

تأثیر نسبت‌های مختلف آمونیوم به نیترات بر ماندگاری بعد از برداشت دو رقم توت فرنگی

در این آزمایش تأثیر محلول‌های غذایی با نسبت‌های مختلف آمونیوم به نیترات بر ماندگاری بعد از برداشت دو رقم توت فرنگی در شرایط گلخانه‌ای مورد بررسی قرار گرفت. آزمایش در قالب طرح کامل تصادفی با دو رقم با نام-های "Selva" و "Camarosa" و شش تکرار انجام شد. تیمارها شامل چهار نسبت مختلف آمونیوم به نیترات به صورت (۵۰:۵۰، ۲۵:۷۵، ۷۵:۲۵ و ۱۰۰:۰) بود. برای تهیه محلول غذایی از فرمول هوگلند و آرنون استفاده گردید. غلظت نیتروژن در تمامی تیمارها ۲۰۰ میلی‌گرم در لیتر و ثابت بود و تنها نسبت‌های آمونیوم به نیترات اختلاف داشت. مقایسه میانگین داده‌ها با استفاده از آزمون چند دامنه‌ای دانکن در سطح احتمال ۱ و ۵ درصد انجام گردید و نتایج نشان داد که نسبت‌های مختلف آمونیوم به نیترات اثر معنی‌داری در سطح ۵٪ بر ماندگاری هر دو رقم داشت. به طوریکه بیشترین ماندگاری در رقم Carmarosa مربوط به تیمار ۲۵:۷۵ بود و در رقم Selva با افزایش مقدار آمونیوم از ۰ به ۷۰ درصد ماندگاری بعد از برداشت کاهش یافت و بیشترین مقدار آن در تیمار ۱۰۰:۰ مشاهده شد.

نسرین صفیان

کارشناس زراعت