 |
|                          | ۱۹              | ۴۵/۴ <sup>e-i</sup>                        | ۶۰/۴۸ <sup>b-g</sup> | ۶۲/۹۸ <sup>a</sup>   | ۵۲/۲۴ <sup>a-d</sup> | ۶۱/۷۸ <sup>a</sup>   |                 |
|                          | ۲۰              | ۴۶/۹ <sup>c-h</sup>                        | ۶۵/۸۴ <sup>a</sup>   | ۶۴/۷۹ <sup>a</sup>   | ۵۵/۲۳ <sup>a</sup>   | ۶۰/۰۴ <sup>ab</sup>  |                 |
| LSD                      |                 | ۳/۳۲                                       | ۴/۱۵۸                | ۳/۷۹۷                | ۳/۸۸                 | ۳/۴۳۹                | ۴/۳             |

میانگین‌های با حروف مشابه در هر ستون اختلاف آماری معنی‌داری بر اساس آزمون LSD با هم ندارند.

تنش شوری به‌دست آمد (جدول ۶). در رابطه با فعالیت آنزیم پلی‌فنل اکسیداز در مرحله چهار برگی نمونه‌برداری نتایج نشان داد که بیش‌ترین فعالیت این آنزیم (۶۴/۷۹) تغییرات جذب در میکروگرم پروتئین بر دقیقه) در شرایط شوری ۱۲ دسی‌زیمنس بر متر در رقم شماره ۲۰ مشاهده شد که از نظر آماری اختلاف معنی‌داری با ارقام ۶، ۱۲ و ۱۹ نداشت. همچنین در مرحله هشت برگی نمونه‌برداری، تنش شوری ۱۲ دسی‌زیمنس بر متر در رقم شماره ۲۰ موجب افزایش ۴۷/۹۲ درصدی فعالیت آنزیم پلی‌فنل اکسیداز نسبت به ترکیب تیماری رقم شماره ۶ چغندر قند تحت عدم اعمال تنش شوری شد (جدول ۶).

گزارش شده است که آنزیم کاتالاز با اثر مستقیم بر پراکسید هیدروژن، موجب کاهش اثرهای سمی آن می‌شود. پراکسید هیدروژن ماده‌ای سمی است که طی بسیاری از مکانیسم‌ها و واکنش‌های طبیعی سلول ایجاد می‌شود. تجمع این ماده برای سلول‌ها و بافت‌ها بسیار آسیب‌رسان است و باید بلافاصله تجزیه شود. در واقع کاتالاز از پراکسید هیدروژن به عنوان سوپسترا استفاده می‌کند و با تجزیه سریع این ماده اثرهای مخرب آن را مهار می‌کند (El-Mageed et al., 2022).

آنزیم کاتالاز از جمله مهم‌ترین آنزیم‌های دخیل در فرآیند جمع‌آوری و خنثی‌سازی گونه‌های فعال اکسیژن است و زمانی که مقدار ROS تحت تنش افزایش می‌یابد در سم‌زدایی شرکت و فرآیند تجزیه  $H_2O_2$  به آب و اکسیژن را در پراکسیزوم کاتالیز و سلول‌ها را از آسیب اکسیداتیو ناشی از  $H_2O_2$  و OH حفظ می‌کند (Aycan et al., 2023). آنزیم‌هایی مانند کاتالاز و پراکسیداز که با کاهش میزان پراکسید هیدروژن و تبدیل آن به آب، نقش اساسی در دفع مسمومیت گونه‌های فعال اکسیژن ایفا می‌نمایند (Heydarzadeh et al., 2023). آنزیم پراکسیداز نیز به‌عنوان آنزیم مقابله با تنش در گیاهان عالی، در برخی از فرآیندهای سلولی مانند سازوکار دفاعی، اتصال عرضی مونومرهای گلیکوپروتئین‌های غنی از هیدروکسی پرولین موجود در دیواره سلولی، اتصال عرضی پلی‌سارکاریدهای پکتیکی به‌وسیله اسیدهای فنولیک در دیواره سلولی و عمل و چوبی‌شدن و چوب‌پنبه‌ای شدن شرکت می‌کند و از این طریق موجب تعدیل اثرات مخرب تنش‌های محیطی از جمله شوری و خشکی در گیاهان می‌شود (Heydarzadeh et al., 2022). آنزیم پلی‌فنل اکسیداز، اکسیدوردوکننازهایی هستند که نقش

بسیار مهمی را در پاسخ به تنش‌های غیرزیستی مانند خشکی و شوری دارند و همچنین در سم‌زدایی اشکال مختلف اکسیژن فعال‌شده در سلول اهمیت دارند که در هنگام بروز تنش موجب جمع‌آوری رادیکال‌های آزاد اکسیژن تولید شده، می‌شوند و با اکسیداسیون متفاوت در مکانیسم دفاعی شرکت می‌کنند (Ramani et al., 2023). در این راستا برخی محققین بیان کردند که در شرایط شوری گیاه چغندر قند به‌منظور کاهش گونه‌های فعال اکسیژن، فعالیت آنزیم‌های آنتی‌اکسیدانی خود را افزایش می‌دهد (Hussain et al., 2014). گزارش کردند که تنش شوری موجب افزایش فعالیت آنزیم آنتی‌اکسیدانی در گیاه چغندر قند شده و در نتیجه اثرات مخرب تنش شوری را در این گیاهان کاهش داده است (Taghizadegan et al., 2019). افزایش فعالیت آنزیم‌های آنتی‌اکسیدانی از جمله کاتالاز تحت شرایط تنش شوری در ارقام چغندر قند نیز توسط فرهودی و خیامیم (۱۳۹۹) گزارش شده است.

### نتیجه‌گیری

ارقام شماره ۴ و ۱۵ تحت شرایط تنش شوری ۸ و ۱۲ دسی‌زیمنس بر متر تأثیر منفی تنش کمبود رطوبت بر محتوای کلروفیل، تنظیم اسمزی و دفاع از فعالیت آنتی‌اکسیدانی را خنثی کردند. بنابراین، به گیاه چغندر قند کمک کردند تا فشار

### منابع

- اسدی نسب، نفیسه، حسینی، پیمان، روشنفکر، حبیب‌اله، و مسکرباشی، موسی (۱۳۹۳). اثر تنش شوری بر رشد، فتوسنتز، تبادلات گازی و فلئورسانس کلروفیل در ارقام چغندر قند (*Beta vulgaris* L.) در مرحله گیاهچه‌ای تحت شرایط کنترل‌شده. *پژوهش‌های زراعی ایران*، ۱۲(۴)، ۶۲۱-۶۳۱. Doi:10.22067/gsc.v12i4.45145
- حسینی، حسیه، موسوی‌فرد، صادق، فاتحی، فواد، و قادری، اردشیر (۱۳۹۵). تغییرات فتوشیمیایی و صفات مرفوفیزیولوژیکی گیاهان دارویی آویشن باغی (*Thymus vulgaris* L.) تحت تنش شوری. *گیاهان دارویی*، ۱۰، ۲۲-۳۴. Doi: 20.1001.1.2717204.2017.16.61.18.9
- فرهودی، روزبه، و سمر، خیامیم (۱۳۹۹). بررسی واکنش ارقام تجاری ایرانی چغندر قند به تنش شوری در مرحله جوانه‌زنی و رشد رویشی. *فرآیند و کارکرد گیاهی*، ۹(۳۶)، ۳۹۷-۴۱۲. Doi: 20.1001.1.23222727.1399.9.36.12.5
- نیازیان، محسن، نعمانی، معصومه، و سادات نوری، سید احمد (۱۳۹۵). مروری بر روش‌های بیومتری برای اصلاح مقاومت به شوری در گیاهان زراعی. *پژوهش‌نامه اصلاح گیاهان زراعی*، ۱۷، ۲۴-۴۱. Doi:10.18869/acadpub.jcb.8.17.41
- Abd El-Mageed, T. A., Rady, M. O., Semida, W. M., Shaaban, A., & Mekdad, A. A. (2021). Exogenous micronutrients modulate morpho-physiological attributes, yield, and sugar quality in two salt-stressed sugar beet cultivars. *Journal*

- of *Soil Science and Plant Nutrition*, 21, 1421-1436. Doi: 10.1007/s42729-021-00450-y
- Abu-Ellail, F. F. B., Sadek, K. A., & El-Bakary, H. M. Y. (2020). Evaluation of ten sugar beet varieties in terms of growth, yield and quality under different soil salinity levels. *Journal of Sugar Beet*, 35(2), 233-249. Doi: 10.22092/jsb.2020.341558.1232
- Ahmad, R., Hussain, S., Anjum, M. A., Khalid, M. F., Saqib, M., Zakir, I., Hassan, A., Fahad, S., & Ahmad, S. (2019). Oxidative stress and antioxidant defense mechanisms in plants under salt stress. *Plant Abiotic Stress Tolerance: Agronomic, Molecular and Biotechnological Approaches*, 10, 191-205. Doi:10.1002/9781119468677.ch12
- Ahmed, H. G. M. D., Zeng, Y., Raza, H., Muhammad, D., Iqbal, M., Uzair, M., Khan, M. A., Iqbal, R., & El Sabagh, A. (2022). Characterization of wheat (*Triticum aestivum* L.) accessions using morpho-physiological traits under varying levels of salinity stress at seedling stage. *Frontiers in Plant Science*, 13, p.953670. Doi:10.3389/fpls.2022.953670/full
- Alavilli, H., Yolcu, S., Skorupa, M., Aciksoz, S. B., & Asif, M. (2023). Salt and drought stress-mitigating approaches in sugar beet (*Beta vulgaris* L.) to improve its performance and yield. *Planta*, 258(2), 30. Doi: 10.1007/s00425-023-04189-x
- Arnon, A. N. (1967). Method of extraction of chlorophyll in the plants. *Agronomy Journal*, 23, 112-121.
- Aycan, M., Erkilic, E. G., Ozgen, Y., Poyraz, I., & Yildiz, M. (2023). The response of sugar beet (*Beta vulgaris* L.) genotypes at different ploidy levels to salt (NaCl) stress. *International Journal of Plant Biology*, 14(1), 199-217. Doi: doi.org/10.3390/ijpb14010017
- Bates, L. S., Waldren, R. P., & Teare, I. D. (1973). Rapid determination of free prolin for wither stress studies. *Plant and Soil*, 39, 205-208. Doi:10.1007/BF00018060
- Bouras, H., Bouaziz, A., Bouazzama, B., Hirich, A., & Choukr-Allah, R. (2021). How phosphorus fertilization alleviates the effect of salinity on sugar beet (*Beta vulgaris* L.) productivity and quality. *Agronomy*, 11(8), 1491. Doi: doi.org/10.3390/agronomy11081491
- Bradford, M. M. (1976). A rapid and sensitive for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. *Analytical Biochemistry*, 72, 248. Doi: 10.1006/abio.1976.9999
- Chance, B. & Maehly, A. C. (1955). Assay of catalase and pexides. *Methods in Enzymology*, 2, 764-775. Doi: 10.1002/9780470110171.ch14
- Dubios, M., Gilles, K. A., Hamilton, J. K., Roberts, P. A., & Smith, F. (1956). Colorimetric method for determination of sugars and related substances. *Annals of Chemistry*, 28, 350-356. Doi: 10.1021/ac60111a017
- El-Mageed, T. A. A., Mekdad, A. A., Rady, M. O., Abdelbaky, A. S., Saady, H. S., & Shaaban, A. (2022). Physio-biochemical and agronomic changes of two sugar beet cultivars grown in saline soil as influenced by potassium fertilizer. *Journal of Soil Science and Plant Nutrition*, 22(3), 3636-3654. Doi: 10.1007/s42729-022-00916-7
- Gholipor, B., Mozaffari, A., Maleki, A., Mirzaei Heydari, M., & Babaii, F. (2022). Antioxidant and biochemical alterations in sea beet (*Beta vulgaris* subsp. maritime (L.) Arcang.) and sugar beet (*Beta vulgaris* L.) exposed to salt stress. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 24(1), 123-138. Doi: 20.1001.1.16807073.2022.24.1.2.2
- Ghonaim, M. M., Attya, A. M., Aly, H. G., Mohamed, H. I., & Omran, A. A. (2023). Agro-morphological, biochemical, and molecular markers of barley genotypes grown under salinity stress conditions. *BMC Plant Biology*, 23(1), 526. Doi:10.1186/s12870-023-04550-y
- Heydarzadeh, S., Arena C., Vitale, E., Rahimi, A., Mirzapour, M., Nasar, J., Kisaka, O., Sow, S., Ranjan, S., & Gitari, H. (2023). Impact of different fertilizer sources under supplemental irrigation and rainfed conditions on eco-physiological responses and yield characteristics of dragon's head (*Lallemantia iberica*). *Plants*, 12(8), 1693. Doi:10.3390/plants12081693
- Heydarzadeh, S., Gitari, H., Rahimi, A., Khiavi, H. K., Maitra, S., & Hosseinpour, A. (2021). Yield and quality traits of field-grown sugar beet (*Beta vulgaris* L.) in response to foliar application of micronutrients and different levels of manure. *International Journal of Bioresource Science*, 8(2), 109-118. Doi: 10.30954/2347-9655.02.2021.7
- Heydarzadeh, S., Jalilian, J., Pirzad, A., Petrussa, E., & Jamei, R. (2022). Fodder value and physiological aspects of rainfed smooth vetch affected by biofertilizers and supplementary irrigation in an agri-silviculture system. *Agroforestry System*, 96, 221-232. Doi:10.1007/s10457-021-00695-7
- Hossain, M. S., Alam, M. I., Rahman, M. M., Mandal, P., Hasan, M. K., & Akter, S. (2021). Performance of different sugar beet genotypes under salinity stress. *Asian Journal of Crop*, 6(01), 213-220. Doi: 10.3390/ijpb14010017
- Hussain, Z., Khattak, R. A., Irshad, M., & Mahmood, Q. (2014). Sugar beet (*Beta vulgaris* L.) response to diammonium phosphate and potassium sulphate under saline-sodic conditions. *Soil Use and Management*, 30(3), 320-327. Doi:10.1111/sum.12132
- Islam, M. J., Uddin, M. J., Hossain, M. A., Henry, R., Begum, M. K., Sohel, M. A. T., Mou, M. A., Ahn, J., Cheong, E. J., & Lim, Y. S. (2022). Exogenous putrescine attenuates the negative impact of drought stress by modulating physio-biochemical traits and gene expression in sugar beet (*Beta vulgaris* L.). *Plos One*, 17(1), p.e0262099. Doi:10.1371/journal.pone.0262099
- Karo, M. & Mishra, D. (1976). Catalase, peroxidase and polyphenol oxidase activity during rice leaf senescence. *Plant*

- Physiology*, 57, 315-319. DOI: 10.1104/pp.57.2.315
- Khayamim, S., Noshad, H., Rajabi, A., & Jafari, R. (2021). Response of sugar beet multigerm genotypes to salinity stress. *Environmental Stresses in Crop Sciences*, 14(1), 235-247. Doi.org/10.22077/escs.2019.2664.1697
- Khayamim, S., Tavkol Afshari, R., Sadeghian, S. Y., Poustini, K., Roozbeh, F., & Abbasi, Z. (2014). Seed germination, plant establishment, and yield of sugar beet genotypes under salinity stress. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 16(4), 779-790. Doi: 20.1001.1.16807073.2014.16.4.6.6
- Li, J., Yu, B., Ma, C., Li, H., Jiang, D., Nan, J., Xu, M., Liu, H., Chen, S., Duanmu, H., & Li, H. (2022). Functional characterization of sugar beet M14 antioxidant enzymes in plant salt stress tolerance. *Antioxidants*, 12(1), 57. Doi: 10.3390/antiox12010057
- Mahadevaiah, C., Vignesh, P., Appunu, C., Valarmathi, R., Dhansu, P., Kumar, A., Dharshini, S., Padmanabhan, T. S. S., Narayan, J. A., Selvamuthu, K., & Sreenivasa, V. (2023). Physiological characterization of *Triplidium arundinaceum* and Sugarcane (*Saccharum* spp.) germplasm for salinity stress tolerance at the formative stage. *Sustainability*, 15(8), 6962. Doi.org/10.3390/su15086962
- Mangena, P. (2023). Impact of polyploidy induction for salinity stress mitigation in soybean (*Glycine max* L. Merrill). *Plants*, 12(6), 1356. Doi:10.3390/plants12061356
- Mekdad, A. A., Rady, M. M., Ali, E. F., & Hassan, F. A. (2021). Early sowing combined with adequate potassium and sulfur fertilization: Promoting *Beta vulgaris* (L.) yield, yield quality, and K-and S-use efficiency in a dry saline environment. *Agronomy*, 11(4), 806. Doi: 10.3390/agronomy11040806
- Raees, N., Ullah, S., & Nafees, M. (2023). Interactive effect of tocopherol, salicylic acid and ascorbic acid on agronomic characters of two genotypes of *Brassica napus* L. under induced drought and salinity stresses. *Gesunde Pflanzen*, 75(5), 1905-1923. Doi: 10.1007/s10343-022-00808-x
- Ramani, D. H., Singh, A. K., Prajapati, N. N., Tiwari, K. K., & Bhadauria, H. S. (2023). Genotypic difference in growth and physiological indices of grain amaranth species under salinity stress. *International Journal of Bio-resource and Stress Management*, 14(2), 268-278.
- Skorupa, M., Szczepanek, J., Yolcu, S., Mazur, J., Tretyn, A., & Tyburski, J. (2022). Characteristic of the ascorbate oxidase gene family in *Beta vulgaris* and analysis of the role of AAO in response to salinity and drought in beet. *International Journal of Molecular Sciences*, 23(21), 12773. DOI: 10.3390/ijms232112773
- Sudhakar, C., Lakshmi, A., & Giridara kumar, S. (2001). Changes in the antioxidant enzyme efficacy in two high yielding genotypes of mulberry (*Morus alba* L.) under NaCl salinity. *Plant Science*, 167, 613-619. Doi.org/10.1016/S0168-9452(01)00450-2
- Taghizadegan, M. E. H. D. I., Toorchi, M. A. H. M. O. U. D., Vahed, M. M., & Khayamim, S. (2019). Evaluation of sugar beet breeding populations based morpho-physiological characters under salinity stress. *Pakistan Journal of Botany*, 51(1), 11-17. Doi: 10.30848/PJB2019-1(7)
- Tahjib-UI-Arif, M., Sohag, A. A. M., Afrin, S., Bashar, K. K., Afrin, T., Mahamud, A. S. U., Polash, M. A. S., Hossain, M. T., Sohel, M. A. T., Brestic, M., & Murata, Y. (2019). Differential response of sugar beet to long-term mild to severe salinity in a soil-pot culture. *Agriculture*, 9(10), 223. DOI: 10.3390/agriculture9100223
- Yolcu, S., Alavilli, H., Ganesh, P., Panigrahy, M., & Song, K. (2021). Salt and drought stress responses in cultivated beets (*Beta vulgaris* L.) and wild beet (*Beta maritima* L.). *Plants*, 10(9), 1843. Doi:10.3390/plants10091843

## Investigating the physiological response of different genotypes of sugar beet in different levels of salinity stress

Pariya Nouri, Sodabeh Jahanbakhsh\*, Salim Farzaneh, Seyed Yalda Raisi Sadati<sup>1</sup> and Saeid Heydarzadeh

Department of Plant Production and Genetics, Faculty of Agriculture and Natural Resources,  
University of Mohaghegh Ardabili, Ardabil, Iran

(Received: 2023/12/02, Accepted: 2024/02/26)

### Abstract

Salinity is one of the most important environmental stresses, the increasing spread of which reduces the growth and yield of agricultural plants, in this regard, identifying sugar beet cultivars tolerant to salinity stress to improve quantitative and qualitative yield is of particular importance. For this purpose, research was conducted to investigate the physiological characteristics of some sugar beet genotypes under salt stress in 2019. This experiment was carried out factorially in the form of randomized complete blocks with three replications in Mohaghegh Ardabili University under greenhouse conditions. The experimental factors included different genotypes of sugar beet (9 genotypes) as the first factor and salinity stress as the second factor at four levels (control and 4, 8 and 12 dS/m). The results showed that the effects of salinity stress on chlorophyll content, soluble protein, proline content, soluble sugars and the activity of antioxidant enzymes (catalase, peroxidase and polyphenol oxidase) of different sugar beet cultivars were significant. Higher levels of salinity stress (12 dS/m) caused a significant increase in soluble protein, proline content, soluble sugars and activity of catalase, peroxidase and polyphenol oxidase enzymes compared to other levels of salinity stress and the control treatment. Whereas, the highest content of chlorophyll a, b and total chlorophyll was observed in cultivars number 15 and 4 in the treatment of not applying salt stress. Among the studied genotypes, genotypes No. 6, 15 and 20 had the highest activity of antioxidant enzymes under the condition of 12 dS/m salinity stress. Therefore, at higher levels of salinity stress, resistant sugar beet cultivars prevent the reduction of photosynthetic pigment content by improving the content of compatible osmolytes and antioxidant activities through correct membrane structure.

**Keywords:** Antioxidant enzymes, Proline, Salinity stress, Sugar beet

Corresponding author, Email: jahanbakhsh@uma.ac.ir