

## بهبود کیفیت کشمش با کاربرد تنظیم‌کننده‌های رشد

آزیتا بقالزاده کوچه‌باغی<sup>۱</sup>، فریبرز زارع نهندي<sup>۲\*</sup> و راضیه پوردربانی<sup>۳</sup>

(تاریخ دریافت: ۱۳۹۲/۶/۶؛ تاریخ پذیرش: ۱۳۹۳/۱۲/۲۴)

### چکیده

به منظور بهبود کیفیت کشمش تهیه شده از انگور بی‌دانه سلطانی با کاربرد CPPU و  $GA_3$ ، آزمایشی به صورت فاکتوریل در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی در تاکستانی تجاری نزدیک شهرستان بناب به اجرا درآمد. در مرحله میوه‌بندی، محلول‌پاشی با استفاده از اسید جیبرلیک (صفر، ۲۰ و ۴۰ میلی‌گرم بر لیتر) و CPPU (صفر، ۷/۵ و ۱۵ میلی‌گرم بر لیتر) صورت گرفت. سپس محصول به کمک محلول‌های قلیایی (روش تیزابی) به کشمش تبدیل شد و کشمش‌ها مورد ارزیابی قرار گرفتند. نتایج نشان داد که تیمارهای تنظیم‌کننده رشد سبب افزایش معنی‌دار قطر، جرم، حجم، میزان مساحت سطح و چروکیدگی کشمش شدند ولی این تیمارها بر جرم حجمی، درصد ماده خشک و رطوبت کشمش تأثیری نداشتند. شاخص‌های رنگی (به جز شاخص رنگ قرمز در تیمارهای  $GA_3$  که معنی‌دار نبود) نیز کاهش معنی‌داری نسبت به شاهد نشان دادند. همچنین برهم‌کنش تیمارهای تنظیم‌کننده رشد بر میزان طول کشمش و میزان بریکس اثر معنی‌داری نشان داد، به طوری که تیمار ۷/۵ میلی‌گرم در لیتر CPPU و ۲۰ میلی‌گرم در لیتر  $GA_3$  کمترین میزان بریکس را به خود اختصاص دادند. طول کشمش نیز با کاربرد تمامی تیمارها افزایش محسوسی نسبت به شاهد داشت. در نهایت با توجه به نتایج حاصل از این آزمایش کاربرد CPPU و  $GA_3$  به عنوان تنظیم‌کننده مناسب رشد میوه انگور سلطانی جهت تهیه کشمش و تازه‌خوری پیشنهاد می‌شود.

واژه‌های کلیدی: انگور، کشمش، CPPU،  $GA_3$

۱ و ۲. به ترتیب دانش‌آموخته کارشناسی ارشد و استادیار، گروه علوم باغبانی، دانشگاه تبریز

۳. دانش‌آموخته دکتری، گروه مکانیک ماشین‌های کشاورزی، دانشگاه تبریز

\*. مسئول مکاتبات، پست الکترونیکی: fzaare@gmail.com

## مقدمه

ایران یکی از مهم‌ترین کشورهای تولیدکننده کشمش در دنیا به‌شمار می‌آید. کشمش محصول خشک شده انگور می‌باشد که با استفاده از ارقام مختلف و با روش‌های مختلف تهیه می‌گردد. ارقامی که برای کشمش انتخاب می‌شوند، باید دارای بافت نرم و طعم و مزه مطبوع و شیرین، بدون هسته یا با هسته‌های نرم و گوشت‌دار باشند. از دیگر خصوصیات خوب برای ارقام کشمش، زودرس بودن و سریع خشک شدن حبه آن است. یکی از ارقامی که به مقدار زیاد برای تهیه کشمش استفاده می‌شود، انگور بی‌دانه سلطانین می‌باشد که دارای عطر و طعم مطلوب و شیرین می‌باشد. منشأ این انگور آسیای صغیر است ولی امروزه در کشورهایی از جمله آمریکا، استرالیا، ترکیه و یونان کشت می‌شود. این رقم در ایران نیز نسبت به دیگر ارقام انگور از سطح زیر کشت بیشتری برخوردار می‌باشد. از محصول این رقم در وهله اول جهت تهیه کشمش استفاده به‌عمل می‌آید، ضمن آنکه برای تهیه شیره انگور، آب انگور و مصارف تازه‌خوری هم مورد استفاده قرار می‌گیرد. به‌طورکلی می‌توان گفت که بیش از نیمی از کشمش دنیا، از انگور سلطانین تولید می‌شود (۱۶).

یکی از معایب انگور سلطانین داشتن حبه‌های کوچک و در نتیجه کم گوشت بودن آن است که این موضوع به‌دلیل بی‌دانه بودن این رقم می‌باشد، از این‌رو تولیدکنندگان به‌طور مفرط از هورمون  $GA_3$  جهت تولید حبه‌های درشت و بازارپسند استفاده می‌کنند. انگورهای تیمار شده با  $GA_3$  برای فرآوری و تولید کشمش چندان مناسب نیستند، زیرا استفاده از ماده مذکور منجر به افزایش میزان رطوبت نسبی و کاهش میزان مواد جامد محلول در حبه‌ها می‌شود (۸).

بنابراین با توجه به مسائل حاصل از  $GA_3$  امروزه از CPPU (Forchlorfenuron, N-(2-chloro-4-pyridinyl)-N-phenylurea) که یک سایتوکینین مصنوعی از خانواده شیمیایی فنیل اوره می‌باشد، استفاده می‌شود. این ترکیب علاوه بر اینکه برای افزایش اندازه حبه انگور به‌کار می‌رود، باعث گردتر شدن شکل

حبه‌ها (۲۲ و ۲۳)، افزایش وزن خشک و در نتیجه گوشتی‌تر شدن آنها می‌شود (۸). این ترکیب هم‌چنین برخلاف  $GA_3$  باردهی ارقام انگور رومیزی را یک سال پس از استفاده از آن کاهش نمی‌دهد (۳۰) و مقدار لازم از این ماده، برای بزرگ کردن حبه انگورهای بی‌دانه به‌دلیل داشتن فعالیت فیزیولوژیکی بالا نسبت به جیبرلین، بسیار پایین‌تر است (۸).

ویژگی رنگ یکی از مهم‌ترین پارامترهای مهم در دسته‌بندی و درجه‌بندی میوه و کشمش به‌شمار می‌رود. در یک مطالعه پژوهشی دستگاه درجه‌بندی کننده کشمش مبنی بر بینایی ماشین طراحی و ساخته شد (۱). در پژوهشی دیگر با استخراج ویژگی‌های بافتی از قبیل آنتروپی، دسته‌بندی هشت وارسته خرما انجام شد (۳). استفاده از ویژگی‌های رنگ و بافت یکی از روش‌های مناسب در جهت افزایش دقت کار و هم‌چنین صرفه‌جویی در زمان و هزینه‌ها در جهت دسته‌بندی محصول خواهد بود. با توجه به اینکه در مورد استفاده از تنظیم‌کننده‌های رشد CPPU و  $GA_3$  در انگور جهت تهیه کشمش گزارشی وجود ندارد، انجام مطالعات هدف‌دار در زمینه نقش تنظیم‌کننده‌های رشد مذکور روی انگور سلطانین جهت کمک به افزایش کیفیت و بازارپسندی محصول برای تهیه کشمش و نیز برای مصارف تازه‌خوری می‌تواند مؤثر باشد.

## مواد و روش‌ها

این تحقیق در سال ۱۳۸۹، در یک تاکستان تجاری در حوالی شهرستان بناب واقع در استان آذربایجان شرقی (با مختصات ۳۷ درجه و ۲۰ دقیقه عرض شمالی و ۴۶ درجه و ۰۸ دقیقه طول شرقی و با ارتفاع ۱۳۲۰ متر از سطح دریا) انجام گرفت. تاک‌ها در این تاکستان به‌صورت کوردون دوطرفه و روی داربست مرتب شده بودند. به‌منظور انجام این پژوهش ۱۸۰ خوشه که در معرض نور آفتاب بودند با اندازه تقریباً یکسان در ارتفاع ثابت از زمین و از قسمت‌های میانی تاج و در سمت غربی گیاه انتخاب و علامت‌گذاری شدند. سپس در مرحله میوه‌دهی زمانی که قطر حبه‌ها تقریباً به ۵ - ۴ میلی‌متر رسید،

درصد ماده خشک و رطوبت: از هر تکرار ۱۰ حبه توزین گردید و در آن در دمای ۷۲ درجه سانتی‌گراد تا رسیدن به وزن ثابت در دو توزین متوالی، نگهداری شد. مقدار آب از دست رفته براساس درصد بیان گردید.

**اندازه‌گیری رنگ، سطح مقطع و چروکیدگی:** نوردهی طبیعی در طول روز متغیر است و هم‌چنین نور طبیعی خورشید ایجاد سایه‌هایی در تصویر می‌کند که موجب بروز خطا در پردازش تصویر می‌شود، درحالی‌که استفاده از یک محفظه نوردهی گنبدی شکل به دلیل انعکاس نور در جهات مختلف و در نتیجه پخش یکنواخت نور بر روی موضوع مشکل سایه را رفع می‌کند (شکل ۱).

یک لامپ فلورسنت حلقوی با قطر ۴۰ سانتی‌متر مجهز به مبدل فرکانس بالا جهت کاهش نوسانات سیگنال، داخل محفظه نوردهی گنبدی شکل تعبیه شد. تصاویر تک تک کشمش‌ها توسط دوربین دیجیتال (Canon، مدل IXUS75 ساخت ژاپن) گرفته شد. سپس از طریق پورت USB به محیط کاری نرم‌افزار متلب فراخوانی شدند. ابتدا زمینه تصاویر حذف و سپس ویژگی رنگ و برخی از ویژگی‌های بافت مثل ارزش‌های رنگی R (رنگ قرمز)، G (رنگ سبز) و B (رنگ آبی)، سطح مقطع و چروکیدگی با استفاده از نرم‌افزار پردازش تصویر متلب ۲۰۰۹ استخراج شدند. سطح مقطع کشمش‌ها با استفاده از الگوریتم نوشته شده در نرم‌افزار، محاسبه گردید. برای محاسبه میزان چروکیدگی حبه‌ها از ویژگی آنالیز بهره جسته شد که در اینجا Pi هیستوگرام تصویر و L سطح خاکستری تصویر می‌باشد (جدول ۱). در نهایت تمام پارامترهای استخراج شده توسط نرم‌افزار آماری SPSS تحلیل شدند.

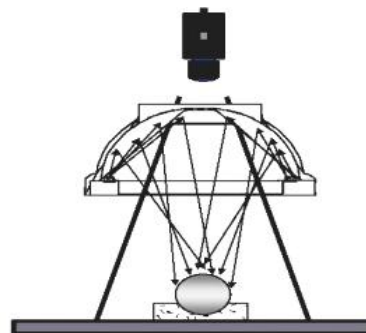
**آنالیزهای آماری:** اعمال تیمارهای تنظیم‌کننده رشد گیاهی در انگور بی‌دانه سلطانین به صورت فاکتوریل با دو فاکتور در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی با چهار تکرار انجام شد. هر واحد آزمایشی از یک تاک و در هر تاک پنج خوشه انتخاب شد. مقایسه میانگین با آزمون چند دامنه‌ای

محلول‌پاشی با استفاده از جیبرلین (صفر، ۲۰ و ۴۰ میلی‌گرم در لیتر) و فورکلرفنورون (با نام تجاری سایتوفکس که محتوی ۱۰ گرم در لیتر فورکلرفنورون) (صفر، ۷/۵ و ۱۵ میلی‌گرم در لیتر) صورت گرفت. از مویان بریک ترواس ۲۴۰ به میزان ۰/۰۵ درصد نیز به عنوان ترکیب برای همه تیمارها استفاده شد.

میوه‌ها پس از مرحله رسیدگی کامل برداشت شده و به روش تیزابی (۱۶) خشک شدند. کشمش تیزابی با استفاده از محلول تیزاب یا قلیا (آب نیمه گرم + کربنات پتاسیم + روغن سبزه) حاصل می‌شود که یکی از روش‌های تجاری مهم در تولید کشمش می‌باشد. در این روش مدت خشک شدن حبه‌ها کوتاه بوده و درشتی حبه در حین خشک شدن حفظ می‌شود. ابتدا خوشه‌های چیده شده را داخل سبد قرار داده و به مدت یک دقیقه داخل محلول آماده شده، فرو برده می‌شوند. سپس سبدها را در ظرف‌هایی قرار داده تا خوشه‌ها آبکش شوند. خوشه‌های تیمار شده توسط تیزاب، به بارگاه حمل و کنار هم چیده شدند. برای خشک شدن یکنواخت حبه‌ها، بعد از خشک شدن سطح بالای حبه‌ها، با برگرداندن خوشه‌ها، قسمت پایین حبه‌ها خشک شد. بعد از خشک شدن حبه‌ها، کشمش‌ها از چوب خوشه جدا و به آزمایشگاه منتقل شدند. سپس صفات زیر مورد ارزیابی و اندازه‌گیری قرار گرفت:

**طول، قطر، نسبت طول به قطر (شکل میوه)، وزن، حجم و جرم حجمی حبه:** برای اندازه‌گیری طول، قطر، وزن و حجم حبه از ۱۰ حبه استفاده شد و با تقسیم طول به قطر و جرم به حجم حبه به دست آمده، شکل میوه و جرم حجمی به دست آمد.

**مواد جامد محلول کل (TSS):** برای اندازه‌گیری میزان مواد جامد محلول کشمش از عصاره آبی کشمش توسط دستگاه رفاکتومتر جیبی (مدل PAL-1 ساخت ژاپن) استفاده شد. برای تهیه عصاره آبی کشمش، ۵ گرم نمونه کشمش با مخلوط‌کن برقی به صورت کاملاً یکنواخت له گردید. سپس ۳۰ میلی‌لیتر آب دیونیزه به کشمش‌ها اضافه گردید و ۲ ساعت در دمای جوش قرار گرفتند و در پایان از صافی عبور داده شدند.



شکل ۱. نحوه پخش نور در نورپردازی گنبدی

جدول ۱. ویژگی‌های استخراج شده توسط متلب

فرمول	ویژگی
$E = \sum_{i=0}^{L-1} (pi \times \log 2(pi))$	آنزوبی
$m = \sum_{i=0}^{L-1} r_i p(r_i)$	متوسط شدت رنگ

\* سطح خاکستری تصویر \*\*. هیستوگرام تصویر

دانکن، با استفاده از نرم افزار آماری SPSS نسخه ۱۷ صورت گرفت.

## نتایج و بحث

طول، قطر و نسبت طول به قطر کشمش: نتایج حاصل از تجزیه واریانس داده‌ها (جدول ۲) نشان داد که اثر متقابل تیمارهای اسید جیبرلیک و فورکلرفنورون در سطح احتمال پنج درصد روی طول کشمش‌ها در مقایسه با شاهد افزایش معنی‌دار داشته است و بیشترین میزان این صفت در تیمار ۴۰ میلی گرم در لیتر اسید جیبرلیک  $\times$  ۷/۵ میلی گرم در لیتر فورکلرفنورون به‌دست آمد (شکل ۲).

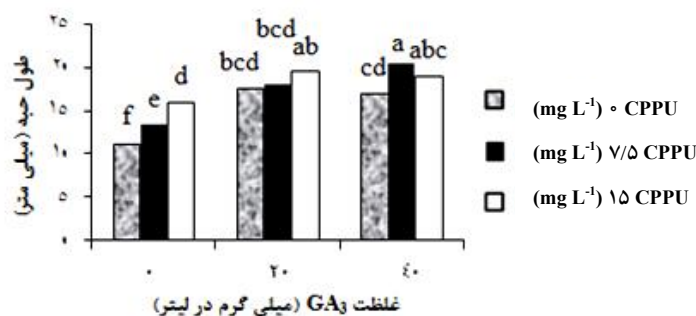
کاربرد فورکلرفنورون بر قطر کشمش در سطح احتمال یک درصد و اسید جیبرلیک بر قطر و نسبت طول به قطر کشمش به‌ترتیب در سطح احتمال پنج و یک درصد مؤثر بوده و منجر به افزایش آنها نسبت به شاهد شده است (جدول ۲، ۳ و ۴).

در یک بررسی روی میوه انگوره‌های رقم روبی بدون دانه و ردگلاب محققین به این نتیجه رسیدند که کاربرد CPPU در مرحله میوه‌دهی به میزان ۸ میلی گرم در لیتر منجر به افزایش قطر حبه در مقایسه با شاهد (بدون محلول‌پاشی) می‌شود (۳۲)، نتایج مشابهی روی انگور رقم هیمروود بدون دانه با غلظت‌های (۵، ۱۰ و ۱۵ میلی گرم در لیتر) CPPU با زمان مشابه کاربرد، در دسترس می‌باشد (۳۰) که با نتایج به‌دست آمده از این بررسی مطابقت دارند. نتایج تحقیقات مختلف نشان‌دهنده افزایش طول و قطر حبه انگور تامسون بدون دانه با افزایش غلظت GA<sub>3</sub> می‌باشد (۱۳). مطالعات مشابهی روی انگور پوسا بدون دانه (۲۹) و تامسون بدون دانه (۱۲) گزارش شده است. افزایش اندازه حبه با کاربرد CPPU به‌دلیل تحریک تقسیمات سلولی لایه پریکلینال می‌باشد (۱۰، ۱۴ و ۳۲). از طرفی استفاده از GA<sub>3</sub> در مرحله آنتریس اندازه حبه را به‌علت افزایش قدرت سینک جهت تجمع مواد مغذی مثل پتاسیم، افزایش می‌دهد. این موضوع به‌خوبی شناخته شده است که GA<sub>3</sub> با تحریک فعالیت آنزیم اینورتاز یکی از فاکتورهای درگیر در تأثیر GA<sub>3</sub> در افزایش اندازه حبه انگوره‌های بی‌دانه است. کاربرد پس از گل‌دهی GA<sub>3</sub> اندازه حبه را از طریق افزایش تقسیمات سلولی یا بزرگ نمودن سلول‌ها یا هر دو افزایش می‌دهد که یکی از نتایج آن افزایش آب کل در هر حبه می‌باشد (۲۱). در بررسی انجام شده روی انگور رقم سلطانین مشخص شد که کاربرد CPPU و GA<sub>3</sub> در مرحله میوه‌دهی به‌ترتیب منجر به عدم تأثیر و افزایش نسبت طول به قطر حبه در مقایسه با شاهد (بدون محلول‌پاشی) می‌شود (۲۲)، به‌طوری‌که حبه‌های به‌دست آمده کشیده‌تر از حبه‌های شاهد می‌باشد که با نتایج به‌دست آمده از این بررسی مطابقت دارد. بالا بودن نسبت طول به قطر حبه‌ها با کاربرد GA<sub>3</sub> به‌دلیل ماهیت طبیعی این ماده در طویل‌سازی سلول‌ها می‌باشد. درحالی‌که معنی‌دار نبودن این نسبت با کاربرد CPPU در مقایسه با شاهد (بدون محلول‌پاشی) به‌دلیل خاصیت سایتوکینینی این ترکیب است که موجب افزایش تقسیمات سلولی و تاحدی انبساط سلولی (۲۰ و ۲۸) می‌شود. این

جدول ۲. تجزیه واریانس صفات کیفی و کمی انگور سلطانی در فاکتورهای مورد مطالعه

صفات	اثر بلوک	GA <sub>3</sub>	CPPU	GA <sub>3</sub> × CPPU	اشتباه آزمایشی
میانگین مربعات					
طول جبهه	۲/۷۴۳ <sup>ns</sup>	۹۶/۶۰۷**	۲۴/۵۰۹**	۵/۴۰۱*	۱/۸۰۷
قطر جبهه	۰/۷۷۵ <sup>ns</sup>	۳/۷۵۳*	۷/۵۱۱**	۰/۳۸۸ <sup>ns</sup>	۰/۷۹۶
نسبت طول به قطر جبهه	۰/۰۲۲ <sup>ns</sup>	۰/۴۸۰**	۰/۰۰۷ <sup>ns</sup>	۰/۰۶۶ <sup>ns</sup>	۰/۰۳۰
وزن جبهه	۰/۰۲۴ <sup>ns</sup>	۰/۳۲۷**	۰/۲۸۱**	۰/۰۱۹ <sup>ns</sup>	۰/۰۱۸
حجم جبهه	۰/۰۱۶ <sup>ns</sup>	۰/۱۶۰**	۰/۱۰۶**	۰/۰۱۰ <sup>ns</sup>	۰/۰۱۰
جرم حجمی	۰/۰۰۷ <sup>ns</sup>	۰/۰۰۷ <sup>ns</sup>	۰/۰۱۶ <sup>ns</sup>	۰/۰۱۱ <sup>ns</sup>	۰/۰۰۵
مواد جامد محلول میوه	۰/۰۲۹ <sup>ns</sup>	۰/۱۳۹ <sup>ns</sup>	۰/۰۲۱ <sup>ns</sup>	۰/۵۶۴*	۰/۱۵۵
درصد ماده خشک میوه	۰/۸۱۵ <sup>ns</sup>	۰/۲۴۰ <sup>ns</sup>	۳/۱۲۴ <sup>ns</sup>	۱/۴۵۸ <sup>ns</sup>	۱/۴۸۸
درصد رطوبت میوه	۰/۸۱۵ <sup>ns</sup>	۰/۲۴۰ <sup>ns</sup>	۳/۱۲۴ <sup>ns</sup>	۱/۴۵۸ <sup>ns</sup>	۱/۴۸۸
شاخص رنگ قرمز میوه	۵۶/۱۰۵ <sup>ns</sup>	۱۵۳/۵۱۳ <sup>ns</sup>	۴۲۷/۳۲۸**	۷۷/۶۹۸ <sup>ns</sup>	۵۸/۷۳۳
شاخص رنگ سبز میوه	۱۳/۸۳۱ <sup>ns</sup>	۱۲۶/۷۹۲**	۱۳۷/۴۲۶**	۲۳/۳۷۴ <sup>ns</sup>	۱۵/۲۹۱
شاخص رنگ آبی میوه	۱/۷۶۰ <sup>ns</sup>	۴۰/۹۹۵**	۱۰/۱۹۱*	۴/۸۶۵ <sup>ns</sup>	۲/۷۸۷
میزان سطح مقطع جبهه	۷۱/۵۰۸ <sup>ns</sup>	۱۹۵۵/۴۲۳**	۱۳۹۲/۳۲۸**	۱۱۳/۰۰۵ <sup>ns</sup>	۸۵/۲۴۲
میزان چروکیدگی جبهه	۰ <sup>ns</sup>	۰/۰۰۴**	۰/۰۰۵**	۰/۰۰۱ <sup>ns</sup>	۰

\*: معنی‌داری در سطح احتمال پنج درصد، \*\*: معنی‌داری در سطح احتمال یک درصد، ns: عدم معنی‌داری



شکل ۲. مقایسه میانگین طول کشمش در سطوح مختلف CPPU و GA<sub>3</sub>. ستون‌هایی که دارای حروف مشترک هستند براساس آزمون دانکن در سطح احتمال ۵ درصد اختلاف معنی‌داری با هم ندارند.

محلول‌پاشی) بوده و به‌همین دلیل این نسبت در تیمارهای فورکلرفنورون و شاهد (بدون محلول‌پاشی) تقریباً یکسان بوده است.

وزن، حجم و جرم حجمی جبهه: وزن و حجم جبهه‌های تیمار شده

انبساط احتمالاً به‌صورت غیر قطبی، یعنی در تمام جهات سلولی رخ داده است و منجر به تولید سلول‌های کروی شده است، که این امر موجب افزایش متناسب طول و قطر جبهه در تیمارهای CPPU می‌شود. به‌عبارت دیگر اختلاف طول و قطر جبهه در تیمارهای CPPU مشابه تیمار شاهد (بدون

با CPPU و GA<sub>3</sub> در سطح احتمال یک درصد افزایش معنی-داری نسبت به حبه‌های تیمار شاهد نشان می‌دهد، درحالی‌که این دو تنظیم‌کننده رشد تأثیر معنی‌داری بر میزان جرم حجمی حبه‌ها نداشتند (جداول ۱ و ۲). در انگور رقم سلطانی (۲۲)، هیمرو بدون دانه (۳۰)، ردگلاب (۳۲)، کیوهو (۱۴) و تامسون بدون دانه، پرلت بدون دانه و سوپریور بدون دانه (۵) گزارش شده است که به‌دنبال تیمار CPPU در مرحله میوه‌دهی وزن حبه در مقایسه با شاهد (بدون محلول‌پاشی) افزایش می‌یابد. طبق یافته‌های محققین مختلف کاربرد GA<sub>3</sub> در مرحله میوه‌دهی (۲، ۹، ۲۲، ۲۵، ۲۶ و ۲۷) قبل از آنتزیس (۱۷) و سه مرحله قبل از آنتزیس، تمام گل و میوه‌دهی (۱۳) روی انگور تامسون بدون دانه سبب افزایش محسوس وزن حبه در مقایسه با شاهد (بدون محلول‌پاشی) شده است. استفاده از GA<sub>3</sub> روند بزرگ شدن میوه‌های انگور را افزایش می‌دهد (۳۱). افزایش وزن حبه با کاربرد CPPU به‌دلیل آن است که سایتوکینین‌ها تقسیم سلولی را تحریک می‌کنند و موجب تحریک ساخته شدن برخی پروتئین‌ها می‌شوند (۷، ۱۵ و ۱۸). از طرفی به‌سبب آنکه سایتوکینین‌ها می‌توانند حجیم شدن سلول را تحریک کنند وزن حبه به‌وسیله تیمار CPPU افزایش می‌یابد (۱۴). افزایش در وزن حبه به‌وسیله GA<sub>3</sub> عمدتاً به‌علت تقسیم سلولی در مراحل اولیه و سپس انبساط سلولی سریع‌تر که مربوط به نفوذ متابولیت‌ها و آب به داخل حبه است، می‌باشد (۱۳). هم‌چنین رشدونمو حبه با کاربرد GA<sub>3</sub> در انگور تامسون بدون دانه به‌دلیل تبدیل شدن به یک سینک قوی می‌باشد که به‌موجب آن انتقال متابولیت‌ها به‌سمت محل تجمع هورمون‌ها صورت می‌گیرد (۲۴). در بررسی انجام شده روی انگور تامسون بدون دانه مشخص شد که تیمار GA<sub>3</sub> (یک هفته پس از میوه‌دهی) حجم حبه‌ها را در مقایسه با شاهد افزایش (بدون محلول‌پاشی) می‌دهد (۹). در زیتون رقم سانتاکاترینا نیز کاربرد CPPU (۲۰ و ۶۰ میلی‌گرم در لیتر، ۲ و ۴ هفته پس از مرحله تمام‌گل)، افزایش حجم میوه را در مقایسه با شاهد (بدون محلول‌پاشی) به‌همراه داشت (۴) که با نتایج به‌دست آمده از این بررسی

هم‌خوانی دارد. در این پژوهش معنی‌دار نبودن جرم حجمی حبه‌ها با اعمال تیمارهای تنظیم‌کننده رشد (جداول ۱ و ۲)، احتمالاً به‌دلیل تأثیر آنها در افزایش دادن تقسیمات سلولی و انبساط آنها (افزایش حجم) (۱۳، ۲۰ و ۲۸) بوده است، که متعاقب این عمل جرم و حجم سلول‌ها متناسب با هم افزایش یافته و سبب اختلاف جرم و حجم مشابه با حبه‌های شاهد شده است، که در نهایت غیر معنی‌دار بودن جرم حجمی حبه‌ها با کاربرد تیمارها را به‌دنبال داشته است.

**مواد جامد محلول کل (TSS):** مقایسه میانگین داده‌ها نشان داد که تیمارهای ۲۰ میلی‌گرم در لیتر GA<sub>3</sub> + صفر میلی‌گرم در لیتر CPPU و صفر میلی‌گرم در لیتر GA<sub>3</sub> + ۷/۵ میلی‌گرم در لیتر CPPU در مقایسه با شاهد و دیگر تیمار شده‌ها اثر کاهشی روی TSS کشمش‌ها داشته است.

گزارش‌های مختلفی وجود دارد که حاکی از تأثیر متفاوت CPPU و GA<sub>3</sub> بر روی مقدار مواد جامد محلول میوه می‌باشد. کاربرد CPPU روی رقم سلطانی (۲۲)، روی بدون دانه (۳۲) و کیوهو (۱۴) در مرحله میوه‌دهی تأثیری بر مواد جامد محلول میوه ندارد. آزمایش‌های سسیلیایی و فیدلیوس (۶) روی انگور فلام بدون دانه و زابادال و باکوواک (۳۰) روی هیمرو بدون دانه نیز نشان دادند که کاربرد CPPU در مرحله میوه‌دهی کاهش مواد جامد محلول میوه را به‌دنبال دارد. هم‌چنین کاربرد جیبرلین در انگور رقم بی‌آراس کلارا (کاربرد ۶۰ میلی‌گرم در لیتر) (۱۱) و تامسون بدون دانه (۴۰ میلی‌گرم در لیتر بدون برگ‌زدایی گیاه) (۲۶)، در مرحله میوه‌دهی سبب کاهش مواد جامد محلول میوه شد. در بررسی‌های دیگری که توسط جاواندا و همکاران (۱۷)، ال-باننا و ویور (۹) و گودا و همکاران (۱۳) روی انگور تامسون بدون دانه و لونی (۱۹) روی انگور هیمرو بدون دانه انجام گرفتند، همگی نشان دادند که کاربرد GA<sub>3</sub> تغییری در مواد جامد محلول میوه ایجاد نکرد. این تفاوت‌ها در تأثیر این دو تنظیم‌کننده رشد می‌تواند ناشی از عوامل گوناگونی نظیر تفاوت در گونه‌ها و ارقام میوه، شرایط

جدول ۳. مقایسه میانگین اثر سطوح مختلف فورکلر فنورون بر ویژگی های کیفی و کمی کشمش تهیه شده از انگور سلطانی

چروکیدگی	سطح مقطع (mm <sup>2</sup> )	شاخص رنگ آبی	شاخص رنگ سبز	شاخص رنگ قرمز	رطوبت (%)	ماده خشک (%)	جرم حجمی (g cm <sup>-3</sup> )	حجم جبه (cm <sup>3</sup> )	جرم جبه (g)	نسبت طول به قطر جبه	قطر جبه (mm)	فورکلر فنورون (mg L <sup>-1</sup> )
۰/۴۶ <sup>b</sup>	۵۵/۲۸ <sup>b</sup>	۱۵/۸۳ <sup>b</sup>	۳۳/۵۶ <sup>a</sup>	۴۲/۲۳ <sup>a</sup>	۲۷/۱۸ <sup>a</sup>	۷۲/۸۲ <sup>a</sup>	۱/۳۴ <sup>a</sup>	۰/۴۲ <sup>b</sup>	۰/۵۶ <sup>b</sup>	۱/۸ <sup>a</sup>	۸/۶۶ <sup>b</sup>	۰
۰/۴۸ <sup>a</sup>	۷۳/۹۲ <sup>a</sup>	۱۷/۳۱ <sup>a</sup>	۲۷/۶۳ <sup>b</sup>	۳۱/۶۲ <sup>b</sup>	۲۸/۲۶ <sup>a</sup>	۷۱/۷۴ <sup>a</sup>	۱/۴ <sup>a</sup>	۰/۵۹ <sup>a</sup>	۰/۸۳ <sup>a</sup>	۱/۷۲ <sup>a</sup>	۱۰/۰۲ <sup>a</sup>	۷/۵
۰/۵ <sup>a</sup>	۷۸/۶۷ <sup>a</sup>	۱۷/۲۱ <sup>a</sup>	۲۶/۲۱ <sup>b</sup>	۲۹/۷۸ <sup>b</sup>	۲۷/۷۴ <sup>a</sup>	۷۲/۲۷ <sup>a</sup>	۱/۴ <sup>a</sup>	۰/۶۳ <sup>a</sup>	۰/۹ <sup>a</sup>	۱/۷۶ <sup>a</sup>	۱۰/۳۸ <sup>a</sup>	۱۵

ستون های دارای حروف مشترک با توجه به آزمون دانکن در سطح احتمال ۵ درصد اختلاف معنی داری ندارند.

جدول ۴. مقایسه میانگین اثر سطوح جبرلین بر ویژگی های کیفی و کمی کشمش تهیه شده از انگور سلطانی

چروکیدگی	سطح مقطع (mm <sup>2</sup> )	شاخص رنگ آبی	شاخص رنگ سبز	شاخص رنگ قرمز	رطوبت (%)	ماده خشک (%)	جرم حجمی (g cm <sup>-3</sup> )	حجم جبه (cm <sup>3</sup> )	جرم جبه (g)	نسبت طول به قطر جبه	قطر جبه (mm)	جبرلین (mg L <sup>-1</sup> )
۰/۴۶ <sup>b</sup>	۵۵/۰۲ <sup>b</sup>	۱۸/۸ <sup>a</sup>	۳۲/۸۰ <sup>a</sup>	۳۸/۵۷ <sup>a</sup>	۲۷/۸۲ <sup>a</sup>	۷۲/۱۸ <sup>a</sup>	۱/۳۷ <sup>a</sup>	۰/۴۲ <sup>b</sup>	۰/۵۸ <sup>b</sup>	۱/۵ <sup>b</sup>	۹/۰۷ <sup>b</sup>	۰
۰/۵ <sup>a</sup>	۷۷/۵۹ <sup>a</sup>	۱۶/۲۷ <sup>b</sup>	۲۶/۳۴ <sup>b</sup>	۳۱/۰۲ <sup>a</sup>	۲۷/۶۳ <sup>a</sup>	۷۲/۳۸ <sup>a</sup>	۱/۳۷ <sup>a</sup>	۰/۶۳ <sup>a</sup>	۰/۸۷ <sup>a</sup>	۱/۸۲ <sup>a</sup>	۱۰/۱۹ <sup>a</sup>	۲۰
۰/۴۹ <sup>a</sup>	۷۸/۹۸ <sup>a</sup>	۱۵/۲۷ <sup>b</sup>	۲۷/۰۵ <sup>b</sup>	۳۲/۱۷ <sup>a</sup>	۲۷/۸ <sup>a</sup>	۷۲/۲ <sup>a</sup>	۱/۴۱ <sup>a</sup>	۰/۶۳ <sup>a</sup>	۰/۸۹ <sup>a</sup>	۱/۸۸ <sup>a</sup>	۱۰/۰۶ <sup>a</sup>	۴۰

ستون های دارای حروف مشترک با توجه به آزمون دانکن در سطح احتمال ۵ درصد اختلاف معنی داری ندارند.

محیطی حاکم، غلظت کاربرد ترکیبات مذکور، زمان اعمال تیمار و محل اعمال تیمار باشند.

درصد ماده خشک و رطوبت: نتایج نشان داد (جدول ۱ و ۲) که تیمارهای تنظیم کننده رشد تأثیر معنی داری بر درصد ماده خشک و رطوبت کشمش ها نداشتند. هرچه میزان رطوبت میوه کمتر و میزان ماده خشک بالاتر باشد آن میوه برای خشک کردن مناسب تر است و از ضریب تبدیل بالاتری برخوردار می باشد. با توجه به این امر و نتایج به دست آمده در جدول ۱ و ۲، مشخص می گردد که تمامی تیمارهای مورد استفاده و شاهد به یک میزان برای خشک کردن مناسب می باشند.

رنگ، سطح مقطع و چروکیدگی: اثر CPPU و  $GA_3$  بر شاخص های رنگی (قرمز، سبز و آبی) (به جز اثر  $GA_3$  بر ارزش رنگی قرمز که غیر معنی دار بوده است)، میزان سطح مقطع حبه و چروکیدگی معنی دار بوده است (جدول ۱ و ۲). بالاترین ارزش رنگ قرمز و سبز و کمترین ارزش رنگ آبی مربوط به شاهد در تیمارهای CPPU می باشد، هم چنین کمترین ارزش های رنگی سبز و آبی نیز در حبه های تیمار شده با  $GA_3$  حاصل شد. کمترین میزان سطح مقطع و چروکیدگی نیز مربوط به حبه های شاهد در هر دو تیمار تنظیم کننده رشد می باشد (جدول ۱ و ۲). متعاقب بالا بودن ماده خشک در میوه، کربوهیدرات های محلول در بافت نیز افزایش می یابد که به احتمال زیاد تمامی این عوامل زمینه را برای تسریع واکنش های مایلارد در مقابل نور آفتاب در طول دوره رشد و نمو میوه در تاکستان، فراهم کرده و نهایتاً موجب تغییر رنگ حبه ها می شود. افزایش سطح مقطع حبه با کاربرد CPPU و  $GA_3$  مربوط به

خاصیت سایتوکینینی CPPU در افزایش تقسیمات سلولی و خاصیت  $GA_3$  در بزرگ کردن سلول ها می باشد. از طرفی با بالا بودن سطح مقطع و میزان رطوبت، میزان از دست رفتن آب بافت میوه در طول عملیات برداشت به دلیل بالا بودن دمای هوا، زیاد خواهد بود که به موجب آن میزان چروکیدگی میوه پس از دوره برداشت بالا خواهد رفت.

### نتیجه گیری

در این پژوهش مشخص شد که حبه های تیمار شده با CPPU و  $GA_3$  در مقایسه با حبه های شاهد (بدون محلول پاشی) از نظر ویژگی هایی مانند میزان مواد جامد محلول، درصد ماده خشک، رطوبت و چروکیدگی یکسان هستند، ولی این تنظیم کننده های رشد افزایش معنی داری از نظر طول، قطر، وزن، حجم و سطح مقطع ایجاد نمودند. در بین این دو تنظیم کننده رشد استفاده از CPPU (به خصوص غلظت ۱۵ میلی گرم در لیتر به دلیل TSS بالا نسبت به غلظت ۷/۵ میلی گرم در لیتر) می تواند بهترین گزینه جهت حصول به بالاترین میزان عملکرد و کیفیت در تولید کشمش و نیز تازه خوری باشد و با هزینه ای اندک باعث افزایش چشم گیر محصول کشمش شده و بهره وری را افزایش دهد.

### سپاسگزاری

بدین وسیله از همکاری های بی دریغ جناب آقای مهندس تقوی و سرکار خانم مهندس نعمتی، جهت یاری در اجرای این پژوهش تشکر و قدردانی می گردد.

### منابع مورد استفاده

1. Abbasgolipour, M., M. Omid, A. Keyhani and S. S. Mohtasebi. 2010. Sorting Raisins by Machine Vision System. *Modern Applied Science* 4(2): 49-60.
2. Abu-Zahra, T. R. 2010. Berry size of Thompson seedless as influenced by the application of gibberellic acid and cane girdling. *Pakistan Journal of Botany* 42(3): 1755-1760
3. Al-Janobi, A. 1998. Application of co-occurrence matrix method in grading Date fruits. In: Proceeding of the ASAE Annual International Meeting, Orlando, USA. pp. 3024.



4. Antognozzi, E., P. Proietti and M. Boco. 1993. Effect of CPPU (cytokinin) on table olive cultivars. *Acta Horticultrae* 329: 153-155.
5. Ben-Arie, R., P. Sarig, Y. Cohen-Ahbut, Y. Zutkhi, L. Sonego, T. Kapulonov and N. Lisker. 1997. CPPU and GA3 effects on pre- and post-harvest quality of seedless and seeded grapes. *Acta Horticultrae* 463: 349-358.
6. Cecilia-Pepi, M. and M. W. Fidelibus. 2008. Effects of forchlorfenuron and abscisic acid on the quality of 'Flame Seedless' grapes. *HortScience* 43(1):173-176.
7. Coombe, B. G. 1976. The development of fleshy fruit. *Annual Review of Plant Physiology* 27:507-528
8. Dokoozlian, N. K. 2000. Plant growth regulator use for table grape production in California. In: Proceedings of the 4<sup>th</sup> International Symposium on Table Grape. La Serena, Chile. pp. 122-136.
9. El-Banna, G. I. and R. J. Weaver. 1979. Effect of ethephon and gibberellins on maturation of ungirdled 'Thompson seedless' grapes. *American Journal of Enology and Viticulture* 30(1): 11-13.
10. Flaishman, M. A., A. Shargal, L. Shlizerman, R. A. Stern, S. Lev-Yadun and G. Grafi. 2005. The Synthetic Cytokinins CPPU and TDZ prolong the phase of cell division in developing pear (*Pyrus communis* L.) fruit. *Acta Horticultrae* 671: 151-157.
11. Formolo, R., L. Rufato, A. A. Kretschmar, C. Schlemper, M. Mendes, J. L. Marcon Filho and A. P. Lima. 2010. Gibberellic acid and cluster thinning on seedless grape 'BRS Clara' in caxias do sul, rio grande do sul state, Brazil. *Acta Horticultrae* 884: 467-472.
12. Gill, S. S and S. N. Singh. 1987. Effect of gibberellic acid application on fruit quality of 'Thompson Seedless' grapes. *The Punjab Horticultural Journal* 27:37-41.
13. Gowda, V. N., S. Shyamamma and R. B. Kannoli. 2006. Influence of GA3 on growth and development of 'Thompson Seedless' grapes (*Vitis vinifera* L.). *Acta Horticultrae* 727: 239-242.
14. Han, D. H and C. H. Lee. 2004. The Effects of GA3, CPPU and ABA applications on the quality of Kyoho (*Vitis vinifera* L. × *V. labrusca* L.) grape. *Acta Horticultrae* 653: 193-197.
15. Harada, H. 1978. A study for the separation of cytokinin-bound substances in grapes. In: Proceedings of the Autumn Meeting of Japanese Society for Horticultural Science. 53:42-43.
16. Jalili-Marandi, R. 2008. Small Fruits. Jahad Daneshgahi Urmia. Urmia. Iran. (In Farsi).
17. Jawanda, J. S., R. Singh and R. N. Pal. 1974. Effect of growth regulators on floral bud drop, fruit characteristics and quality of 'Thompson seedless' grapes (*Vitis vinifera* L.). *Vitis* 13(3): 215- 221.
18. Letham, D. S. 1967. Chemistry and physiology of kinetin-like compounds. *Annual Review of Plant Physiology* 18: 349-364.
19. Looney, N. E. 1975. Some growth regulator effects on berry set, yield and quality of 'Himrod' and 'de Chaunac' grapes. *Canadian Journal of Plant Science* 55: 117-120.
20. Patil, H. G., C. Ravindran, K. S. Jayachandran and S. Jaganath. 2006. Influence of CPPU, TDZ and GA3 on the post harvest quality of grape (*Vitis vinifera* L.) cultivares 'Anab-e-shahi' and 'Dilkush'. *Acta Horticultrae* 727: 489-494.
21. Perez, F. J. and M. Gomez. 2000. Possible role of soluble invertase in the gibberellic acid berry-size effect in Sultanina grape. *Plant Growth Regulation* 30: 111- 116.
22. Retamales, J., F. Bangerth, T. Cooper and R. Callejas. 1995. Effects of CPPU and GA3 on fruit quality of 'Sultanina' tape grape. *Acta Horticultrae* 394:149-157.
23. Reynolds, A. G., D. A. Wardle, C. Zurowski and N. E. Looney. 1992. Phenylureas CPPU and Thidiazuron affect yield components, fruit composition, and storage potential of four seedless grape selections. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 117: 85-89.
24. Sachs, R. M. and R. J. Weaver. 1968. Gibberellin and auxin induced berry enlargement in (*Vitis vinifera* L.). *HortScience* 43:185-195.
25. Shulman, Y., L. Fanberstein and H. Bazak. 1987. Using urea phosphate to enhance the effect of gibberellin A3 on grape size. *Plant Growth Regulation* 5: 229-234.
26. Sidahmed, O. A. and W. M. Kliewer. 1980. Effect of defoliation, gibberellic acid and 4-chlorophenoxyacetic acid on growth and composition of 'Thompson seedless' grape berries. *American Journal of Enology and Viticulture* 31(2): 149-153.
27. Singh, S., S. S. Bindra, W. S. Dhillon and S. S. Sandho. 1992. Fruit quality improvement in 'Thompson seedless' grapes. *Acta Horticultrae* 321:672-676.
28. Smith, R. 2008. Effects of CPPU, A synthetic cytokinin, on fruit set and yield. In: Proceeding of the UC Cooperative Extension, Sonoma County. pp. 1-4.
29. Tripathi, S. N. 1968. Effect of gibberellic acid on bunch and berry size and quality of 'Pusa Seedless' grape (*Vitis vinifera* L.). *The Punjab Horticultural Journal* 8:152-155.
30. Zabadal, T. J. and M. J. Bukovac, 2006. Effect of CPPU on fruit development of seedless and seeded grape cultivars. *HortScience* 41(1): 154-157.

31. Zhenming, N., X. Xuefeng, W. Yi, L. Tianzhong, K. Jin and H. Zhenhai. 2008. Effects of leaf applied potassium, gibberellin and source-sink ratio on potassium absorption and distribution in grape fruits. *Scientia Horticulturae* 115: 164-167.
32. Zoffoli, J. P., B. A. Latorre and P. Naranjo. 2009. Preharvest applications of growth regulators and their effect on postharvest quality of table grapes during cold storage. *Postharvest Biology and Technology* 51: 183-192.