اثر اسید چیپرلیک، اسید نفتالین استیک، اثنی و اوره بر کترول تناوب باردهی در نارنگی رقم کینو (Citrus reticulata Blanco cv. Kinnow)

محمدجواد مقبلی هنزاوی و عنايت الله تفضیلی

چکیده

یکی از عوامل مهم و محدود کننده تولید میوه‌های بارده می‌باشد، از عوامل مهم ماده درون‌های و تراستون‌های کترول این پدیده، استفاده از مواد شیمیایی است. در این پژوهش تأثیر کاربرد اسید چیپرلیک (GA3) و تکنیک کنتنه‌های شیمیایی (اسید نفتالین استیک، اثنی و اوره) بر کترول تناوب بارده در نارنگی رقم کینو (Citrus reticulata Blanco) و امواج زمستان-سالن (اواخر یک سال کهپار)، درختان نارنگی با اسید چیپرلیک (صرف، 25، 50 و 100 میلی‌گرم در لیتر)، در یکی از سه زمان آزمایشی، درختان نارنگی با اسید چیپرلیک (صرف، 25، 50 و 100 میلی‌گرم در لیتر) در آزمایش و با دیگر مواد، نتایج موجب بهبود جوانه‌های این اسید در بیش از نمای‌های شده در بیش از ۷۸/۱۵ درصد و ۸۸/۱۳ درصد و افزایش جوانه‌ها در حال دوم در دو پس از تیم برای ۴۳۷/۱۷ و ۱۱۷/۳۸ میلی‌گرم در لیتر اسید چیپرلیک به دست آمد.

در آزمایش دوم، از تکنیک کننده‌های شیمیایی اسید نفتالین استیک (صرف، ۳۰۰ و ۴۰۰ میلی‌گرم در لیتر)، اثنی (صرف، ۲۰۰ و ۳۰۰ میلی‌گرم در لیتر) و اوره (صرف، ۴۰ و ۱۲ میلی‌گرم در لیتر) در مخلوط ریزش میوه سیاه (۵۰-۱۰۰) در سال پیش‌گیری استفاده شد. نتایج نشان داد کاربرد اوره بر پریان تشکیل میوه بهتر از میوه تأثیر می‌گزیند و نتایج نشان داد که اسید نفتالین استیک در نسبت کردن میوه و تقویت میوه‌دهی درختان نارنگی، غلظت‌های ۲۰۰ و ۳۰۰ میلی‌گرم در لیتر اثنی و ۴۰۰ میلی‌گرم در لیتر نتایج استیک اسید بهترین تیم کننده میوه‌دهی با کار رفته به پرتو‌ kristال، قطر، متوسط وزن و کیفیت آب میوه معنی دارد.

واژه‌های کلیدی: نارنگی، تناوب بارده، اسید چیپرلیک، اثنی، اوره، نفتالین استیک، اسید، میوه، پریاز، کترول، تکن شدن شیمیایی

1. به ترتیب دانشجوی سابق کارشناسی ارشد و استاد باشگاهی، دانشگاه کشاورزی، دانشگاه شیراز
پیکر از عوامل محدود کندنی تولید مراکز تناوب پارده است.‌
شده این بندی در این ایجاد مختلف درختان میوه، و حتی ارقام پی کونه متفاوت است (29). تولید یکنواخت نتک‌رس
سالانه میوه که به کم و زیاد شدن سود اقتصادی
می‌اجامد، و کاهش کیفیت و عملکرد، از مهم‌ترین پیامدهای
سال‌های میوه کیا. نارینگی (Citrus reticulata) (و درگاه‌های
و Kinnnow mandarin) (میان ارقام مختلف نارینگی مانند کیو و
و Willkings( ویلکینگ) (و نارینگی یا تانگو(Tangor), و نارینگی که فروت یا ناحل
(Plant-lemon) (Tangelo)
پوهش‌های انجام شده در مراکز و درختان میوه دیگر
ناشان داده که اگرچه عوامل محیطی مانند سرمایه‌گذاری بهره‌دار
هر هوا خنک، رطوبت نسبی کم (24) و شرایط جدید (13) و
(22) و یا حمله آفات و امراض (23 و 44) از ایجاد تناوب
بارده نشان داده، و لیف نقش فاکتورهای داخلی مانند اثر رشد
میوه در ایجاد تناوب بارده از طریق کاهش مواد فتوسنتزی
برای جوانه‌های در حالت اگزیسیش گل (30)، به خصوص
هورمون‌های مانند جیرین و اکسین از یکدیگر که از تنشکل جوانه
گل جلوگیری می‌کند (18، 14 و 38) را نباید نادیده گرفت.
روش‌هایی که باعث ماهور میوه در سال پایان و یا
افزایش گل که به‌طور شکلی میوه در سالی می‌شود که قرار است
کم باشد. تعادل مناسبی را در ایجاد این می‌گذارد و
کاهش تناوب بارده می‌گردد (1، 9 و 33). گزارش‌های
که بارده است در حد ماهور رشد می‌گذارد (12، 31، 32، 33 و
36)، و اگر نشانه‌های تکنّده از اینفراک‌های مانند
نارینگی که با دیگر نشانه‌های تکنّدههای مانند
اسید تفتالین است (15 و 16) و یا اینفراک‌های
(33 و 34) و از جمله این روش‌های به‌ینه ای باشد.
نتایج پیک بررسی نشان داده است که بارده ارور با
گل‌های میوه ۵ و ۱۰ درصد روی شاخه‌های رشد یافته در
بهار در رقم پیپتر-آمون (Plant-lemon).
آزمایش دوم
آزمایش در چارچوب طرح بلکه‌های کامل تصادفی با شکر انجام می‌شود. در این آزمایش، مقدار توزیع میوه در پیشنهاد گرفته شد. میوه‌ها به صورت اتفاقی و ناافزونه پیش از مصرف شده و نیز میوه‌های موجود روی شاخه تیمار شده نباشند، با فاصله پایین میوه‌های موجود روی شاخه تیمار شده در اواست نابنیان (این پایان نباید دقیقاً به تیرگی و ریزش تحریک شده توسط ترکیبات به کننده میوه) ۱۰ میوه انتخاب و میانگین وزن، قطر، طول، نسبت طول به قطر (L/D) انتخاب و میانگین وزن، قطر، طول، نسبت طول به قطر (L/D) آزمایش و میانگین وزن، قطر، طول، نسبت طول به قطر (L/D) و نتایج آزمایشات تصادفی انجام گردید.

مواد و روش‌ها
در سال‌های ۱۳۷۲ و ۱۳۷۴، در آزمایش‌های یکپارچه، در استان مازندران، مرکبات شهید رجایی (۱۷ کیلو‌متری شهرستان چیتگر) روی درختان ۲۵ و ۳۰ تارکی و دارای گیاهان (پیوند استرهای گیاهان) انجام گرفت. به منظور کاهش خطای معمولی، سه نمونه از درختان انتخاب گردید که از نظر قدرت رشد، اندازه و میزان محصول یکنواخت باشند.

آزمایش اول
این آزمایش در چارچوب طرح بلکه‌های کامل تصادفی با چهار تکرار و به صورت فاکتوریل (۴×۴) انجام شد. هر دیده در این بررسی به عنوان یک بلک در نظر گرفته شد و نتایج آزمایش با واریانس اندازه‌گیری گردید.

نتایج و بحث
آزمایش اول
نتایج محصول پایداری اسید جیرولیک به شمار کل نبات‌های تیمار شده

اسید جیرولیک (۲۸) یا تریک اسید جیرولیک به داخل تئن‌ها شاخه (۱۳) نیز در کاهش تکنیک گل در درختان پرتفال مؤثر بوده است.

نارنگی کیو (نرتیژ پاکتیا) از جمله ارگان مرغوب و انتخابی نارنگی برای جنوب ایران است، ولی به رغم دارای بودن ویژگی‌های ماندگاری و رشد و تولید محصول زیاد یا میوه‌های که کیفیت زیاد دارند، به علت وجود سال‌های شدید مورد توجه بوده‌اند. در ارائه‌های سالانه در درختان این بررسی در جميع، اثر توزیع میوه در ناگفته‌های و نرخ جنسیتی ورود‌های استاندارد گروهی (GAs)، استاندارد نارنگی (NAA) و همچنین ارور به منظور جلوگیری از تکرار گل یا کاهش تکنیک میوه و تکن کروت میوه در درختان نارنگی رقم کیوانی در سال پریپال بررسی گردید.

مواد و روش‌ها
در سال‌های ۱۳۷۳ و ۱۳۷۴، در آزمایش‌های یکپارچه در استان مازندران، مرکبات‌های شهرستان چیتگر (۱۷ کیلو‌متری شهرستان چیتگر) روی درختان ۲۵ و ۳۰ تارکی و دارای گیاهان (پیوند استرهای گیاهان) انجام گرفت. به منظور کاهش خطای معمولی، سه نمونه از درختان انتخاب گردید که از نظر قدرت رشد، اندازه و میزان محصول یکنواخت باشند.

آزمایش اول
این آزمایش در چارچوب طرح بلکه‌های کامل تصادفی با چهار تکرار و به صورت فاکتوریل (۴×۴) انجام شد. هر دیده در این بررسی به عنوان یک بلک در نظر گرفته شد و نتایج آزمایش با واریانس اندازه‌گیری گردید.

نتایج و بحث
آزمایش اول
نتایج محصول پایداری اسید جیرولیک به شمار کل نبات‌های تیمار شده

اسید جیرولیک (۲۸) یا تریک اسید جیرولیک به داخل تئن‌ها شاخه (۱۳) نیز در کاهش تکنیک گل در درختان پرتفال مؤثر بوده است.
از مبدا به‌شماره‌ی ۱۷۰۱ سال جهانی، که در سال ۱۹۵۸ میلادی می‌باشد، پایان بخش‌هایی از کتاب واقع به واقع می‌گردد. این بخش از کتاب بیش از پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیش به پیш
جدول 1. اثر غلفت و زمان محلول‌پاشی اسید چربیلی بر شمار گل‌های تشکیل شده در سال‌های 1373 (سال پریار) و 1374 (سال کمپار) در نارگی رقم کیلو (میلی گرم در لیتر)

<table>
<thead>
<tr>
<th>تاریخ محلول‌پاشی</th>
<th>غلفت</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>72/10/13</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>72/9/23</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

osaic| میلی گرم در لیتر |
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1 / 11/3</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>112.0 de</td>
<td>145 ab</td>
</tr>
<tr>
<td>118.0 de</td>
<td>90/89 c</td>
</tr>
<tr>
<td>10.9 de</td>
<td>54/59 d</td>
</tr>
<tr>
<td>10.7 de</td>
<td>16.45 d</td>
</tr>
</tbody>
</table>

جدول 2. برهمکش اثر غلفت و زمان محلول‌پاشی اسید چربیلی بر میزان محصول (گرم) نارگی رقم کیلو در سال‌های 1373 (سال پریار) و 1374 (سال کمپار)

<table>
<thead>
<tr>
<th>تاریخ محلول‌پاشی</th>
<th>غلفت</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>72/10/13</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>72/9/23</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

osaic| میلی گرم در لیتر |
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1 / 11/3</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>91.0 ab</td>
<td>991 ab</td>
</tr>
<tr>
<td>89.8 ab</td>
<td>876 ab</td>
</tr>
<tr>
<td>100.0 ab</td>
<td>765 ab</td>
</tr>
<tr>
<td>100.0 ab</td>
<td>792 a</td>
</tr>
<tr>
<td>100.0 ab</td>
<td>269 a</td>
</tr>
</tbody>
</table>

میانگین‌های که در هر رنگی با ستون حروف مشترک دارند، بر اساس آزمون دانکین در سطح 0/1 دارای تفاوت معنی‌دار هستند.

میانگین‌های که در هر رنگی با ستون حروف مشترک دارند، بر اساس آزمون دانکین در سطح 0/1 دارای تفاوت معنی‌دار هستند.
جدول ۳ اثر انفت، اسید نفتالین استیک و اوره بر میزان تک کردن میوه در سال ۱۳۷۳ (سال پریار) و میزان تشکیل میوه در سال ۱۳۷۴ (سال کمبار) در نارنجی رقم کیلوگرمی

<table>
<thead>
<tr>
<th>شماره</th>
<th>درصد میوه‌های باقی مانده در شاخه</th>
<th>درصد میوه‌های باقی مانده در شاخه</th>
<th>درصد میوه‌های باقی مانده در شاخه</th>
<th>درصد میوه‌های باقی مانده در شاخه</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>یکم</td>
<td>۱/۳</td>
<td>۱/۴</td>
<td>۱/۵</td>
<td>۱/۶</td>
</tr>
<tr>
<td>دوم</td>
<td>۳۵</td>
<td>۴۰</td>
<td>۴۵</td>
<td>۵۰</td>
</tr>
<tr>
<td>سوم</td>
<td>۶۰</td>
<td>۶۵</td>
<td>۷۰</td>
<td>۷۵</td>
</tr>
<tr>
<td>چهارم</td>
<td>۸۰</td>
<td>۸۵</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

میانگین‌هایی که در هر رديف یا ستون جریان مشترک دارند، بر اساس آزمون دانکن در سطح 0.۰5 دارای تفاوت معنی‌دار نمی‌باشند.

گرندی. تهیه تفاوت میزان غلظت‌های ۳۰۰ و ۴۰۰ میلی‌گرم در لیتر اسید نفتالین استیک معنی‌دار نیست (جدول ۳). با وجود این که اسید نفتالین استیک در غلظت ۱۵۰ میلی‌گرم در لیتر اثر معنی‌داری بر متوسط وزن میوه نداشت (جدول ۵)، ولی در غلظت‌های ۳۰۰ و ۴۰۰ میلی‌گرم در لیتر، نسبت به شاهد در سطح 0.۰۵ افزایش نشان داد.

گزارش‌های بسیاری می‌شاند تاثیر پروهش حاضر وجود دارد که می‌داند کاربرد اسید نفتالین استیک میوه را تک تک می‌کند (۱۸، ۲۲، ۲۶، ۳۷ و ۴۱). مکانیسم نشان دهنده استفاده اسید نفتالین استیک نیز در ارتباط با نقص آبی و آلزایمر سلالا است. به این ترتیب که پس از کاربرد این ترکیب، آلزایمر تولید شده باعث تحرک تولید آنزیم سلالا در ناحیه ریزش میوه می‌شود و باعث افزایش تعداد کمتر میوه روی درخت تا مرحله برداشت، سبب افزایش اندازه میوه (ناشی از دریافت مواد فتوستاتیک بیشتر) می‌گردد (۱۹). در حالی که در سال ۱۳۷۳ (سال پریار)، تفاوت کاربرد غلظت
جدول ۴ اثر اهتمام استیک و اوره بر میزان محصول سالهای ۱۳۷۳ (سال پیяر) و ۱۳۷۴ (سال کمپار) و مجموع محصول سالهای پیяر و کمپار (۱۳۷۳-۱۳۷۴) نارنجی رقم کیلو

<table>
<thead>
<tr>
<th>تیمار</th>
<th>۱۳۷۳ (پیяر) (گرم در شاخه)</th>
<th>۱۳۷۴ (کمپار) (گرم در شاخه)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>شاهد (۰)</td>
<td>۲۰۵</td>
<td>۱۲۷۴۲</td>
</tr>
<tr>
<td>انفین (۱۰۰ میلی گرم در لیتر)</td>
<td>۳۹۷</td>
<td>۱۱۸۸۱</td>
</tr>
<tr>
<td>انفین (۲۰۰ میلی گرم در لیتر)</td>
<td>۴۵۹</td>
<td>۱۱۷۱۲</td>
</tr>
<tr>
<td>انفین (۳۰۰ میلی گرم در لیتر)</td>
<td>۷۷۲</td>
<td>۸۳۳۴۹</td>
</tr>
<tr>
<td>اسید نفتالین استیک (۲۰۰ میلی گرم در لیتر)</td>
<td>۳۰۰</td>
<td>۱۱۸۷۱</td>
</tr>
<tr>
<td>اسید نفتالین استیک (۳۰۰ میلی گرم در لیتر)</td>
<td>۴۸۷</td>
<td>۱۰۰۸۴</td>
</tr>
<tr>
<td>اسید نفتالین استیک (۴۰۰ میلی گرم در لیتر)</td>
<td>۶۷۲</td>
<td>۹۵۳۳۴</td>
</tr>
<tr>
<td>اوره ۴ درصد</td>
<td>۵۳۱</td>
<td>۱۲۴۹۴</td>
</tr>
<tr>
<td>اوره ۸ درصد</td>
<td>۵۳۶</td>
<td>۱۳۷۸۴</td>
</tr>
<tr>
<td>اوره ۱۲ درصد</td>
<td>۵۳۵</td>
<td>۱۲۴۸۴</td>
</tr>
</tbody>
</table>

میانگین‌هایی که در هر رنگ با ستون جریب مشترک دارند، بر اساس آزمون دانکن در سطح ۰/۰۵ دارای تفاوت معنی‌داری نمی‌باشند.

جدول ۵ اثر اهتمام استیک و اوره بر میانگین وزن میوه نارنگی کیلو در مرحله برداشت سال ۱۳۷۴ (سال پیяر) و ۱۳۷۳ (سال کمپار)

<table>
<thead>
<tr>
<th>تیمار</th>
<th>۱۳۷۴ (پیяر) (گرم در سال)</th>
<th>۱۳۷۳ (کمپار) (گرم در سال)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>شاهد (۰)</td>
<td>۹۰/۱۷</td>
<td>۱۲۸/۳۲</td>
</tr>
<tr>
<td>انفین (۱۰۰ میلی گرم در لیتر)</td>
<td>۱۰۲</td>
<td>۱۲۱/۴</td>
</tr>
<tr>
<td>انفین (۲۰۰ میلی گرم در لیتر)</td>
<td>۱۰۰</td>
<td>۱۱۹</td>
</tr>
<tr>
<td>انفین (۳۰۰ میلی گرم در لیتر)</td>
<td>۱۲۶</td>
<td>۱۲۱</td>
</tr>
<tr>
<td>اسید نفتالین استیک (۲۰۰ میلی گرم در لیتر)</td>
<td>۹۹۶</td>
<td>۱۲۰/۳۲</td>
</tr>
<tr>
<td>اسید نفتالین استیک (۳۰۰ میلی گرم در لیتر)</td>
<td>۱۱۰/۴</td>
<td>۱۱۹</td>
</tr>
<tr>
<td>اسید نفتالین استیک (۴۰۰ میلی گرم در لیتر)</td>
<td>۱۱۵/۴</td>
<td>۱۲۰/۵</td>
</tr>
<tr>
<td>اوره ۴ درصد</td>
<td>۹۱/۸۱</td>
<td>۱۲۲/۹</td>
</tr>
<tr>
<td>اوره ۸ درصد</td>
<td>۹۲/۴۵</td>
<td>۱۲۳/۹</td>
</tr>
<tr>
<td>اوره ۱۲ درصد</td>
<td>۹۲/۴۵</td>
<td>۱۲۳/۹</td>
</tr>
</tbody>
</table>

میانگین‌هایی که در هر رنگ با ستون جریب مشترک دارند، بر اساس آزمون دانکن در سطح ۰/۰۵ دارای تفاوت معنی‌داری نمی‌باشند.
درخت باقر می‌ماند. این امر باعث می‌شود که درخت بسیار ضعیف شده و در سال بعد تنویع محلول محسوب می‌گردد و ناکامی بنشست. ولی چنین‌گونه می‌توانیم، اگر میزان بیرون درخت تنگ شود، رقباً بین میوه‌های باقیمانده در جدید مواد فتوستاتیک کاهش یابند. در نتیجه این درختن در سال بعد قادر به تولید محلول خواهند بود.

نتایج این پژوهش نشان داد که کاربرد این دوره در تولید میوه حاصل درختن اتاق رنگ کینو نداشته (جدول ۵). کاربرد هیچ یک از غلظت‌های اردن میوه‌های طبیعی و میوه‌های طبیعی از جمله ترکیب هیچ یک از گروه‌های کومار و بانسون (۵۰) و کولیر و همکاران (۵۱) در مورد اثر میوه کاربرد احتمالی اردن در نتیجه کردن میوه درختن لیمو و تارگن رم میوه‌های مختلف انتفاس در تحقیقات اتمی (محلول‌پایش با فرو روند سنی در محلول)، بندرگی و با شاخص‌زایی میزان نیتروژن در میوتون دلیل احتمالی تفاوت در نتایج مربوط به کاربرد این دوره در مرکبات باشد (۳۲). علی و لوانت (۱۱) گزارش دادند. در نتایج تأثیر نیاز می‌توانند باعث خاصیت از کاربرد این دوره را باعث نمی‌شود. در نتیجه کردن ترکیب نیز می‌تواند روند تاکید درختن بیرنگ در سنی در محلول‌پایش زمان‌بندی باور نیتروژن درگی و بیرنگ در میوه‌های مختلف انتفاس نشان داد.

بررسی نتایج به دست آمده از تیمارهای مختلف برکیست میوه نشان داد هیچ یک از سطح‌های انسانی برای این دوره میوه در محلول محسوب می‌گردد و کار رفت اثر میوه‌هایی بر این دوره، در صورت وجود میوه بسیار در محلول و این اثر دانشنامه است (نتایج ارزیابی است). در حالی که چندمی‌های و همکاران (۱) گزارش دادند محلول‌پایش با اسید گاز خشک موجب اثرات محلول بسیار در محلول میوه نارنجی رم اثرات گذشته و اثرات در این نتایج کل‌آب میوه نشان دات. در حالی که چندمی‌هایی اساسی نتایج استیک و اوره بر یکی‌های کیفی آب میوه در سال‌های ۱۳۷۳ و ۱۳۷۴ ارده شده است.

۱۳۰۰ میلی‌گرم در لیتر انتفاس موجود کاهش معنی‌دار عملکرد نسبت به شاهد گردیده (جدول ۴). در سال ۱۳۷۴ (سال کمپار) کالی انتهای انتفاس کاهش داشته، که در این میزان انتفاس‌های انتفاس‌های در غلظت ۳۰۰ میلی‌گرم در لیتر دیده شد. انتفاش در میوه کاربرد این دوره در غلظت‌های ۱۰۰ و ۲۰۰ میلی‌گرم در لیتر در سال پی در پی میزان محلول نسبت به شاهد انتفاش بیان، که مشاهده نتایج آزمایش‌های بیشین در مورد اثر میوه محلول‌پایش انجام داد در نتیجه شدن میوه ۱۷ و ۱۴٪ و این میزان انتفاس شکل میوه و عملکرد در سال کمپار (۱۷) و ۲٪ است. شماره و همکاران (۸) گزارش دادند. پس از محلول‌پایش درختن نارنجی کینو با غلظت‌های مختلف انتفاس و میوه شکل میوه کاهش گرفته و در سال ۱۳۷۳ (سال پی در پی) اگرچه کاربرد نتایج استیک انتفاس نشان داد. در غلظت‌های ۳۰۰ و ۱۳۰۰ میلی‌گرم در لیتر میوه کاهش معنی‌دار عملکرد میوه در سال ۱۳۷۴ (سال پی در پی) گردیده. ولی در سال ۱۳۷۴ (سال کمپار) کالی انتهای انتفاس کاهش داشته، که در این نتایج نشان داد. در حالی که چندمی‌هایی اساسی نتایج استیک و اوره بر یکی‌های کیفی آب میوه در سال‌های ۱۳۷۴ و ۱۳۷۳ ارده شده است.
جلو ل ث اثر اقتصادی نفتالین استیک و آوره بر ویژگی های کیفی میوه نارنگی کیمی در مرحله برداشت سال ۱۳۷۳ (سال پرمار) و ۱۳۷۴ (سال کبابار)

<table>
<thead>
<tr>
<th>سال</th>
<th>مایع جامد</th>
<th>اسید کل (میلی گرم در 100 آب میوه)</th>
<th>تیمار</th>
<th>مایع جامد</th>
<th>اسید کل (میلی گرم در 100 آب میوه)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>۱۳۷۳</td>
<td>a/b/c/d</td>
<td>۱/۳۳ ab</td>
<td>۱/۵۱ ab</td>
<td>a/b/c/d</td>
<td>۱/۱۷ ۳۶۶ ab</td>
</tr>
<tr>
<td>۱۳۷۴</td>
<td>a/b/c/d</td>
<td>۱/۱۷ b</td>
<td>۳/۴۵ ab</td>
<td>a/b/c/d</td>
<td>۱/۱۲ ۸/۸۴ ab</td>
</tr>
</tbody>
</table>

در هر ستون میانگین هایی که در یک حرف مشترک می‌باشند، در سطح احتمال ۱٪ آزمون دانان دارای اختلاف معنی‌داری نیستند.

کیفی گزارش و همکاران (۲۰) تشکیلات ترکیبات لیکته کنده میوه (انف و اسید نفتالین استیک) را در افزایش مواد جامد محلول آب میوه مربوط به آن افزایش نسبت بور به میوه پس از ۵ ساعت شروع از لیت اینستاک نشان دهیده که بیشتری بسیار مشابه میوه محلول میوه نارنگی می‌باشد. در تحقیقی دیگر (۳) گزارش کرده که کاهش اسید نفتالین استیک ایجاد موجب افزایش نکند که در قسمت اصلی نگهداری برگ گرده است. با توجه به این که این میزان بیشترین آب میوه و درصد مواد جامد محلول و استرس میزان اسیدتنه را تولید کرده، ممکن است به عنوان های مرجعی مربوط به کیفیت مایع تغییر مقدار غلظایی برگ در ارتباط باشد.

کاربرد دیگر غلظت‌های انف و نفتالین استیک اسید و کله غلظت‌های انف طی سال‌های پرمار و کیفی کاهش تأثیری بر ویژگی‌های آب میوه نارنگی رقم کیمی در این آزمایش نداشت.

نتایج کاربرد اسید نفتالین استیک در غلظت ۴۰۰ میلی گرم در لیتر موجب افزایش میزان مواد جامد محلول در سال پرمار گردید (۷۷) در مقایسه با میزان درصد شاهد. همچنین، غلظت ۲۰۰ میلی گرم در لیتر نفتالین استیک و مواد جامد در سال کبابار و نفتالین C میوه را طور معنی‌دار نسبت به شاهد افزایش داد (۷۸/۷۹ در پرمار ۲۴/۲۳ میلی گرم در ۱۰۰ میلی لیتر). کاهش انف در غلظت‌های ۲۰۰ و ۳۰۰ میلی گرم در لیتر باعث افزایش میوه گزارش کرده که این کاهش اسید نفتالین استیک ایجاد موجب افزایش نکند که در قسمت اصلی نگهداری برگ گرده است. با توجه به این که این میزان بیشترین آب میوه و درصد مواد جامد محلول و استرس میزان اسیدتنه را تولید کرده، ممکن است به عنوان های مرجعی مربوط به کیفیت مایع تغییر مقدار غلظایی برگ در ارتباط باشد.
سال پی در پی آزمایش تأثیر معتن داری نداشت. ولی کاربرد انف و اسید نفتالین استیک در تنک کردن میوه و تنظیم میوه‌های درختان نارنگی مؤثر بودند. که در این میان، کاربرد انف در غلظت‌های ۲۰۰ و ۳۰۰ میلی‌گرم در لیتر و اسید نفتالین استیک با غلظت ۴۰۰ میلی‌گرم در لیتر به‌ترتیب نتایج را بانعمت شد.

سپاسگزاری
از آقایان مهندس احمد فرید رئیس سازمان کشاورزی جیرفت، مهندس عبادالله موسوی معاونت فنی و اجرایی سازمان کشاورزی جیرفت و عباس امیری مسئول ایستگاه رنجی‌های جیرفت به خاطر همکاری در انجام این پروژه، و از آقایان مهندس مختار حیدری به خاطر همکاری در تهیه این مقاله تشکر و قدردانی می‌گردد.

با این حال، کالیسین و همکاران (۱۴) و هیلند و همکاران (۱۷) به‌طور محدود انجمن انف و اسید نفتالین استیک را بر ویژگی‌های کیفی و میزان قند آب میوه نارنگی رقم و پرینگک گزارش دادند. همچنین شارا و همکاران (۳۸) گزارش دادند، انف و اسید نفتالین استیک تأثیری بر ویژگی‌های کیفی نارنگی کیوی نداشت.

در مجموع، نتایج این آزمایش نشان داد که استیک جیپرلیک به عنوان یک ماده جلوگیری کننده گردشی عمل نموده و موجب کاهش شمار جوانه‌های گل تشكیل شده در بهار سال پس از نیم‌رو، و افزایش شمار جوانه‌های گل تشكیل شده در سال دوم پس از نیم‌رو گردید. با توجه به شمار جوانه‌های گل تشكیل شده در هر سال، میزان محصول و تنظیم میوه‌های سالانه، محصول‌های با غلظت‌های ۵۰ و ۵۵ میلی‌گرم در لیتر اسید جیپرلیک در دمای بیشترین تابیت را نشان داد. سطح مختلف از هر میزان تنک کردن میوه در محصول سال پربر و افزایش تشكل میوه در سال کمیاب، و مجموع محصول طی دو متابیت مورد استفاده