



## همایش ملی گیاهان دارویی

جهاد دانشگاهی واحد مازندران

۱۱ و ۱۲ اسفند ماه ۱۳۸۹

دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری



## بررسی کاربرد کمپوست مصرف شده قارچ خوراکی و مایکورایزا بر روی درصد و عملکرد اسانس و کیفیت سیر تولیدی

پرویز رضوانی مقدم<sup>۱</sup>، حمیدرضا احمایی<sup>۲</sup>، محمدبهزاد امیری<sup>۳</sup>

### چکیده

امروزه کاربرد کودهایی آلی و بیولوژیک یکی از راهکارهای کاهش اثرات مضر کود های شیمیایی و افزایش مواد غذایی خاک و بالطبع افزایش در دسترس قرار دادن عناصر غذایی به گیاه و افزایش کیفیت محصولات کشاورزی است، به همین منظور آزمایشی به صورت فاکتوریل در قالب طرح پایه بلوکهای کاملا تصادفی با سه تکرار و دوازده تیمار در مزرعه دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد انجام شد. تیمارها شامل فاکتور اول کمپوست مصرف شده قارچ خوراکی (Spent compost mushroom) شامل (۰، ۸۰، ۶۰، ۴۰، ۲۰ و ۱۰۰ تن در هکتار) و فاکتور دوم عبارت است از مایکورایزا (کاربرد و عدم کاربرد مایکورایزا گونه گلوس موسه). میزان اسانس با استفاده از دستگاه کلونجر و با حلال آب انجام شد. نتایج نشان داد که بیشترین عملکرد اسانس در تیمار کاربرد ۶۰ تن در هکتار کمپوست قارچ خوراکی مشاهده شد. همچنین بیشترین میزان درصد اسانس در تیمار کاربرد ۶۰ تن در هکتار SMC و کاربرد مایکورایزا مشاهده شد. همچنین بیشترین سیر بالای ۳۰ گرم (بالاترین سیر تولیدی از نظر کیفیت) در تیمار کاربرد ۱۰۰ تن در هکتار SMC با ۱۰۵۳۲ کیلو گرم مشاهده شد که در مقایسه با شاهد ۲۹۸۲ کیلو گرم تفاوت بارزی را نشان می دهد، همچنین بیشترین سیر تولیدی ۱۵ تا ۳۰ گرم در تیمار کاربرد ۲۰ تن در هکتار SMC مشاهده شد، که تفاوت معنی داری با سایر تیمارها نشان نداد. بیشترین سیر تولیدی زیر ۱۵ گرم (کم کیفیت ترین سیر تولیدی) در تیمار شاهد با ۱۶۱۸ کیلو گرم و کمترین در تیمار کاربرد ۴۰ تن در هکتار SMC با ۲۹۰ کیلو گرم مشاهده شد، که البته با کاربرد ۱۰۰ تن در هکتار SMC تفاوت معنی داری نداشت، باید توجه نمود که در مقایسه با میزان عملکرد کمترین نسبت میزان سیر تولیدی زیر ۱۵ گرم در تیمار کاربرد ۱۰۰ تن در هکتار SMC مشاهده شد. به طور کلی می توان بیان نمود که با افزایش سطوح کاربرد SMC در هکتار موجب افزایش عملکرد اسانس و همچنین افزایش کیفیت سیر تولیدی به علت نرم کردن و افزایش میزان مواد غذایی خاک می شود.

واژه‌های کلیدی: اسانس سیر، بستر کشت، مایکورایزا و کیفیت تولید

۱- عضو هیات علمی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد.

۲- دانشجوی دکتری فزیولوژی گیاهان زراعی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد.

۳- دانشجوی دکتری آگرواکولوژی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد