

تأثیر سالیسیلیک اسید در کاهش اثرات تنش شوری بر صفات رشدی گیاه سیاه دانه (*Nigella sativa* L.)

بتول زارعی، آرش فاضلی* و زهرا طهماسبی

گروه زراعت و اصلاح نباتات، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ایلام، ایران
(تاریخ دریافت: ۱۳۹۶/۰۲/۰۱، تاریخ پذیرش نهایی: ۱۳۹۶/۰۷/۱۲)

چکیده

سیاه دانه گیاهی یک ساله از خانواده آلاله است که ارزش دارویی زیادی دارد همچنین در صنایع غذایی و فرآورده‌های آرایشی بهداشتی کاربرد دارد. سالیسیلیک اسید یک تنظیم‌کننده رشد درونی، با ماهیت فنلی است که در تنظیم فرآیندهای فیزیولوژیکی نقش حیاتی دارد و باعث حفاظت در مقابل تنش‌های محیطی می‌شود. به منظور بررسی اثر تنش شوری و محلول پاشی سالیسیلیک اسید بر برخی شاخص‌های فیزیولوژیکی شامل کلروفیل a، کلروفیل b، کلروفیل کل، کاروتنوئید، پرولین، مالون دی‌آلدئید، آلدئیدها، لیپوکسیژناز و گایوکل پراکسیداز در سیاه دانه (*Nigella sativa* L.)، آزمایشی در سال ۱۳۹۵ در گلخانه دانشگاه ایلام، به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی با سه تکرار انجام شد. تیمارهای آزمایشی شامل تنش شوری در سه سطح شامل صفر (شاهد)، ۲۵ و ۷۵ میلی‌مولار و عامل سالیسیلیک اسید در سه سطح عدم کاربرد (شاهد)، ۰/۷۵، ۱/۵ میلی‌مولار بود. نتایج نشان داد که تنش شوری باعث کاهش معنی‌دار کلروفیل a، کلروفیل b، کلروفیل کل، کاروتنوئید و افزایش معنی‌دار پرولین، آنزیم لیپوکسیژناز، مالون دی‌آلدئید و سایر آلدئیدها گردید. فعالیت گایوکل پراکسیداز در تیمارهای متفاوت سالیسیلیک اسید افزایش یافته است در حالیکه در شرایط تنش شوری، تیمار سالیسیلیک اسید موجب افزایش کلروفیل a، کلروفیل b، کلروفیل کل، کاروتنوئید، پرولین و گایوکل پراکسیداز شد، اما مالون دی‌آلدئید، سایر آلدئیدها و لیپوکسیژناز کاهش یافت. در مجموع، بر اساس نتایج به دست آمده به نظر می‌رسد پیش تیمار سالیسیلیک اسید اثرات مضر تنش شوری در گیاه سیاهدانه را کاهش داده است.

واژه‌های کلیدی: پرولین، کاروتنوئید، کلروفیل، گایوکل پراکسیداز، لیپوکسیژناز، مالون دی‌آلدئید

مقدمه

سیاه دانه تحقیقات زیادی صورت گرفته است. سیاه دانه و روغن ضروری و خام آن به صورت گسترده در غذاها و داروهای سنتی استفاده می‌شود و سیاهدانه به خاطر ارزش غذایی و فعالیت‌های بیولوژیکی آن مورد بررسی قرار می‌گیرد. روغن دانه‌های آن ضد دیابت، از بین برنده درد، ایمن‌سازیدن، ضد اسپاسم، ضد آماس، ضد برونشیت، محافظ کبد، ضد

دانه گیاه سیاه دانه منبع غنی از متابولیت‌های ثانویه به خصوص مونوترپن‌ها می‌باشد که کاربردهای صنعتی، تجاری و پزشکی فراوانی برای آن‌ها ذکر شده است (D, Antuono et al., 2002). سیاه دانه حاوی انواع مهمی از مونوترپن‌ها از جمله تایموکینون و تری ترپنوئیدها می‌باشد. در سال‌های اخیر بر روی

*نویسنده مسئول، نشانی پست الکترونیکی: a.fazeli@ilam.ac.ir

می‌شود (Ashraf and Razmjou, 2010). گزارش‌های متعددی مبنی بر کاهش مقدار رنگیزه‌های فتوسنتزی در گیاهان تحت تنش شوری وجود دارد، از جمله می‌توان گزارشی بر روی *Withania somnifera* (Jaleel and Azooz, 2009) و سیاه دانه (قربانلی و همکاران، ۱۳۸۹) اشاره کرد. پژوهش‌گران مختلف گزارش‌هایی در مورد تأثیر تنش شوری بر کاهش پارامترهای رشد در گیاه دارویی پریوش (Askary et al., 2016)، تاج الملوک (گروسی و همکاران، ۱۳۹۰)، بابونه آلمانی (Salimi et al., 2012)، گیاه اشنان (حیدرنژاد و همکاران، ۱۳۹۴) و توتون (حاتم‌نیا و همکاران، ۱۳۹۶) گزارش نموده‌اند. افزایش مقاومت گیاهان از راه‌های مختلف شامل به‌نژادی و استفاده از تنظیم‌کننده‌های رشد عملی است. در مقایسه با روش‌های به‌نژادی که اغلب بلندمدت و هزینه‌بردار هستند، استفاده از مواد شیمیایی مانند سالیسیلیک اسید، جاسمونیک اسید و غیره آسان‌تر و ارزان‌تر است. سالیسیلیک اسید نقش مهمی در مقاومت به تنش‌های زیستی و غیرزیستی ایفا می‌کند و بر رشد گیاه، جوانه‌زنی دانه، ساختار غشاء، جذب و انتقال یون، سرعت فتوسنتز، هدایت روزنه‌ای، مقدار کلروفیل و گلدهی تحت این شرایط تأثیر می‌گذارد (Belkhadi et al., 2010). اسید آمینه پرولین در گستره‌ی وسیعی از گیاهان در پاسخ به تنش‌های مختلف نظیر شوری و خشکی تجمع می‌یابد. پرولین به عنوان قسمتی از سیگنال تنشی می‌باشد که در پاسخ‌های سازشی نقش دارد. پرولین می‌تواند باعث القای بیان ژن‌های پاسخ دهنده به تنش خشکی و شوری شود که در پرموتورشان دارای عناصر پاسخ دهنده به پرولین می‌باشند (Orcutt and Nilsen, 2000). پژوهش‌گران مختلف گزارش‌هایی در مورد تأثیر تنش شوری بر پارامترهای رشد و کاهش و تخفیف‌دهندگی سالیسیلیک اسید در گیاهان دارویی درمنه (Eskandari et al., 2013)، مریم گلی (Gholami et al., 2013)، شیرین بیان (Behnamnia and Shenavai Zare 2014) و سویا (شهبازی و همکاران، ۱۳۹۴) گزارش نموده‌اند. هدف از این پژوهش ارزیابی، کاربرد سالیسیلیک اسید بر برخی خصوصیات فیزیولوژیکی و تأثیر

حساسیت، محافظ کلیه و دارای خصوصیات و فعالیت‌های آنتی‌اکسیدانی است. سیاهدانه گیاهی معجزه‌آسا است که به خاطر خصوصیات بسیارش هیچ اثر جانبی برای بدن ندارد و از آن با نام دانه طلایی یاد می‌گردد (Ramadan, 2007). بررسی‌های انجام شده نشان داده که ساخت مواد مؤثره گیاهان دارویی تحت تأثیر ژنوتیپ و عوامل محیطی است (Filippo et al., 2002). تنش شوری از تنش‌های غیرزیستی مهم است که اثرات زیان‌باری بر عملکرد گیاه و کیفیت محصول دارد. همه گونه‌های گیاهی در محدوده‌ای از شوری که هیچ اثر معنی‌داری بر رشد نداشته باشند، رشد می‌کنند (Gerhart et al., 2006). با مطالعه اثر تیمارهای مختلف شوری بر روی جوانه زنی و شاخص‌های رشد سیاه دانه، مشاهده کردند که با افزایش شوری وزن ساقه، ریشه، و سطح برگ کاهش یافت. شوری به‌عنوان یکی از تنش‌های اصلی محیط به حضور غلظت بالای نمک‌های محلول در خاک اطراف ریشه مربوط می‌شود. غلظت‌های بالای نمک‌های محلول به واسطه افزایش فشار اسمزی، سمیت یونی و با محدود کردن جذب آب توسط ریشه، رشد گیاهان را تحت تأثیر قرار می‌دهد (Jouyban, 2012). رشد گیاه نتیجه فرآیندهای فیزیولوژیکی منظم و کامل است مهار رشد گیاه توسط عوامل محیطی را نمی‌توان تنها به یک فرآیند فیزیولوژیکی خاص نسبت داد. اما پدیده فیزیولوژیکی غالب، فتوسنتز است. کارایی فتوسنتز بستگی به توالی پروسه‌های متابولیکی نظیر واکنش‌های فتوشیمیایی، آنزیم‌های دخیل تثبیت کردن، ساختار دستگاه فتوسنتزی و انتقال حدواسط‌های فتوسنتزی بین اجزای سلولی دارد. بنابراین در تنش شوری آنچه فتوسنتز را تحت تأثیر قرار می‌دهد، کاهش رنگیزه‌های فتوسنتزی (شامل کلروفیل و کارنوئید)، کاهش سطح برگ، کاهش هدایت مزوفیلی می‌باشد (Parida and Das, 2005). افزایش پرولین ناشی از افزایش مقدار کلرید سدیم را می‌توان چنین توجیه کرد که آنزیم‌های مسیر گلوتامات تحت تنش کلرید سدیم، فعال شده و سنتز پرولین افزایش می‌یابد، زیرا کلرید سدیم موجب تحریک ژن‌های سنتز کننده این آنزیم‌ها

$$\text{Car} = [(1000A470 - 1.8 \text{ Chl.a} - 85.02 \text{ Chl.b}) / 198]$$

اندازه‌گیری مقدار پرولین: مقدار پرولین براساس روش

Bates (۱۹۷۳) مورد اندازه‌گیری قرار گرفت. ابتدا ۲ گرم بافت تازه برگ در هاون چینی حاوی ۵ میلی‌لیتر محلول اسید سولفوسالیسیلیک (سه درصد) سائیده شد و مخلوط یکنواختی تهیه گردید. عصاره حاصل به مدت ۵ دقیقه در ده هزار دور سانتریفیوژ شد و فاز مایع بالایی برای اندازه‌گیری مقدار پرولین استفاده شد.

روش اندازه‌گیری پرولین: دو میلی‌لیتر از مایع رویی

حاصل از سانتریفیوژ عصاره با ۲ میلی‌لیتر معرف نین‌هیدرین و دو میلی‌لیتر اسید استیک گلاسیال مخلوط گردید و یک ساعت در دمای ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد حمام آب گرم قرار گرفت. بعد از این مدت جهت قطع انجام کلیه واکنش‌ها، لوله‌های محتوی مخلوط در حمام آب سرد قرار داده و سپس ۴ میلی‌لیتر تولوئن به مخلوط اضافه شد و لوله‌ها به خوبی ورتکس شدند. با ثابت نگه‌داشتن لوله‌ها به مدت ۲۰-۱۵ دقیقه، دو لایه مجزا تشکیل شد از فاز رنگی فوقانی که حاوی تولوئن و پرولین بود برای اندازه‌گیری غلظت پرولین استفاده گردید.

جذب این ماده رنگی در طول موج ۵۲۰ نانومتر تعیین و مقدار پرولین در هر نمونه با استفاده از منحنی استاندارد محاسبه گردید. نتایج بر حسب میکرومول بر گرم وزن تر محاسبه گردید.

رسم منحنی استاندارد: برای رسم منحنی استاندارد

پرولین، غلظت‌های ۱۰، ۲۰، ۴۰، ۶۰، ۸۰ و ۱۰۰ میکرومول بر لیتر پرولین تهیه شد و منحنی جذب بر حسب غلظت رسم شد و از معادله خطی آن برای محاسبه غلظت پرولین استفاده شد.

سنجش مقدار پراکسیداسیون لیپیدها: برای سنجش

پراکسیداسیون لیپیدهای غشاء، غلظت مالون دآلدئید و سایر آلدئیدها که محصولات اکسیداسیون اسیدهای چرب غیر اشباع هستند، اندازه‌گیری شد.

سنجش غلظت مالون دآلدئید (MDA): اندازه‌گیری

غلظت مالون دآلدئید به روش Heath و Packer (۱۹۶۹) انجام شد. طبق این روش ۰/۲ گرم از بافت تازه برگ در هاون چینی حاوی ۵ میلی‌لیتر تری کلرواستیک اسید (یک درصد) سائیده

آنها بر کاهش خسارت گیاه سیاهدانه در برابر تنش شوری می‌باشد که امکان رشد گیاه را در مناطق شور میسر می‌نماید.

مواد و روش‌ها

به منظور بررسی اثر سالیسیلیک اسید در شرایط تنش شوری بر خصوصیات رشدی گیاه دارویی سیاهدانه، آزمایشی به صورت فاکتوریل در قالب طرح کامل تصادفی با سه تکرار در سال زراعی ۱۳۹۵ در گلخانه دانشگاه ایلام به اجرا در آمد که در آن عامل شوری کلرید سدیم در سه سطح شامل صفر (شاهد بدون شوری)، ۷۵ و ۲۵ میلی‌مولار (قربانلی و همکاران، ۱۳۸۹) و محلول پاشی سالیسیلیک اسید در سه سطح عدم کاربرد (شاهد)، ۰/۷۵، ۱/۵ میلی‌مولار (Elyasi et al., 2016) بود. از نور طبیعی در دوره رشد گیاهان استفاده گردید. میانگین دمای گلخانه ۲۰ تا ۲۵ درجه سانتی‌گراد بود. بذرها ابتدا با بنومیل به نسبت دو در هزار ضدعفونی شد سپس در گلدان‌های پلاستیکی با قطر دهانه ۲۰ سانتی‌متر کاشته شدند. خاک مورد استفاده در این پژوهش دارای ترکیب ماسه رس و هوموس به نسبت ۱: ۱: ۱ بود. گیاهان بعد از حدود ۱۲ روز جوانه زدند و گیاهچه‌ها در مرحله سه تا چهار برگی تنگ گردید و در هر گلدان ۱۰ بوته نگه داشته شد. سپس گیاهچه‌های حاصل به مدت سه هفته تحت تنش شوری و دو بار محلول پاشی سالیسیلیک اسید قرار گرفتند. در نهایت نمونه‌های برگ در داخل تانک ازت گذاشته شد و نمونه‌ها به فریزر ۸۰- منتقل شدند.

سنجش رنگدانه‌های فتوسنتزی: برای سنجش میزان

کلروفیل و کاروتنوئید از روش Lichtenthaler (۱۹۸۷) استفاده شد. ۰/۱ گرم از برگ‌های تازه در هاون چینی حاوی ۱۵ میلی‌لیتر استون ۸۰ در صد سائیده شد و پس از صاف کردن، جذب آنها با دستگاه اسپکتوفتومتر در طول موج‌های ۶۴۶/۸، ۶۷۰، ۶۶۳/۲ نانومتر خوانده شد. جهت تنظیم دستگاه از استون ۸۰ درصد به عنوان شاهد استفاده گردید. غلظت رنگیزه‌های گیاهی با استفاده از رابطه‌های زیر محاسبه گردید.

$$\text{Chl.a} = (12.25A663.2 - 2.79A646.8)$$

$$\text{Chl.b} = (21.21A646.8 - 5.1 A663.2)$$

$$\text{Chl.T} = \text{Chl.a} + \text{Chl.b}$$

این روش مخلوط واکنش حاوی لینولتیک اسید ۰/۵ میلی مولار به عنوان سوستر، بافر فسفات ۵۰ میلی مولار و ۲۰ میکرو لیتر عصاره آنزیمی بود واکنش به مدت یک دقیقه در ۳۰ درجه سانتی گراد انجام شد. سپس جذب حاصل از واکنش، در ۲۳۴ نانومتر اندازه گیری و با استفاده ضریب خاموشی $25000 \text{ M}^{-1} \text{ cm}^{-1}$ ، فعالیت آنزیم به ازای میلی گرم پروتئین موجود در عصاره آنزیمی گزارش گردید. یک واحد آنزیمی مقدار آنزیمی است که یک میکرو مولار لینولتیک اسید را در یک دقیقه مورد استفاده قرار می دهد.

سنجش آنزیم گایوکل پراکسیداز: سنجش فعالیت آنزیم گایوکل پراکسیداز با استفاده از گایوکل و اندازه گیری میزان جذب تتراگایوکل (حاصل اکسیداسیون گایوکل)، در طول موج ۴۷۰ نانومتر انجام گرفت. مخلوط واکنش شامل بافر فسفات ۵۰ میلی مولار، پراکسید هیدروژن و گایوکل می باشد. واکنش با افزودن ۲۰ میکرو لیتر عصاره آنزیمی به مخلوط واکنش در ۲۵ درجه سانتی گراد آغاز گردید. با استفاده از تغییرات جذب در سه دقیقه در ۴۷۰ نانومتر، ضریب خاموشی تتراگایوکل $250/5 \text{ mM cm}^{-1}$ و فرمول $A=\epsilon bc$ ، مقدار تتراگایوکل تشکیل شده، محاسبه شد (Plewa et al., 1991). جهت تجزیه داده ها ابتدا مفروضات تجزیه واریانس از جمله نرمال بودن داده ها و عدم وجود داده های پرت با استفاده از نرم افزار Minitab 16 بررسی و تأیید شد. پس از تجزیه واریانس داده ها با استفاده از برنامه SAS، مقایسه میانگین با روش LSD در سطح پنج درصد انجام شد. جهت رسم شکل ها از برنامه EXCEL 2010 استفاده شد.

نتایج

نتایج حاصل از تجزیه واریانس کلروفیل و کاروتنوئید نشان داد که تأثیر سالیسیلیک و تنش شوری بر کلروفیل b، کلروفیل کل و کاروتنوئیدها معنی دار بود (جدول ۱). تنش شوری مقدار کلروفیل b، کلروفیل کل و کاروتنوئیدها نسبت به گیاهان شاهد کاهش داد. تیمار سالیسیلیک اسید مقدار کلروفیل b (شکل ۱-۱) را (A)، کلروفیل کل (شکل ۱-۲) را (B)، کاروتنوئیدها (شکل ۱-۳) را

شد. عصاره حاصل با استفاده از دستگاه سانتی فیوژ به مدت ۵ دقیقه در ده هزار دور، سانتی فیوژ شد. به یک میلی لیتر از محلول رویی حاصل از سانتی فیوژ، ۵ میلی لیتر محلول تری کلرواستیک اسید (۲۰ درصد) که حاوی ۰/۵ درصد تیوباربیوتیک بود، اضافه شد. مخلوط حاصل به مدت ۳۰ دقیقه در دمای ۹۵ درجه سانتی گراد حمام آب گرم قرار داده شد. سپس بلافاصله در حمام یخ سرد گردید و دوباره مخلوط به مدت ۱۰ دقیقه در ده هزار دور سانتی فیوژ گردید. شدت جذب این محلول با استفاده از اسپکتوفتومتر در طول موج ۵۳۲ نانومتر خوانده شد. جذب بقیه رنگیله های غیر اختصاصی در طول موج ۶۰۰ نانومتر تعیین و از این مقدار کسر گردید. برای محاسبه غلظت مالون دالیدی از ضریب خاموشی $10^{-5} \text{ cm}^{-1} \text{ M}^{-1}$ استفاده و نتایج حاصل از اندازه گیری بر حسب میکرومول بر گرم وزن تر محاسبه گردید (Heath and Packer, 1969).

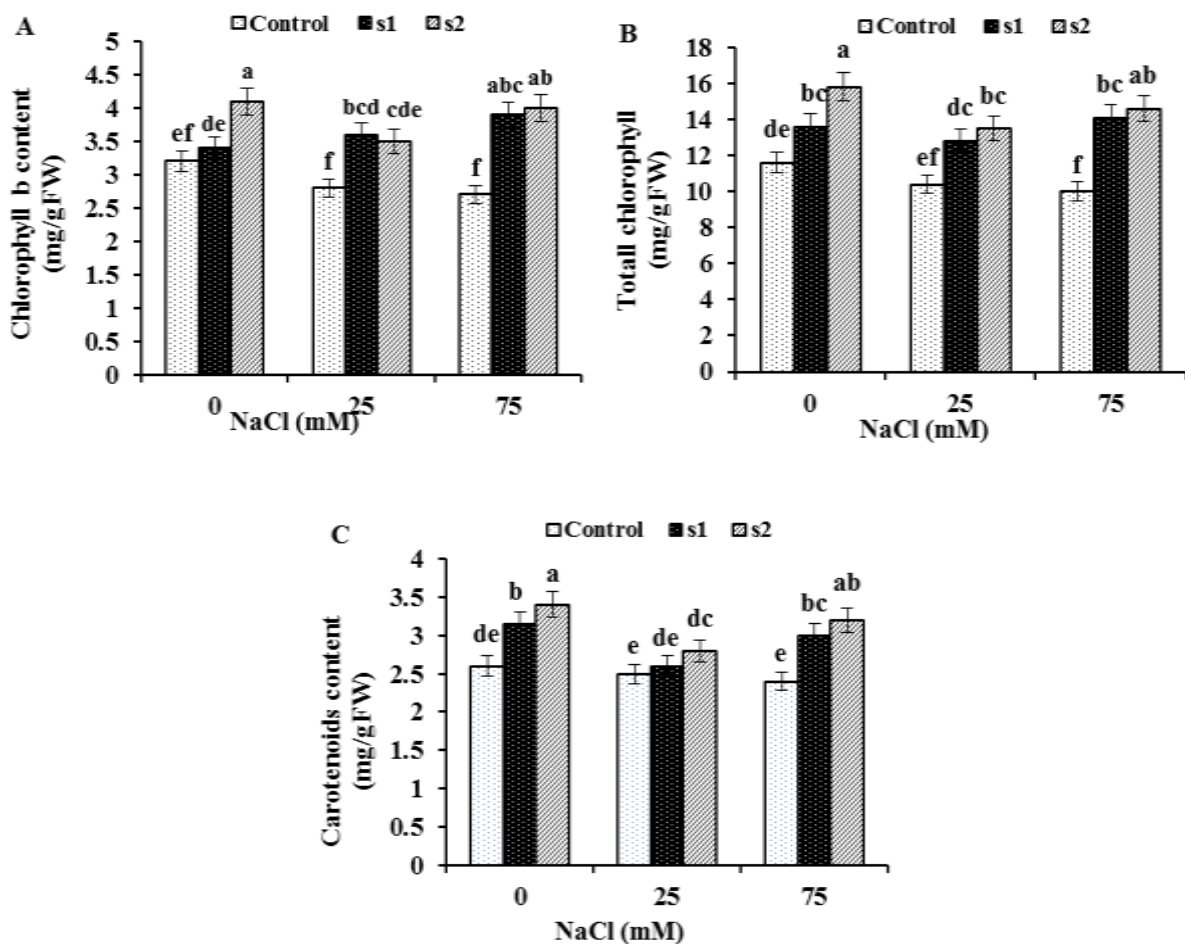
سنجش سایر آلدئیدها: برای اندازه گیری سایر آلدئیدها ۰/۲ گرم از بافت تازه برگ در هاون چینی حاوی ۵ میلی لیتر تری کلرواستیک اسید (یک درصد) سائیده شد. عصاره حاصل با استفاده از دستگاه سانتی فیوژ به مدت ۵ دقیقه در ده هزار دور، سانتی فیوژ شد. به یک میلی لیتر از محلول رویی حاصل از سانتی فیوژ، ۵ میلی لیتر محلول تری کلرواستیک اسید (۲۰ درصد) که حاوی ۰/۵ درصد تیوباربیوتیک بود، اضافه شد. مخلوط حاصل به مدت ۳۰ دقیقه در دمای ۹۵ درجه سانتی گراد حمام آب گرم قرار داده شد. سپس بلافاصله در حمام یخ سرد گردید و دوباره مخلوط به مدت ۱۰ دقیقه در ده هزار دور سانتی فیوژ گردید. شدت جذب این محلول با استفاده از اسپکتوفتومتر در طول موج ۴۵۵ نانومتر خوانده شد. جذب بقیه رنگیله های غیر اختصاصی در طول موج ۶۰۰ نانومتر تعیین و از این مقدار کسر گردید. برای محاسبه غلظت مالون دالیدی از ضریب خاموشی $10^{-5} \text{ M}^{-1} \text{ cm}^{-1}$ استفاده و نتایج حاصل از اندازه گیری بر حسب میکرومول بر گرم وزن تر محاسبه گردید (Meirs et al 1992).

سنجش لیپوکسیژناز: فعالیت این آنزیم بر اساس روش Minguez-Mosquera و همکاران (۱۹۹۳) انجام گرفت. در

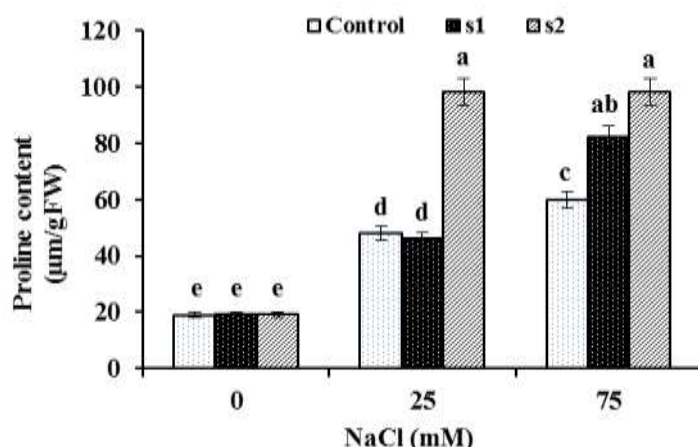
جدول ۱- تجزیه واریانس صفات مورد مطالعه در گیاه دارویی سیاه‌دانه

منابع تغییرات	درجه آزادی	کلروفیل a	کلروفیل b	کلروفیل کل	کاروتنوئید	پرولین
سالیسیلیک اسید	۲	۲۴/۳۵**	۱/۵۵**	۳۸/۴**	۰/۹۳**	۸/۹**
شوری	۲	۲/۵۶*	۰/۶۱**	۴/۵**	۰/۳۹**	۲/۱**
سالیسیلیک × شوری	۴	۰/۹۶ ^{ns}	۰/۲۴**	۱/۳۶*	۰/۰۸*	۰/۷**
خطا	۱۸	۰/۹۸	۰/۰۵	۰/۶	۰/۰۱	۰/۰۲
ضریب تغییرات		۱۰/۶۹	۶/۴۸	۶/۱۹	۴/۸۵	۳/۱۷

ns و ** به ترتیب غیر معنی‌دار و معنی‌دار در سطوح احتمال ۰.۵ و ۰.۱٪.



شکل ۱- اثر سالیسیلیک اسید بر کلروفیل b (A)، کلروفیل کل (B)، کاروتنوئید (C) در برگ‌های سیاه‌دانه تحت شرایط کنترل و تنش شوری. میانگین‌ها با آزمون LSD در سطح ۵ درصد مقایسه شدند. میانگین‌های دارای حداقل یک حرف مشابه از نظر آماری اختلافی ندارند (S1: ۰/۷۵ میلی‌مولار اسید سالیسیلیک، S2: ۱/۵ میلی‌مولار).



شکل ۲- اثر سالیسیلیک اسید بر پرولین در برگ‌های سیاه دانه تحت شرایط کنترل و تنش شوری. میانگین‌ها با آزمون LSD در سطح ۵ درصد مقایسه شدند. میانگین‌های دارای حداقل یک حرف مشابه از نظر آماری اختلافی ندارند (S1: ۰/۷۵ میلی مولار سالیسیلیک اسید، S2: ۱/۵ میلی مولار).

دآلدئید و سایر آلدئیدها در سطوح شوری و سالیسیلیک اسید معنی‌دار بود (جدول ۲). مقایسه میانگین نشان داد که تنش شوری باعث افزایش میزان پراکسیداسیون لیپیدهای غشاء می‌شود و این افزایش از نظر آماری معنی‌دار بود. تیمار با سالیسیلیک اسید در شرایط کنترل اثری بر مقدار مالون دی-آلدئید (شکل ۳-۱)، و سایر آلدئیدها (شکل ۳-۲) نداشت. اما در شرایط تنش شوری باعث کاهش صفات مذکور گردید. در این مطالعه تنش شوری مقدار مالون دی‌آلدئید و سایر آلدئیدها را افزایش داد.

تأثیر سالیسیلیک اسید و تنش بر لیپوکسیژناز معنی‌دار بود (جدول ۲). همانطور که در نمودار شکل ۴ مشاهده می‌شود تنش شوری باعث افزایش فعالیت لیپوکسیژناز در مقایسه با گیاهان شاهد گردید. در شرایط کنترل سالیسیلیک اسید تأثیر آنچنانی بر فعالیت لیپوکسیژناز نشان نداد. ولی در کلیه سطوح شوری، هر دو غلظت سالیسیلیک اسید باعث کاهش فعالیت لیپوکسیژناز گردیدند.

آنزیم گایوکل پراکسیداز: نتایج تجزیه واریانس نشان داد که تأثیر سالیسیلیک اسید و تنش شوری بر آنزیم گایوکل پراکسیداز معنی‌دار بود (جدول ۲). مقایسه میانگین حاصل از سنجش فعالیت آنزیم گایوکل پراکسیداز نشان داد که از نظر آماری تنش شوری باعث افزایش آنچنانی در این آنزیم نشده

هم در شرایط کنترل و هم در شرایط تنش افزایش داد. در مجموع، غلظت ۱/۵ میلی مولار سالیسیلیک اسید، بیشترین مقدار رنگیزه‌های فتوسنتزی را هم در شرایط کنترل و هم در شرایط تنش شوری به خود اختصاص داد.

کاهش مقدار رنگیزه‌های فتوسنتزی یکی از اثرات تنش‌های محیطی نظیر شوری و خشکی می‌باشد. این کاهش به نوع گیاه، مدت و شدت تنش و مرحله نمو گیاه بستگی دارد. در این بررسی، تنش شوری موجب کاهش مقدار کلروفیل a، b، کلروفیل کل و کاروتنوئیدها در گیاه سیاه دانه گردید (شکل ۱).

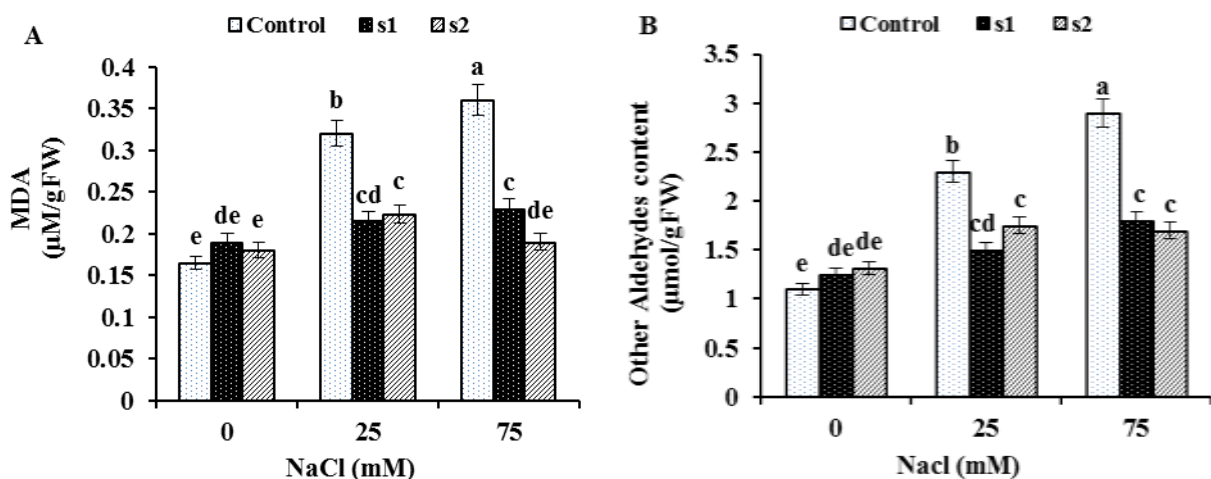
پرولین: تأثیر سالیسیلیک اسید و تنش بر پرولین معنی‌دار بود (جدول ۱). مقایسه میانگین حاصل از سنجش پرولین، در شکل ۲ نشان داده شده است. همانطور که در شکل مشاهده می‌شود تنش شوری مقدار پرولین را در برگ‌های سیاه دانه به‌طور معنی‌داری افزایش داده است. تیمار سالیسیلیک اسید در شرایط کنترل، اثری بر مقدار پرولین برگ نداشت ولی در شرایط تنش شوری، غلظت ۱/۵ میلی مولار سالیسیلیک اسید باعث افزایش مقدار پرولین در مقایسه با گیاهانی شد که با سالیسیلیک اسید تیمار نشده بودند.

مالون دی‌آلدئید، سایر آلدئیدها و لیپوکسیژناز: مقدار مالون دی‌آلدئید و سایر آلدئیدها به عنوان شاخص پراکسیداسیون لیپید در این تحقیق اندازه‌گیری شد. مقدار مالون

جدول ۲- تجزیه واریانس صفات مورد مطالعه در گیاه دارویی سیاه‌دانه

منابع تغییرات	درجه آزادی	مالون دی آلدئید	سایر دی آلدئیدها	لیپوکسیژناز	گایوکل پراکسیداز
سالیسیلیک اسید	۲	۰/۰۱۷**	۰/۹**	۰/۷۲**	۰/۰۴۹**
شوری	۲	۰/۰۱۸**	۱/۹۵**	۰/۸۸**	۰/۰۲۴**
سالیسیلیک × شوری	۴	۰/۰۰۸**	۰/۴۸**	۰/۵۳**	۰/۰۰۶**
خطا	۱۸	۰/۰۰۰۲	۰/۰۳	۰/۱۱	۰/۰۰۲
ضریب تغییرات		۶/۶۳	۱۰/۱۹	۱۴/۲۳	۸/۳۱

ns، * و ** به ترتیب غیر معنی‌دار و معنی‌دار در سطوح احتمال ۵٪ و ۱٪.

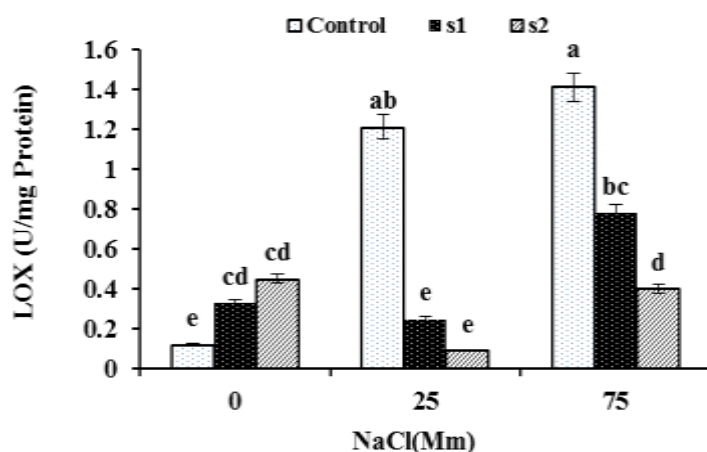


شکل ۳- اثر سالیسیلیک اسید بر مالون دی آلدئید (A) و سایر آلدئید (B) در برگ‌های سیاه دانه تحت شرایط کنترل و تنش شوری. میانگین‌ها با آزمون LSD در سطح ۵ درصد مقایسه شدند. میانگین‌های دارای حداقل یک حرف مشابه از نظر آماری اختلافی ندارند (S1: ۰/۷۵ میلی مولار سالیسیلیک اسید، S2: ۱/۵ میلی مولار).

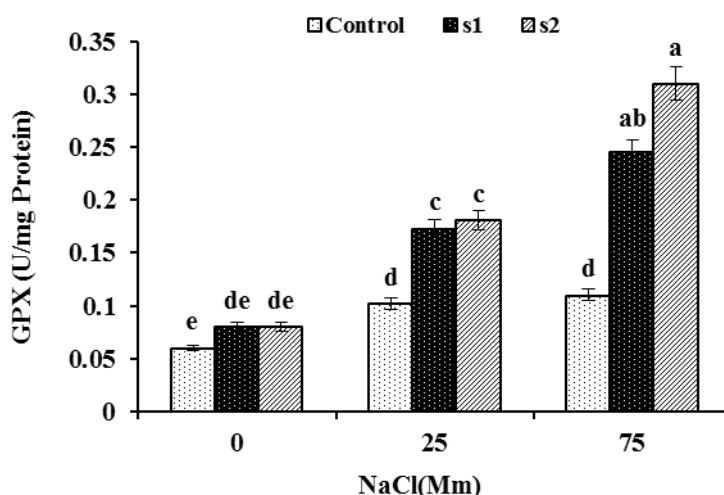
نتایج حاصل از این تحقیق بیانگر رابطه مستقیم بین افزایش سطح شوری و کاهش پارامترهای رشد می‌باشد. گزارش‌های متعددی مبنی بر کاهش پارامترهای رشد در گیاهان تحت تنش شوری وجود دارد؛ از جمله می‌توان به گزارش‌هایی بر روی *Catharanthus roseus* (Jaleel et al., 2007)، توتون (Celik and Atak, 2012) و *Khaya senegalensis* (Abd El-Aziz et al., 2006) اشاره کرد مهار فتوسنتزی، مهار تولید ATP،

است (شکل ۵). پیش تیمار گیاهان با سالیسیلیک اسید باعث افزایش معنی‌دار فعالیت این آنزیم در تمام سطوح شوری گردید. و در سطوح بالای شوری اثر غلظت ۱/۵ میلی مولار سالیسیلیک اسید بیشتر از ۰/۷۵ میلی مولار سالیسیلیک اسید بوده است (شکل ۵).

بحث



شکل ۴- اثر سالیسیلیک اسید بر لیپوکسیژناز در برگ‌های سیاهدانه تحت شرایط کنترل و تنش شوری. میانگین‌ها با آزمون LSD در سطح ۵ درصد مقایسه شدند. میانگین‌های دارای حداقل یک حرف مشابه از نظر آماری اختلافی ندارند (S1: ۰/۷۵ میلی‌مولار سالیسیلیک اسید، S2: ۱/۵ میلی‌مولار).



شکل ۵- اثر سالیسیلیک اسید بر فعالیت آنزیم گایوکل پراکسیداز در برگ‌های سیاه دانه تحت شرایط کنترل و تنش شوری. میانگین‌ها با آزمون LSD در سطح ۵ درصد مقایسه شدند. میانگین‌های دارای حداقل یک حرف مشابه از نظر آماری اختلافی ندارند (S1: ۰/۷۵ میلی‌مولار سالیسیلیک اسید، S2: ۱/۵ میلی‌مولار).

اکسیژن یکتایی تخریب پیش ماده‌های سنتز کلروفیل و ممانعت از بیوسنتز کلروفیل‌های جدید و فعال شدن آنزیم‌های تجزیه کننده کلروفیل از جمله کلروفیل‌از و اختلالات هورمونی باشد (Neocleous and Nasilakakis, 2007). کاهش مقدار کاروتنوئید در شرایط تنش نیز به علت تجزیه بتاکاروتن و تشکیل زنازاترین در چرخه گزانتوفیل می‌باشد (Sultana et al., 1999). در این مطالعه تیمار سالیسیلیک اسید موجب افزایش مقدار کلروفیل و محتوی کاروتنوئیدها در گیاهان

پراکسیداسیون لیپیدها و آسیب مولکول‌های DNA از عوارض تشکیل ROS محسوب می‌شوند که این وقایع می‌توانند به مرگ سلولها نیز منتهی شوند. در سطح کل گیاه نیز توقف رشد طولی ریشه و ساقه و کاهش ماده‌سازی از علائم معمول تنش اکسیداتیو می‌باشد (Ruley et al., 2004). کاهش مقدار رنگیزه‌های فتوسنتزی در شرایط تنش شوری و خشکی می‌تواند عمدتاً به دلیل تخریب ساختمان کلروپلاست و دستگاه فتوسنتزی، فتواکسیداسیون کلروفیل‌ها، واکنش آن‌ها با

مقاومتی گیاه و تولید اسمولیت در برابر آسیب‌های ناشی از تنش شوری در گیاه است. گیاه *Salvia officinalis* با تیمار سالیسیلیک اسید، میزان پرولین را افزایش داد (Khosravi et al., 2011). پرولین علاوه بر این که یک ماده اسمززا و محافظ اسمزی می‌باشد در حفظ تعادل آب، حفظ ثبات پروتئین‌ها، حفظ ساختار سه بعدی پروتئین‌ها، تثبیت کردن غشاها و دستگاه سنتز پروتئین، کاهش خطرات حاصل از تولید ROS، جاروب کردن رادیکال‌های هیدروکسیل و تنظیم PH سلولی نقش دارد (Verbruggen and Hermans, 2008). گزارش شده است که پرولین با جاروب کردن یا کاهش تولید اکسیژن یکتایی در کاهش آسیب نوری در غشای تیلاکوئیدها مؤثر بوده است (Chaitanya et al., 2009).

یکی از اثرات تنش‌های محیطی نظیر خشکی، شوری افزایش تولید گونه‌های فعال اکسیژن و القای تنش اکسیداتیو می‌باشد (Hoekstra et al., 2001). گونه‌های فعال اکسیژن منجر به پراکسیداسیون لیپیدهای غشاء و تغییر در نفوذپذیری غشاء (نشت یونی) و خسارت به سلول می‌گردد بنابراین اندازه گیری مالون دی‌آلدئیدهای تولید شده در طی پراکسیداسیون لیپیدها شاخص خوبی برای اندازه‌گیری میزان اکسیداتیو وارد شده به غشاء می‌باشد (Bandeoglu et al., 2004). در این مطالعه تنش شوری مقدار مالون دی‌آلدئید (شکل ۳- A) و سایر آلدئیدها (شکل ۳- B) را افزایش داد.

یکی دیگر از عوامل پراکسیداسیون لیپیدها فعالیت آنزیم لیپوکسیژناز است این آنزیم، یک آنزیم اکسیداتیو است که واکنش‌های پراکسیداسیون لیپیدها را کاتالیز می‌کند (Babar Ali et al., 2005). افزایش پراکسیداسیون لیپید در ارقام مختلف و گونه‌های وحشی گوجه فرنگی در شرایط تنش شوری (Juan et al., 2005) گزارش شده است. در این مطالعه در گیاهان تیمار شده با سالیسیلیک اسید، پراکسیداسیون لیپید (شکل ۳) کاهش یافت. حفظ یکپارچگی غشاهای سلولی در شرایط تنش یکی از اجزای مقاومت در برابر تنش‌هایی نظیر شوری و خشکی است (Mandhania et al., 2006). مشابه نتایج پژوهش حاضر تیمار سالیسیلیک اسید موجب کاهش پراکسیداسیون

کنترل و گیاهان تحت تنش گردید که نشان دهنده توانایی سالیسیلیک اسید برای بهبود رشد می‌باشد (شکل ۱). القای سنتز کاروتنوئیدها در شرایط تنش توسط سالیسیلیک اسید می‌تواند به دلیل نقش حفاظتی آن‌ها در تشکیلات فتوسنتزی باشد. زیرا این رنگیزه‌ها مسئول خاموش کردن اکسیژن یکتایی و جلوگیری از پراکسیداسیون لیپیدها و در نهایت کاهش تنش اکسیداتیو می‌گردند (Koyro, 2006). کاربرد سالیسیلیک اسید در گیاهان اسفناج (Eraslan et al., 2008)، نخود (Popova et al., 2009) و خربزه (Korkmaz et al., 2007) موجب افزایش مقدار کلروفیل گردید. سالیسیلیک اسید در گیاه هویج (Eraslan et al., 2007) و جو (El-Tayeb, 2005) موجب افزایش کاروتنوئید گردید.

در این پژوهش، مطابق با نتایج پسندی‌پور و همکاران (۱۳۹۲) تیمار سالیسیلیک اسید به عنوان یک فرآیند مقاوم سازی عمل نموده و با افزایش توان آنتی اکسیدانی سلول از جمله کاروتنوئیدها موجب کاهش مقدار پراکسیداسیون لیپید شده و موجب حفاظت بیشتر از غشاهای سلولی، فتوسنتزی و رنگیزه‌های فتوسنتزی و مانع از کاتابولیسم کلروفیل شده است از آنجا که لیپوکسیژناز یکی از آنزیم‌های دخیل در کاتابولیسم کلروفیل است (Costa et al., 2005)، به نظر می‌رسد سالیسیلیک اسید در این بررسی با کاهش فعالیت لیپوکسیژناز نیز در افزایش مقدار کلروفیل در شرایط تنش مؤثر باشد.

یکی از راه‌های مقابله با تنش محیطی نظیر شوری و خشکی، سنتز ترکیبات اسمززا و محافظ اسمزی می‌باشد که پرولین از جمله این ترکیبات می‌باشد. افزایش پرولین در گیاهان به هنگام تنش، نوعی سازوکار دفاعی است. پرولین با چندین سازوکار مانند تنظیم اسمزی و جلوگیری از تخریب آنزیم گیاه را در برابر تنش‌ها بالا می‌برد. کاربرد سالیسیلیک اسید در مقابل تنش می‌تواند باعث افزایش میزان پرولین گردد. گزارش شده است که پرولین در گیاه *Salvia officinalis* و توتون (Celik and Atak, 2012) تحت تنش شوری به صورت معنی‌داری افزایش یافت که نشان دهنده به کار افتادن سامانه

پراکسیداز را، در گیاه گردو تنظیم می‌کند (Wang and Li, 2006).

نتیجه‌گیری کلی

با توجه به تأثیر معنی‌دار تیمار سالیسیلیک اسید بر همه شاخص‌های فیزیولوژیکی مورد بررسی در این پژوهش، در ارتباط با تحمل به تنش شوری به نظر می‌رسد سالیسیلیک اسید در مقابله با کاهش اثرگذاری‌های منفی تنش شوری بر گیاه، نقش حفاظتی مهمی ایفا می‌کند. سالیسیلیک اسید به عنوان روشی اقتصادی بخاطر هزینه‌ی خرید آن و آسان به خاطر کار کردن با آن می‌تواند خصوصیات رشدی گیاه سیاه دانه را بهبود بخشد و باعث کاهش اثر مخرب تنش شوری بر رشد و نمو گیاه شود. بر اساس نتایج این پژوهش، با برهمکنش شوری و سالیسیلیک اسید، میزان فعالیت پرولین، مالون دی‌آلدئید و سایر آلدئیدها افزایش یافت. بنابراین ترکیباتی که قادر به کاهش تأثیر تنش‌های محیطی در گیاهان و در نتیجه افزایش بهره‌وری هستند، می‌توانند اهمیت فراوانی برای کشاورزی و زراعت داشته باشند.

لیپید در جو (El-Tayeb, 2005)، گندم (Afzali et al., 2006) و گوجه (Stevens et al., 2006) در شرایط تنش شوری شده است. در گیاه کیوی نیز استفاده از سالیسیلیک اسید فعالیت آنزیم لیپوکسیژناز را کاهش داد (Zhang et al., 2003). لیپوکسیژناز می‌تواند تولید اتیلن اتوکاتالیتیک را از طریق دخالت در کاتابولیسم لیپیدها تشویق کند. به نظر می‌رسد سالیسیلیک اسید با کاهش فعالیت لیپوکسیژناز و کاهش تولید اتیلن در کاهش آسیب‌های ناشی از تنش در گیاه سیاه دانه مؤثر باشد.

آنزیم گایوکل پراکسیداز، از اکسیداسیون ترکیبات فنلی مثل گایوکل برای سم‌زدایی و تجزیه آب اکسیژنه استفاده می‌کند و در سیتوزول، واکوئل و دیواره سلولی نیز دیده می‌شود (Blokina, 2003). Wang و Li (2006) گزارش نمودند که هم در گیاهان تحت تنش شوری تیمار شده با سالیسیلیک اسید و هم در گیاهان تحت تنش که با سالیسیلیک تیمار نشده بودند، مقدار کلسیم سیتوزولی افزایش یافت. اما فقط گیاهان تیمار شده با سالیسیلیک قادر به کاهش سریع کلسیم سیتوپلاسمی و پمپ کردن و بازگرداندن آن به مکان‌های ذخیره کلسیم شدند (Wang and Li, 2006). به علاوه گزارش شده است که کلسیم ترشح و فعال شدن آنزیم گایوکل

منابع

- پسندی‌پور، ا.، فرخ‌بخش، ح.، صفاری، م.، کرامت، ب. (۱۳۹۲). اثر سالیسیلیک اسید بر برخی واکنش‌های فیزیولوژیک گیاه شنبلیله (*Trigonella foenum*) تحت تنش شوری. اکوفیزیولوژی گیاهان زراعی ۲۶: ۲۲۸-۲۱۵.
- حاتم‌نیا، ع.، ولدییگی، ط.، عباسپور، ن. (۱۳۹۶). اثر شدت و مدت زمان اعمال تنش کلرید سدیم بر روی رشد و برخی شاخص‌های بیوشیمیایی فتوسنتزی توتون (*Nicotiana tabacum* L.). فرآیند و کارکرد گیاهی ۱۹: ۱۵۱-۱۳۹.
- حیدرنژاد، س.، رنجبر، ا.، ولی، ع. (۱۳۹۴). بررسی تغییرات رنگدانه‌های فتوسنتزی، پارامترهای فلورسنس کلروفیل و عناصر غذایی در گیاه اشنان (*Seidlitzia rosmarinus* L.) تحت تنش شوری. فرآیند و کارکرد گیاهی ۱۳: ۴۵-۳۷.
- شهبازی‌زاده، ا.، موحدی، م.، بلوچی، ح. (۱۳۹۴). تأثیر محلول پاشی سالیسیلیک اسید و آسکوربیک اسید بر برخی صفات فیزیولوژیک سویا تحت تنش شوری. فرآیند و کارکرد گیاهی ۱۱: ۲۲-۱۳.
- قربانلی، م.، ادیب‌هاشمی، ن.، پیوندی، م. (۱۳۸۹). بررسی اثر شوری و اسید آسکوربیک بر برخی پاسخ‌های فیزیولوژیکی در گیاه سیاه دانه (*Nigella sativa* L.). فصلنامه علمی-پژوهشی تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران. ۲۶: ۳۸۸-۳۷۰.

- گروسی، ل.، اسدی، ژ.، حبیبی، س.، اسعدی، ک.، مرادی، پ. (۱۳۹۰) اثر تنش شوری بر جوانه زنی تاج الملوک (*Aquilegia vulgaris*). همایش ملی مباحث نوین در کشاورزی. ۳۴-۳۷.
- وطن خواه، ا.، کلانتری، ب.، عندلیبی، ب. (۱۳۹۵) اثر متیل جاسمونات بر برخی پاسخهای فیزیولوژیکی و بیوشیمیایی گیاه نعنا فلفلی (*Mentha piperita* L.) تحت تنش شوری. فرآیند و کارکرد گیاهی ۱۷: ۱۷۱-۱۵۶.
- Abd El-Aziz, N. G., Mazher Azz, A. M. and El-Habba, E. (2006) Effect of foliar spraying ascorbic acid on growth and chemical constituents of *Khaya senegalensis* growth under salt condition. American-Eurasian Journal of Agricultural and Environmental Sciences 1: 207-214.
- Afzali, I., Basra, S. M. A. Farooq, A. and Aawaz, A. (2006) Alleviation of salinity stress in spring wheat by hormonal priming with ABA, salicylic acid and ascorbic acid. International Journal of Agricultural and Biological Engineering 1: 23-28.
- Antuono, A. Moretti, L. F. and Lovato, A. F. S. (2002) Seed yield, yield components, oil content and essential oil content and composition of *Nigella sativa* L. and *Nigella damascena*. Industrial Crops and Products 15: 59-69.
- Ashrafi, A. and Razmjou, K. H. (2010) Evaluation of hydropriming effect on safflower physiological and biochemical characteristics under drought stress. Journal Crop Ecology and Physiology 1: 34-44.
- Askary, M., Amini, F. and Hosseinpour, L. (2016) Study of variability in growth, antioxidant defense system and protein content by zinc element application in periwinkle (*Catharanthus roseus* L.) under salinity stress. Iranian Journal of Medicinal and Aromatic Plants 32: 35-46.
- Babar Ali, M., Hahn, E. G. and Paek, E. K. (2005) Effects of temperature on oxidative stress defense systems, lipid peroxidation and lipoxygenase activity in *Phalaenopsis*. Plant Physiology and Biochemistry 43: 213-223.
- Bandeoglu, E., Egidogan, F., Yucel, M. and Avni Oktem, M. (2004) Antioxidant responses of shoots and roots of lentil to NaCl salinity stress. Plant Growth Regulation 42: 69-77.
- Bates, L. S. (1973) Rapid determination of free proline for water stress studies. Plant and Soil 39: 205-207.
- Behnamnia, M. and Shenavai Zare, A. (2014) The effects of salicylic acid on licorice seedlings (*Glycyrrhiza glabra* L.) under salt stress. Plant Process and Function 3: 73-83.
- Belkhadi, A., Hediji, H., Abbes, Z., Nouairi, I., Barhoumi, Z., Zarrouk, M., Chaibi, W. and Djebali, W. (2010) Effects of exogenous salicylic acid pre-treatment on cadmium toxicity and leaf lipid content in *Linum usitatissimum* L. Ecotoxicology and Environmental Safety 73: 1004-1011.
- Blokhina, O., Virolainen, E. and Fagersted, K. (2003). Antioxidant, oxidative damage and oxygen deprivation stress. Annals of Botany 91: 179-194.
- Celik, O. and Atak, C. (2012) The effect of salt stress on antioxidative enzymes and proline content of two Turkish tobacco varieties. Turkish Journal of Biology 36: 339-356.
- Chaitanya, K. V., Rasineni, G. K. and Reddy, A. R. (2009) Biochemical responses to drought stress in mulberry (*Morus alba* L.): evaluation of proline, glycine betaine and abscisic acid accumulation in five cultivars. Acta Physiologiae Plantarum 31: 437-447.
- Costa, M., Civell, P. M. Chaves, A. R. and Martinez, G. A. (2005) Effects of ethephon and 6-benzylaminopurine on chlorophyll degrading enzymes and a peroxidase-linked chlorophyll bleaching during post-harvest senescence of broccoli (*Brassica oleracea* L.) at 20 °C. Post harvest Biology and Technology 35: 191-199.
- El-Tayeb, M. A. (2005) Response of barley grain to the interactive effect of salinity and salicylic acid. Plant Growth Regulation 42: 215-224.
- Elyasi, R., Majdi, M., Bahramnejad, B. and Mirzaghaderi, G. (2016) Spatial modulation and abiotic elicitors responses of the biosynthesis related genes of mono/triterpenes in black cumin (*Nigella sativa*). Industrial Crops and Products 79: 240-247.
- Eraslan, F., Inal, A. Gunes, A. and Alpaslan, M. (2007) Impact of exogenous salicylic acid on the growth, antioxidant activity and physiology of carrot plants subjected to combined salinity and boron toxicity. Scientia Horticulturae Amsterdam 113: 120-128.
- Eraslan, F., Inal, A. Pilbeam, D. J. and Gunes, A. (2008) Interactive effects of salicylic acid and silicon on oxidative damage and antioxidant activity in spinach (*Spinacia oleracea* L. CV. Matador) grown under boron toxicity and salinity. Plant Growth Regulation 55: 207-219.
- Eskandari Zanjani, K., Shirani Rad, A., Moradi Aghdam, A. and Taherkhani, T. (2013) The effect of salicylic acid on salt stress on physiological and morphological characteristics of *Artemisia annua* L. Plant Ecophysiology Springer 24: 415-428.
- Filippo, L., Moretti, A. and Lovat, A. (2002) Seed yield, yield components oil content and essential oil and composition of *Nigella sativa* L. and *Nigella damascena* L. Industrial Crop and Products 15: 59-69.
- Gerhart, V. J., Kane, R. and Glenn, E. P. (2006) Recycling industrial saline waste water for landscape irrigation in a desert urban area. Journal of Arid Environments 67: 473-486.

- Gholami, R., Kashefi, B. and Saeidi Sar, S. (2013) Effect salicylic acid on alleviation of salt stress on growth traits of *Salvia limbata* L. *Journal of Plant Ecophysiology* 15: 63-73.
- Heath, R. L., and L. Packer. (1969) Photoperoxidation in isolated chloroplast kinetics and stoichiometry of fatty acid peroxidation. *Arch Biochem Biophys* 125: 189-198.
- Hoekstra, F. A., Golovina, E. A. and Buitink, J. (2001) Mechanisms of plant desiccation tolerance. *Plant Science* 6: 431-438.
- Jaleel, C. A. and Azooz, M. M. (2009). Exogenous calcium alters pigment composition, γ -glutamyl kinase and proline oxidase activities in salt-stressed *Withania somnifera*. *Plant Omics* 2: 85-90.
- Jaleel, C. A., Sankar, B., Sridharan, R. and Panneerselvam, R. (2007) Soil salinity alters growth, chlorophyll content, and secondary metabolite accumulation in *Catharanthus roseus*. *Turkish Journal of Biology* 32: 79-83.
- Jouyban, Z. (2012) The effect of salt stress on plant growth. *Technical Journal of Engineering and Applied Science* 2: 7-10.
- Juan, M., Rivero, R. M., Romero, L. and Ruiz, J. M. (2005) Evaluation of some nutritional and biochemical indicators in selecting salt-resistant tomato cultivars. *Environmental and Experimental Botany* 54: 193-201.
- Khosravi, S., Baghizadeh, A. and Nezami, M. T. (2011) The salicylic acid effect on the *Salvia officinalis* L. under salinity (NaCl) stress. *Journal of Stress Physiology and Biochemistry* 7: 80-87.
- Korkmaz, A., Uzunlu, M. and Demirkairan, A. R. (2007) Treatment with acetylsalicylic acid protects muskmelon seedlings against drought stress. *Acta Physiologiae Plantarum* 29: 503-508.
- Koyro, H. W. (2006) Effect of salinity on growth, photosynthesis, water relations and solute composition of potential cash crop halophyte *Plantago coronopus* L. *Environmental and Experimental Botany* 56: 136-149.
- Lichtenthaler, H. K. (1987) Chlorophylls and carotenoids: pigments of photosynthetic biomembranes. *Methods in Enzymology* 148: 350-382.
- Mandhania, S., Madan, S. and Sawhney, V. (2006) Antioxidant defense mechanisms under salt stress in wheat seedlings. *Biologia Plantarum* 50: 227-231.
- Meirs, S., Philosophhadass, S. and Aharoni, N. (1992) Ethylene increased accumulation of fluorescent lipid peroxidation products detected during senescence of parsley by a newly developed method. *Journal of American Society Horticultural Science* 117: 128-132.
- Minguez-Mosquera, M. I., Jaren-Galen, M. and Garrido-Fernandez, J. (1993) Lipoxygenase activity during pepper ripening and processing of paprika. *Phytochemistry* 32: 1103-1108.
- Neocleous, D. and Nasilakakis, M. (2007) Effects of NaCl stress on red raspberry (*Rubus idaeus* L. "Autumn Bliss"). *Scientia Horticultural* 112: 282-289.
- Orcutt, D. M. and Nilsen, E. T. (2000) The physiology of plants under stress, soil and biotic factors. (eds. Wiley, J. and Sons) Pp. 177-235. New York.
- Parida, A. K. and Das, A. B. (2005) Salt tolerance and salinity effects on plants: a review. *Ecotoxicology and Environmental Safety* 60: 324-349.
- Plewa, M. J., Smith, S. R. and Wanger, E. D. (1991) Diethyldithiocarbamate suppresses the plant activation of aromatic amines into mutagens by inhibiting tobacco cell peroxidase. *Mutation Research* 247: 57-64.
- Popova, L. P., Maslenskova, L. T., Yordanova, R. Y., Ivanova, A. P., Krantev, A. P., Szalai, G. and Janda, T. (2009) Exogenous treatment with salicylic acid attenuates cadmium toxicity in pea seedlings. *Plant Physiology and Biochemistry* 47: 224-231.
- Ramadan, M. F. (2007) Nutritional value, functional properties and nutraceutical applications of black cumin (*Nigella sativa* L.) *International journal of food science and technology* 42: 1208-1216.
- Ruley, A. T., Sharma, N. C. and Sahi, S. V. (2004) Antioxidant defense in a lead accumulation plant *Sensbania drummondii*. *Plant Physiology and Biochemical* 42: 899-906.
- Salimi, F., Shekari, F., Azimi, M. R. and Zangani, E. (2012) Role of methyl jasmonate on improving salt resistance through some physiological characters in *German chamomile* (*Matricaria chamomilla* L.). *Iranian Journal of Medicinal and Aromatic Plants* 27: 700-711.
- Stevens, J., Senaratna, T. and Sivasithamparam, K. (2006) Salicylic acid induces salinity tolerance in tomato (*Lycopersicon esculentum* cv. Roma) associated changes in gas exchange, water relations and membrane stabilization. *Plant Growth Regulation* 49: 77-83.
- Sultana, N., Ikeda, T. and Itoh, A. (1999) Effect of NaCl salinity on photosynthesis and dry matter accumulation in developing rice grain. *Environmental and Experimental Botany* 42: 211-220.
- Verbruggen, N. and Hermans, C. (2008) Proline-accumulation in plants: a review. *Amino acids* 35: 753-759.
- Wang, L. G. and Li, S. H. (2006) Salicylic acid-induced heat or cold tolerance in relation to Ca^{2+} homeostasis and antioxidant systems in young grape plants. *Plant Science* 170: 685-695.
- Zhang, Y., Chen, K. Zhang, S. and Ferguson, I. (2003) The role of salicylic acid in postharvest ripening of kiwifruit. *Postharvest Biology and Technology* 28: 67-74.