

## تأثیر پیوند و تنش دمایی بر شاخص‌های رشدی و فیزیولوژیکی خیار پیوندی بر کدو حلوایی و مسمایی

### The Effect of Grafting and Temperature Stress on Growth and Physiological Characteristics of Grafted Cucumber on *Cucurbita moschata* and *Cucurbita pepo*

صابر محمدنیا<sup>۱</sup>، مریم حقیقی<sup>۲\*</sup> و علی فرهادی<sup>۳</sup>

تاریخ دریافت: ۹۹/۰۷/۰۶ تاریخ پذیرش: ۱۴۰۰/۱۲/۱۴

(مقاله پژوهشی)

#### چکیده

جهت بررسی اثر پیوند خیار (*Cucumis sativus* var. Super daminos) بر روی پایه‌های کدوی حلوایی توده اصفهان (*Cucurbita*) و کدوی مسمایی (*Cucurbita pepo*) (Ri) و مقایسه آن با خیار غیرپیوندی (Rn) و پیوند خیار روی خیار (خودی) (Rc) به‌عنوان شاهد، آزمایشی به‌صورت آزمایش مرکب در مکان در قالب طرح کاملاً تصادفی با دو تیمار دمایی مطلوب رشد خیار ( $27 \pm 2$  درجه سانتی‌گراد) و دمایی کمینه رشد خیار ( $15 \pm 2$  درجه سانتی‌گراد) به‌ترتیب به‌عنوان شاهد و تنش دمایی پایین با چهار تکرار در گلخانه تحقیقاتی دانشگاه صنعتی اصفهان اجرا گردید. نتایج پژوهش نشان داد که وزن خشک شاخساره در اثر تنش دمایی به‌طور معنی‌داری کاهش یافت و پیوند بر پایه کدو حلوایی و مسمایی باعث افزایش معنی‌داری وزن خشک شاخساره تحت تنش دمایی شد. پیوند بر پایه کدو حلوایی و پایه خودی باعث افزایش میزان کلروفیل در شرایط بدون تنش نسبت به سایر تیمارها شد. در شرایط تنش دمایی پایین پیوند خیار بر پایه کدو مسمایی باعث افزایش معنی‌دار فتوسنتز نسبت به تیمار غیرپیوندی، پایه خودی و پیوند بر پایه مسمایی شد. هدایت مزوفیلی در اثر تنش دمایی به‌طور معنی‌داری کاهش یافت و پیوند بر پایه مسمایی باعث افزایش جزئی در هدایت مزوفیلی شد. به‌طور کلی پایه کدو بومی اصفهان با بهبود برخی فاکتورهای رشدی و فیزیولوژیکی تحمل خیار را به تنش دمایی نسبت به گیاهان غیرپیوندی افزایش داد.

واژه‌های کلیدی: فتوسنتز، میوه، فنول، آنتی‌اکسیدان، ریشه

۱ و ۲. به‌ترتیب دانشجوی کارشناسی ارشد و استادیار، گروه باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان، اصفهان، ایران

۳. استادیار، بخش باغبانی، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان اصفهان، اصفهان، ایران

\* نویسنده مسئول Email: mhaghghi@cc.iut.ac.ir

مقاله مستخرج از پایان‌نامه کارشناسی‌ارشد نویسنده اول به‌راهنمایی سرکار خانم مریم حقیقی می‌باشد.

## مقدمه

منشأ خیار با نام علمی (*Cucumis sativus* L.) از هند و چین می‌باشد که سپس در اروپا به صورت اهلی درآمده است. این گیاه علفی از تیره‌ی کدوئیان که دارای ۱۱۸ جنس و ۸۲۵ گونه است، می‌باشد (شیتی و وهنر<sup>۱</sup>، ۲۰۰۲). خیار نسبت به دیگر سبزی‌های تیره‌ی کدوئیان در سطح وسیع‌تری کشت می‌شود و ایران سومین تولیدکننده این محصول در دنیا می‌باشد (فاو<sup>۲</sup>، ۲۰۰۶). این گیاه از لحاظ باغبانی جزء گیاهان بسیار حساس به سرما است (کلانتر و همکاران، ۱۳۸۷) و در مراحل رشد و نمو نیاز به دمای بالای مناسب به خصوص در ناحیه ریشه دارد (یان<sup>۳</sup> و همکاران، ۲۰۱۳). گیاهان برای رشد بهینه به محدوده دمایی خاصی احتیاج دارند و خارج شدن از این محدوده به عنوان یک تنش محسوب می‌شود. گزارش شده است که وقتی گیاه در معرض دماهای بین صفر تا ۱۵ درجه سانتی‌گراد قرار گیرد تغییرات فیزیولوژیکی در آن به وجود می‌آید. از آثار اولیه تنش سرما می‌توان به تغییر رنگ، کلروز، کاهش عمومی رشد، تخریب بافت‌های سلولی، عدم جذب عناصر غذایی، کاهش فتوسنتز، عدم انتقال مواد فتوسنتزی اشاره نمود (سپان<sup>۴</sup>، ۲۰۰۰). فتوسنتز جزء اولین فرآیندهایی است که در گیاهان عالی و جلبک‌های سبز تحت تأثیر دمای پایین قرار می‌گیرد (هاتچیسون<sup>۵</sup> و همکاران، ۲۰۰۰). تنش سرما با تأثیر بر بخش‌های مختلف دستگاه فتوسنتز، از جمله تنظیم قطر منافذ روزنه‌ها، سنتز رنگیزه‌های فتوسنتزی، فعالیت فتوسیستم‌های I و II هم‌چنین فعالیت آنزیم‌های سیکل کالوین، تثبیت CO<sub>2</sub> در فرآیند فتوسنتز را با مشکل مواجه ساخته و فعالیت فرآیند فتوسنتز را کاهش می‌دهد (آلن و اورت<sup>۶</sup>، ۲۰۰۱). پیوند روشی است که علاوه بر افزایش تحمل گیاهان به بیماری‌ها می‌تواند باعث تحریک رشد و افزایش عملکرد، تأثیر بر کیفیت میوه، تحمل به سرما، مقاومت به شرایط شور و غرقابی و افزایش طول دوره برداشت شود (پوستچی، ۱۳۷۹). در حال حاضر، در کشورهای کره و ژاپن در طول فصول سرد هنگامی که درجه حرارت خاک پایین است، از گیاهان پیوندی به عنوان یک روش معمول برای تولید موفقیت‌آمیز کدوئیان (خیار، کدو و خربزه) در کشت خاکی گلخانه‌های پلی‌اتیلن و به منظور بهبود عملکرد میوه، استفاده می‌شود (لی<sup>۷</sup> و همکاران، ۲۰۰۵b). به دلیل

مقاومت کدوی برگ‌انجیری و کدوی مسمایی به دمای پایین، این دو گیاه به عنوان پایه برای خیار استفاده می‌شوند. چندین مطالعه نشان داده که این پایه‌ها سبب بهبود رشد رویشی و عملکرد اولیه در دمای کم‌تر از حد مطلوب می‌گردند (ترکا-ماورونا<sup>۸</sup> و همکاران، ۲۰۰۰). بوته‌های خیار که روی کدو پیوند شده بودند زودرس‌تر بودند، به بیماری‌های ریشه‌ای مقاومت بیش‌تری نشان دادند و محصول بیش‌تری نسبت به تیمار شاهد (بدون پیوند) تولید کردند. گیاهان پیوند شده در دماهای پایین‌تر خاک نیز توانستند پایدارتر بمانند (ویتور و هامنا<sup>۹</sup>، ۱۹۹۹). هم‌چنین پایه می‌تواند اثرات زیادی روی رشد گیاه، عملکرد و کیفیت میوه داشته باشد. پیوند خیار روی پایه‌های کدو باعث تولید ماده خشک بیش‌تری نسبت به گیاهان غیرپیوندی می‌شود. هم‌چنین با پیوند گوجه‌فرنگی بر روی پایه‌های مناسب می‌توان به عملکردهای بالا دست یافت. علاوه بر هدف‌های اصلی پیوند، خواسته‌های جانبی دیگری نظیر تحریک رشد ساقه، تغییر مراحل نونهالی و بلوغ، بیان جنسیت گل، تنظیم هورمونی، غلبه بر ناهنجاری‌های فیزیولوژیکی ساخت و انتقال مواد فتوسنتزی، ازدیاد گیاه، افزایش کیفیت میوه، زودرسی، کنترل اندازه گیاه و طولانی کردن دوره برداشت میوه مطرح می‌باشند (کاشی و همکاران، ۱۳۷۸).

پایه‌های مختلف کدو دارای اثرات متفاوتی بر روی رشد و عملکرد خیار می‌باشند. در تحقیقی چهار پایه مختلف هیبرید (*Shintozwa* (*C. maxima* × *C. moschata*، کدو مسمایی (*Cucurbita pepo*)، کدو تنبل (*Cucurbita maxima*) و کدوی برگ‌انجیری (*Cucurbit ficifolia*) برای خیار مورد استفاده قرار گرفت و نتایج نشان داد که پیوند موجب زودرسی محصول شده و عملکرد کل را افزایش داد اما تأثیر معنی‌داری بر کیفیت میوه، مزه، اندازه و شکل میوه خیارهای پیوندی نداشت (کاشی و همکاران، ۱۳۷۸).

بهترین دمای سازگاری در گیاهان از گونه‌ای به گونه‌ای دیگر و حتی درون یک گونه بسته به تنوع ژنتیکی و مورفولوژیکی ژنوتیپ‌ها متفاوت است (برو<sup>۱۰</sup> و همکاران، ۲۰۰۲) و می‌توان از این خاصیت برای مقاومت گیاهان حساس به دمای پایین استفاده کرد. با وجود کاربرد گسترده تکنیک پیوند در پرورش سبزی‌ها در سایر نقاط جهان، مخصوصاً کشورهای شرق آسیا و استفاده از مزایای بی‌شمار این روش، کارهای تحقیقاتی در این زمینه در ایران بسیار نوظا می‌باشد. با توجه به این‌که رشد و عملکرد خیار در دماهای پایین کاهش می‌یابد هدف از اجرای این پژوهش، این است که بتوان به کمک پیوند و معرفی

1. Shetty and Wehner
2. FAO
3. Yan
4. Seppanen
5. Hutchison
6. Allen DJ and Ort
7. Lee

8. Traka-Mavrona
9. Wittwer and Honma
10. Berova

خشک شدند. از ترازوی دیجیتالی دقیق دقت اندازه‌گیری یک هزارم گرم برای اندازه‌گیری وزن خشک نمونه‌ها استفاده شد. برای محاسبه طول بوته از محل طوقه تا بلندترین شاخساره، طول گره فاصله بین دو گره متوالی در قسمت میانی بوته، طول ریشه از محل طوقه تا بلندترین ریشه، طول میوه از ابتدا تا انتهای هر میوه به کمک خط‌کش با دقت یک میلی‌متر اندازه‌گیری شد. در پایان آزمایش تعداد برگ، گره و میوه در هر بوته شمارش گردید. وزن مجموع میوه‌های برداشت‌شده با ترازو اندازه‌گیری شد. حجم ریشه از طریق تغییر حجم آب بر اساس قانون ارشمیدس محاسبه شد. اندازه‌گیری فنول نیز به شیوه فولین سیو کالتنو در طول موج ۷۶۵ نانومتر انجام گرفت (سینگ<sup>۱</sup> و همکاران، ۲۰۰۲). اندازه‌گیری فعالیت آنتی‌اکسیدانی گیاه به شیوه DPPH انجام شد. عصاره گیاهی در طول موج ۵۱۷ نانومتر قرائت و سپس فعالیت آنتی‌اکسیدانی عصاره‌ها به صورت درصد بازدارندگی DPPH محاسبه گردید (یو<sup>۲</sup> و همکاران، ۲۰۰۲). مواد جامد محلول میوه توسط رفراکتومتر (مدل OSK10576-II) و سفتی میوه با پنترومتر اندازه‌گیری شد (رئیزی<sup>۳</sup> و همکاران، ۲۰۱۴). میزان کلروفیل برگ توسط دستگاه کلروفیل سنچ (مدل ۵۰۲ ساخت شرکت مینولتا، ژاپن) اندازه‌گیری شد. به منظور اندازه‌گیری میزان فتوسنتز در واحد سطح برگ، هدایت روزنه‌ای، میزان تعرق و غلظت CO<sub>2</sub> درون روزنه‌ای از دستگاه پرتابل سنجش فتوسنتز (LI, 6100 شرکت لای کور، ایالات متحده آمریکا) استفاده گردید. تمامی اندازه‌گیری‌ها در ساعت ۱۱ صبح و در شدت نور معادل ۱۴۰۰-۱۲۰۰ میکرومول فوتون بر مترمربع بر ثانیه انجام شد. در هر تیمار صفات موردنظر از برگ‌های میانی کاملاً توسعه یافته با ۳ تکرار اندازه‌گیری شدند. داده‌ها ۳۰ ثانیه پس از قرار دادن برگ در داخل محفظه دستگاه اعداد ثبت گردید. هدایت مزوفیلی از تقسیم کردن فتوسنتز به غلظت CO<sub>2</sub> درون روزنه‌ای به دست آمد. به منظور تعیین کارایی مصرف آب فتوسنتزی میزان فتوسنتز به هدایت روزنه‌ای تقسیم شده است (فیشر و همکاران، ۱۹۹۸). جهت اندازه‌گیری میزان عناصر بخش هوایی چهار برگ جوان و کامل از هر تیمار جمع‌آوری، سپس به‌طور کامل با آب مقطر شسته شدند، در دمای ۶۵ درجه سانتی‌گراد خشک شدند و از این ماده خشک برای تعیین میزان ترکیبات معدنی استفاده گردید. تعیین میزان نیتروژن کل در نمونه‌های برگ بر اساس روش کجلدال بود. غلظت پتاسیم و کلسیم

پایه‌های بومی و مقاوم‌تر به سرما مقاومت خیار به تنش سرمایی را افزایش داد و بدین صورت می‌توان تلفات خیار را کم‌تر و در مصرف انرژی در گلخانه‌ها صرفه‌جویی کرد.

## مواد و روش‌ها

جهت بررسی اثر پیوند خیار (*Cucumis sativus* var. Super) (daminos) بر روی پایه‌های کدوی حلوایی توده اصفهان (*Cucurbita moschata* var. Isfahan) (Ri) و کدوی مسمایی (*Cucurbita pepo*) (Rm) و مقایسه آن با خیار غیر پیوندی (Rn) و پیوند خیار روی خیار (خودی) (Rc) به‌عنوان شاهد، آزمایشی به صورت آزمایش مرکب در مکان در قالب طرح کاملاً تصادفی با دو تیمار دمای مطلوب رشد خیار (۲۷±۲) درجه سانتی‌گراد) و دمای کمینه رشد خیار (۱۵±۲) درجه سانتی‌گراد) با چهار تکرار در گلخانه تحقیقاتی دانشگاه صنعتی اصفهان اجرا گردید. کنترل روزانه دما جهت تنظیم تیمارها انجام شد، میزان رطوبت نسبی در محدوده ۳۰ تا ۵۰ درصد بود و ۶۰۰۰ لوکس روشنایی تکمیلی با استفاده از لامپ جیوه‌ای به صورت ۱۴ ساعت روشنایی، ۱۰ ساعت خاموشی تأمین گردید. بذرها به مدت ۱۲ ساعت در آب خیسانده و سپس در گلدان‌های حاوی مخلوط ماسه و خاک باغچه به نسبت ۱ به ۱ کاشته شدند. پیوندک قبل از ظهور برگ حقیقی از ۱ سانتی‌متر زیر برگ‌های لپه‌ای قطع شد و بعد از ظهور برگ حقیقی و رسیدن ساقه به قطر حدود ۰/۵ سانتی‌متر در پایه‌ها، پیوند حفره‌ای بر پایه‌های مختلف انجام گرفت. پس از دو هفته و حصول اطمینان از گرفتن پیوند و پس از عمل مقاوم‌سازی گیاهان پیوندی، گیاهان به گلدان‌های ۴ لیتری منتقل شده و سپس به گلخانه‌های تنظیم شده برای تیمارهای دمایی موردنظر، منتقل گردیدند. در مدت ۴ ماه آزمایش هر هفته ۲۰۰ میلی‌لیتر کود کامل به هر گیاه داده شده و آبیاری به صورت منظم انجام شد.

فاکتورهای تعداد گره، برگ، میوه، طول بوته، طول میان‌گره، وزن تر و خشک ساقه (از طوقه به بالا)، ریشه، فاکتورهای فتوسنتزی، حجم ریشه، میزان فنول و آنتی‌اکسیدان و خصوصیات میوه و میزان عناصر در آخرین مرحله از آزمایش اندازه‌گیری شد.

جهت اندازه‌گیری وزن تر و خشک اندام هوایی و ریشه ابتدا ریشه از محل طوقه از قسمت شاخساره جدا شد و وزن تر شاخساره و ریشه با ترازوی دیجیتالی دقیق دقت اندازه‌گیری یک هزارم گرم اندازه‌گیری گردید. سپس نمونه‌های شاخساره و ریشه به صورت جداگانه درون پاکت قرار گرفتند و در آزمایشگاه درون آن با دمای ۷۰ درجه سانتی‌گراد در مدت ۴۸ ساعت

1. Sing  
2. Yu  
3. Raeisi

توسط روش طیف‌سنجی<sup>۱</sup> تعیین شد. در حالی که غلظت فسفر توسط روش رنگ‌سنجی<sup>۲</sup> در طول موج ۴۶۰ نانومتر تخمین زده شد. تعیین رنگ‌سنجی فسفر با استفاده از اسپکتوفتومتر<sup>۳</sup> انجام شد. داده‌ها در نرم‌افزار اکسل طبقه‌بندی و با برنامه آماری Statitix 8 آنالیز شدند و مقایسه میانگین داده‌ها به کمک آزمون LSD در سطح احتمال ۵ درصد محاسبه شد.

## نتایج

تنش دمایی پایین باعث کاهش طول بوته، تعداد برگ، طول گره، تعداد گره و وزن تر ساقه شد اما بر وزن خشک ساقه اثر معنی‌داری نداشت (جدول ۱). تحت تأثیر دمایی پایین شاخص‌های فتوسنتزی شامل مقاومت روزنه‌ای، دی‌اکسیدکربن داخل روزنه، تعرق، شاخص فتوسنتز، هدایت مزوفیلی و کارایی آب مصرفی فتوسنتز کاهش معنی‌داری داشت اما بر شاخص کلروفیل اثر معنی‌داری نداشت (جدول ۲). وزن تر، طول و حجم ریشه تحت تأثیر کاهش دما تغییر معنی‌داری نداشت اما آنتی‌اکسیدان و فنول افزایش یافت (جدول ۳). طول میوه با کاهش دما کاهش یافت اما سایر خصوصیات میوه تغییر معنی‌داری نداشت (جدول ۴). با کاهش دما جذب کلسیم و سدیم افزایش و سایر عناصر کاهش یافت (جدول ۵).

اثر نوع پایه‌ها بر صفات رویشی نشان داد که بیش‌ترین طول بوته، طول گره در پایه اصفهان و کم‌ترین طول بوته متعلق به پایه کدو مسمایی و کم‌ترین طول گره در پایه پیوند خودی و مسمایی دیده شد (جدول ۱). بیش‌ترین وزن تر و خشک ساقه در تیمار پایه غیرپیوندی و کم‌ترین وزن خشک در تیمار مسمایی دیده شد (جدول ۱). مقاومت روزنه‌ای و شاخص فتوسنتز در پایه اصفهان و مسمایی بیش از سایر پایه‌ها و بیش‌ترین میزان دی‌اکسیدکربن داخل روزنه‌ای در تیمار پایه اصفهان دیده شد. هدایت مزوفیلی و کارایی آب فتوسنتزی در پایه‌های پیوندی کاهش یافت و حداکثر میزان آن در پایه غیرپیوندی بود. تعرق با ایجاد پیوند در کلیه پایه‌ها افزایش یافت (جدول ۲). حجم ریشه در پایه غیرپیوندی و خودی میزان فنول در پایه مسمایی بیش‌ترین میزان را داشت و آنتی‌اکسیدان میزان طول ریشه و وزن تر ریشه در پایه‌های مختلف تفاوت معنی‌داری نداشت (جدول ۳). طول میوه و میزان مواد جامد محلول بین پایه‌ها تغییری نشان نداد اما تعداد میوه، وزن میوه و سفتی میوه در پایه اصفهان بیش‌ترین میزان را داشت

(جدول ۶). میزان جذب عناصر نیتروژن، پتاسیم و فسفر در پایه غیرپیوندی و منیزیم در پایه خودی و سدیم در پایه غیرپیوندی و خودی بیش‌ترین میزان را نشان داد و کلسیم در پایه اصفهان بیش‌ترین بود (جدول ۷).

تعداد گره در بوته در اثر تنش دمایی پایین در پایه اصفهان و خودی نسبت به شرایط دمایی مطلوب کاهش معنی‌داری داشت اما در پایه مسمایی و غیرپیوندی تفاوت معنی‌داری نداشت و بیش‌ترین تعداد گره در پایه غیرپیوندی و دمایی مطلوب و کم‌ترین در پایه اصفهان و دمایی کمینه دیده شد (شکل ۱b). طول بوته در کلیه پایه‌ها و شاهد در دمایی پایین نسبت به دمایی مطلوب کاهش یافت و این کاهش در گیاهان با پیوند خودی بیش‌ترین میزان بود. کم‌ترین طول بوته در تیمار پایه اصفهان و کدو مسمایی در دمایی کمینه بود و بیش‌ترین طول بوته در گیاهان با پیوند خودی و دمایی مطلوب دیده شد (شکل ۱a). طول گره در پایه اصفهان و مسمایی با کاهش دما نسبت به دمایی مطلوب کاهش یافت اما در پایه پیوند خودی و غیرپیوندی تفاوت معنی‌داری بین دو دما دیده نشد (شکل ۱a). تعداد برگ در اثر تنش دمایی پایین در پایه اصفهان کاهش یافت اما در سایر پایه‌ها تفاوت معنی‌داری دیده نشد (شکل ۱c). وزن تر ساقه در پایه خودی و غیرپیوندی و در دمایی پایین نسبت به دمایی مطلوب کاهش یافت اما بین سایر پایه‌ها در دو دما تفاوت معنی‌داری دیده نشد (شکل ۱f). یک مفهوم میزان تخصیص ماده خشک به ساقه است، یک مفهوم درصد ماده خشک میوه است و در دمایی پایین پایه خودی و غیرپیوندی نسبت به دمایی مطلوب کاهش معنی‌داری داشت اما در پایه اصفهان و مسمایی در دو دما تفاوت معنی‌داری دیده نشد (شکل ۱e). شاخص کلروفیل پایه‌های اصفهان، مسمایی و غیرپیوندی در دوره تفاوت معنی‌داری نداشت و در پایه پیوند خودی با کاهش دما کاهش یافته است (شکل ۲a). بیش‌ترین هدایت روزنه‌ای در تیمار غیرپیوندی و دمایی مطلوب دیده شد و در پایه مسمایی و پیوندی خودی بین دو دما هدایت روزنه‌ای تفاوت معنی‌داری نداشت (شکل ۲d). دی‌اکسیدکربن داخل روزنه‌ای در دمایی کمینه نسبت به مطلوب در کلیه پایه‌ها افزایش داشت و حداکثر میزان آن در پایه مسمایی و دمایی کمینه دیده شد (شکل ۲f). میزان تعرق در دمایی مطلوب نسبت به دمایی پایین در پایه‌های اصفهان، مسمایی و غیرپیوندی به‌طور معنی‌داری بیش‌تر از دمایی پایین بود و حداکثر مقدار تعرق در تیمار اصفهان و مسمایی در دمایی مطلوب بود (شکل ۲e). میزان فتوسنتز در شرایط تنش دمایی پایین در پایه مسمایی و پیوند خودی نسبت به دمایی مطلوب کاهش داشت اما در پایه اصفهان و غیرپیوندی تفاوت

1. ICP (Coupled plasma) (Shield Torch System, Agilent 7500a; Agilent Technologies, Santa Clara, Calif)
2. Vanadomolybdophosphoric Acid Colorimetric Method
3. Shimadzo UV 2401 PC

معنی‌داری دیده نشد و حداکثر فتوسنتز در دمای مطلوب در پایه مسمایی دیده شد (شکل ۲b). هدایت مزوفیلی در پایه مسمایی و غیرپیوندی با تنش سرما کاهش یافت اما تفاوت معنی‌داری در پایه اصفهان و پیوند خودی بین دو دما دیده نشد (شکل ۲c). کارایی آب مصرفی فتوسنتزی در کلیه پایه‌ها در دمای کم بیش‌تر از دمای مطلوب و حداکثر مقدار در پایه غیرپیوندی و دمای کمینه دیده شد (شکل ۲g). طول میوه با کاهش دما در کلیه پایه‌ها کاهش و تعداد میوه افزایش یافت (شکل ۳a, b). بیش‌ترین میزان عملکرد و سفتی میوه در پایه اصفهان در هر دو دما و کم‌ترین در پایه مسمایی بود (شکل ۳d). میزان سفتی در پایه مسمایی و پایه غیرپیوندی با کاهش دما به ترتیب افزایش و کاهش یافت (شکل ۳c). میزان مواد جامد محلول با کاهش دما در کلیه پایه‌ها افزایش یافت (شکل ۳e). میزان طول ریشه تحت تأثیر دما در پایه‌های مختلف تفاوت معنی‌داری نشان نداد (داده‌ها آورده نشده است). وزن‌تر ریشه با کاهش دما در کلیه پایه‌ها نسبت به دمای مطلوب کاهش یافت (شکل ۴b). حجم ریشه در پایه خودی در هر دو دما کم‌ترین و در پایه خودی و دمای مطلوب بیش‌ترین میزان را داشت (شکل ۴a). میزان فنول با کاهش دما افزایش چشمگیری داشت و بیش‌ترین افزایش در پایه مسمایی دیده شد. میزان آنتی‌اکسیدان در کلیه پایه‌ها با کاهش دما افزایش یافت (شکل ۵a, b). اثر متقابل دما و پایه بر میزان جذب عناصر نشان داد که بیش‌ترین میزان نیتروژن، فسفر، پتاسیم در تیمار پایه غیرپیوندی و دمای کمینه و بیش‌ترین میزان کلسیم و منیزیم در پایه مسمایی و دمای کمینه و سدیم در پایه خودی و دمای کمینه مشاهده شد (جدول ۸).

جدول ۱: اثر دماهای مختلف بر شاخص‌های رشد

Table 1: Effect of different temperatures on growth characteristics

وزن خشک شاخساره (گرم) Dry weight shoot (g)	وزن تر شاخساره (گرم) Fresh weight shoot (g)	تعداد گره به ازای بوته Node number per plant	تعداد برگ به ازای بوته Leave number per plant	طول گره (سانتی متر) Node length (cm)	طول بوته (سانتی متر) plant length (cm)	تیمار دمایی Temperature treatment
13.14 <sup>a</sup>	75.26 <sup>a</sup>	33.57 <sup>a</sup>	22.45 <sup>a</sup>	8.79 <sup>a</sup>	217.13 <sup>a</sup>	دمای اپتیمم (To) Optimum temperature (To)
7.415 <sup>a</sup>	51.22 <sup>b</sup>	20.12 <sup>b</sup>	16.57 <sup>b</sup>	7.03 <sup>b</sup>	76.12 <sup>b</sup>	دمای مینیمم (Tc) Minimum temperature (Tc)

در هر ستون، میانگین‌هایی که دارای حروف مشترک هستند در سطح ۵ درصد اختلاف معنی‌دار ندارند  
Means with Common letters in each column are no significantly different at 5% level

جدول ۲: اثر دماهای مختلف بر اندازه‌گیری تبادلات گازی

Table 2: Effects of different temperatures on gas exchange measurements

کارایی مصرف آب فتوسنتزی (میکرومول دی‌اکسید کربن در میلی‌مول آب) Photosynthetic water use efficiency ( $\mu\text{mol CO}_2 \text{mmol H}_2\text{O}$ )	هدایت مزوفیلی Mesophyll conductance ( $\text{mmol CO}_2 \text{m}^{-2} \text{s}^{-1}$ )	فتوسنتز (میکرومول دی‌اکسید کربن در مترمربع در ثانیه) Photosynthesis ( $\mu\text{mol CO}_2 \text{m}^{-2} \text{s}^{-1}$ )	تعرق (میلی‌مول آب در مترمربع در ثانیه) Transpiration ( $\text{mmol H}_2\text{O m}^{-2} \text{s}^{-1}$ )	دی‌اکسید کربن داخل روزنه (میکرومول در مول) intercellular $\text{CO}_2$ concentration ( $\mu\text{mol} \cdot \text{mol}^{-1}$ )	هدایت روزنه‌ای (میلی‌مول آب در مترمربع در ثانیه) Stomata conductance ( $\text{mmol H}_2\text{O m}^{-2} \text{s}^{-1}$ )	شاخص سبزیگی (عدد اسپاد) Chlorophyll (Spad value)	تیمار دمایی Temperature treatment
62.62b	0.036a	6.99a	3.93a	249.38a	0.132a	11.32a	دمای اپتیمم (To) Optimum temperature (To)
175.84a	0.015b	5.11b	1.26b	430.98b	0.039b	10.48a	دمای مینیمم (Tc) Minimum temperature (Tc)

در هر ستون، میانگین‌هایی که دارای حروف مشترک هستند در سطح ۵ درصد اختلاف معنی‌دار ندارند  
Means with Common letters in each column are no significantly different at 5% level

جدول ۳: اثر دماهای مختلف بر خصوصیات ریشه، فنول و آنتی‌اکسیدان

Table 3: Effect of different temperatures on root, phenol and antioxidant characteristics

وزن تر ریشه (گرم) Fresh weight root (g)	طول ریشه (سانتی متر) Root length (cm)	حجم ریشه (میلی لیتر) Root volume (ml)	فعالیت آنتی‌اکسیدانی (درصد) Antioxidant activity (DPPH%)	فنول (میلی‌گرم در گرم) Phenol (mg.g <sup>-1</sup> )	تیمار دمایی Temperature treatment
17.07 <sup>a</sup>	51.30 <sup>a</sup>	13.41 <sup>a</sup>	0.21 <sup>b</sup>	20.60 <sup>b</sup>	دمای اپتیمم (To) Optimum temperature (To)
9.48 <sup>a</sup>	48.04 <sup>a</sup>	7.41 <sup>a</sup>	0.42 <sup>a</sup>	296.55 <sup>a</sup>	دمای مینیمم (Tc) Minimum temperature (Tc)

در هر ستون، میانگین‌هایی که دارای حروف مشترک هستند در سطح ۵ درصد اختلاف معنی‌دار ندارند  
Means with Common letters in each column are no significantly different at 5% level

جدول ۴: اثر دماهای مختلف بر خصوصیات میوه

Table 4: Effects of different temperatures on fruit characteristics

طول میوه (سانتی متر) Fruit length (cm)	تعداد میوه در بوته Number of fruits per plant	وزن مجموع میوه‌های برداشت (کیلوگرم) Total harvest weight (kg)	محتوای قند میوه (بریکس) TSS (Brix)	سفتی (نیوتن) Firmness (N)	تیمار دمایی Temperature treatment
13.16 <sup>a</sup>	0.73 <sup>a</sup>	64.36 <sup>a</sup>	2.03 <sup>a</sup>	7.96 <sup>a</sup>	دمای اپتیمم (To) Optimum temperature (To)
9.67 <sup>b</sup>	1.45 <sup>a</sup>	75.78 <sup>a</sup>	2.59 <sup>a</sup>	8.23 <sup>a</sup>	دمای مینیمم (Tc) Minimum temperature (Tc)

در هر ستون، میانگین‌هایی که دارای حروف مشترک هستند در سطح ۵ درصد اختلاف معنی‌دار ندارند  
Means with Common letters in each column are no significantly different at 5% level

جدول ۵: اثر دماهای مختلف بر میزان عناصر

Table 5: The effect of different temperatures on the amount of elements

نیترژن (درصد) N (%)	فسفر (درصد) P (%)	پتاسیم (درصد) K (%)	کلسیم (درصد) Ca (%)	منیزیم (درصد) Mg (%)	سدیم (درصد) Na (%)	تیمار دمایی Temperature treatment
3.51 <sup>a</sup>	0.43 <sup>a</sup>	3.11 <sup>a</sup>	1.54 <sup>b</sup>	0.74 <sup>a</sup>	0.14 <sup>b</sup>	دمای اپتیمم (To) Optimum temperature (To)
3.37 <sup>b</sup>	0.39 <sup>b</sup>	2.54 <sup>b</sup>	1.66 <sup>a</sup>	0.68 <sup>b</sup>	0.21 <sup>a</sup>	دمای مینیمم (Tc) Minimum temperature (Tc)

در هر ستون، میانگین‌هایی که دارای حروف مشترک هستند در سطح ۵ درصد اختلاف معنی‌دار ندارند  
Means with Common letters in each column are no significantly different at 5% level

جدول ۶: اثر پایه‌های مختلف بر شاخص‌های رشد

Table 6: Effect of different rootstock on growth characteristics

وزن خشک شاخساره (گرم) Dry weight shoot (g)	وزن تر شاخساره (گرم) Fresh weight shoot (g)	تعداد گره به ازای بوته Node number per plant	تعداد برگ به ازای بوته Leave number per plant	طول گره (سانتی متر) Node length (cm)	طول بوته (سانتی متر) plant length (cm)	تیمار دمایی Temperature treatment
16.22 <sup>a</sup>	92.34 <sup>a</sup>	32.62 <sup>a</sup>	24.25 <sup>a</sup>	8.33 <sup>b</sup>	165.91 <sup>b</sup>	پایه خودی (Rn) Cucumber (Rn)
8.18 <sup>ab</sup>	56.61 <sup>b</sup>	22.88 <sup>b</sup>	17.75 <sup>a</sup>	6.17 <sup>c</sup>	85.31 <sup>d</sup>	شاهد (Rc) Control (Rc)
13.71 <sup>a</sup>	63.90 <sup>ab</sup>	28.75 <sup>ab</sup>	18.50 <sup>a</sup>	10.40 <sup>a</sup>	208.66 <sup>a</sup>	پایه اصفهان (Ri) <i>Cucurbita moschata</i> var. Isfahan (Ri)
3.53 <sup>b</sup>	40.11 <sup>b</sup>	23.13 <sup>b</sup>	17.25 <sup>a</sup>	6.74 <sup>c</sup>	126.62 <sup>c</sup>	پایه مسمایی (Rm) <i>Cucurbita pepo</i> (Rm)

در هر ستون، میانگین‌هایی که دارای حروف مشترک هستند در سطح ۵ درصد اختلاف معنی‌دار ندارند  
Means with Common letters in each column are no significantly different at 5% level

جدول ۷: اثر پایه‌های مختلف بر تبادلات گازی

Table 7: Effects of different rootstock on gas exchange measurements

نشانخص سبزیگی (عدد اسپاد) Chlorophyll (Spad value)	هنایت روزنه‌ای میلی‌مول آب در مترمربع در ثانیه Stomata conductance (mmol H <sub>2</sub> O m <sup>-2</sup> s <sup>-1</sup> )	دی‌اکسیدکربن داخل روزنه (میکرومول در مول) Intercellular CO <sub>2</sub> concentration (μmol mol <sup>-1</sup> )	تعرق (میلی‌مول آب در مترمربع در ثانیه) Transpiration (mmol H <sub>2</sub> O m <sup>-2</sup> s <sup>-1</sup> )	فتوسنتز (میکرومول دی‌اکسیدکربن در مترمربع در ثانیه) Photosynthesis (μmol CO <sub>2</sub> m <sup>-2</sup> s <sup>-1</sup> )	هدایت مزوفیلی (میلی‌مول CO <sub>2</sub> در مترمربع در ثانیه) Mesophyll conductance (mmol CO <sub>2</sub> m <sup>-2</sup> s <sup>-1</sup> )	کارایی مصرف آب فتوسنتزی (میکرومول دی‌اکسیدکربن در میلی‌مول آب) Photosynthetic water use efficiency (μmol CO <sub>2</sub> mmol H <sub>2</sub> O)	تیمار دمایی Temperature treatment
8.52 <sup>b</sup>	0.038 <sup>c</sup>	244.63 <sup>ab</sup>	1.65 <sup>b</sup>	4.94 <sup>b</sup>	0.03 <sup>a</sup>	188.79 <sup>a</sup>	پایه خودی (Rn) Cucumber (Rn)
11.35 <sup>a</sup>	0.07 <sup>b</sup>	380.25 <sup>ab</sup>	2.69 <sup>a</sup>	3.83 <sup>b</sup>	0.01 <sup>b</sup>	71.94 <sup>b</sup>	شاهد (Rc) Control (Rc)
11.95 <sup>a</sup>	0.11 <sup>a</sup>	391.5 <sup>a</sup>	2.73 <sup>a</sup>	7.56 <sup>a</sup>	0.02 <sup>ab</sup>	83.29 <sup>b</sup>	پایه اصفهان (Ri) <i>Cucurbita moschata</i> var. Isfahan (Ri)
11.59 <sup>a</sup>	0.12 <sup>a</sup>	344.36 <sup>b</sup>	3.30 <sup>a</sup>	7.87 <sup>a</sup>	0.03 <sup>ab</sup>	132.89 <sup>ab</sup>	پایه مسمایی (Rm) <i>Cucurbita pepo</i> (Rm)

در هر ستون، میانگین‌هایی که دارای حروف مشترک هستند در سطح ۵ درصد اختلاف معنی‌دار ندارند

Means with Common letters in each column are no significantly different at 5% level

جدول ۸: اثر پایه‌های مختلف بر خصوصیات ریشه، فنول و آنتی‌اکسیدان

Table 8: Effect of different temperatures on root, phenol and antioxidant characteristics

وزن تر ریشه (گرم) Fresh weight root (g)	طول ریشه (سانتی متر) Root length (cm)	حجم ریشه (میلی لیتر) Root volume (ml)	فعالیت آنتی‌اکسیدانی (درصد) Antioxidant activity (DPPH%)	فنول (میلی‌گرم در گرم) Phenol (mg/g)	تیمار دمایی Temperature treatment
15.76 <sup>b</sup>	49.55 <sup>ab</sup>	16.22 <sup>a</sup>	0.33 <sup>a</sup>	124.54 <sup>bc</sup>	پایه خودی (Rn) Cucumber (Rn)
17.21 <sup>a</sup>	53.00 <sup>a</sup>	13.71 <sup>b</sup>	0.35 <sup>a</sup>	115.07 <sup>c</sup>	شاهد (Rc) Control (Rc)
15.70 <sup>b</sup>	53.75 <sup>a</sup>	8.18 <sup>c</sup>	0.31 <sup>a</sup>	157.10 <sup>b</sup>	پایه اصفهان (Ri) <i>Cucurbita moschata</i> var. Isfahan (Ri)
3.42 <sup>c</sup>	42.37 <sup>b</sup>	3.53 <sup>d</sup>	0.27 <sup>a</sup>	237.59 <sup>a</sup>	پایه مسمایی (Rm) <i>Cucurbita pepo</i> (Rm)

در هر ستون، میانگین‌هایی که دارای حروف مشترک هستند در سطح ۵ درصد اختلاف معنی‌دار ندارند

Means with Common letters in each column are no significantly different at 5% level

جدول ۹: اثر پایه‌های مختلف بر خصوصیات میوه

Table 9: Effects of different temperatures on fruit characteristics

طول میوه (سانتی‌متر) Fruit length (cm)	تعداد میوه در بوته Number of fruits per plant	وزن مجموع میوه‌های برداشت (کیلوگرم) Total harvest weight (kg)	محتوای قند میوه (بریکس) TSS (Brix)	سفتی (نیوتن) Firmness (N)	تیمار دمایی Temperature treatment
12.00 <sup>a</sup>	0.875 <sup>b</sup>	63.87 <sup>ab</sup>	2.31 <sup>a</sup>	8.08 <sup>b</sup>	شاهد (Rc) Control (Rc)
11.10 <sup>a</sup>	1.875 <sup>a</sup>	120.50 <sup>a</sup>	2.52 <sup>a</sup>	8.87 <sup>a</sup>	پایه اصفهان (Ri) <i>Cucurbita moschata</i> var. Isfahan (Ri)
11.14 <sup>a</sup>	0.541 <sup>b</sup>	25.85 <sup>b</sup>	2.10 <sup>a</sup>	7.33 <sup>c</sup>	پایه مسمایی (Rm) <i>Cucurbita pepo</i> (Rm)

در هر ستون، میانگین‌هایی که دارای حروف مشترک هستند در سطح ۵ درصد اختلاف معنی‌دار ندارند

Means with Common letters in each column are no significantly different at 5% level

جدول ۱۰: اثر پایه‌های مختلف بر میزان عناصر

Table 10: The effect of different temperatures on the amount of elements

نیتروژن (درصد) N (%)	فسفر (درصد) P (%)	پتاسیم (درصد) K (%)	کلسیم (درصد) Ca (%)	منیزیم (درصد) Mg (%)	سدیم (درصد) Na (%)	تیمار دمایی Temperature treatment
3.85 <sup>a</sup>	0.47 <sup>a</sup>	3.65 <sup>a</sup>	1.05 <sup>d</sup>	0.70 <sup>b</sup>	0.19 <sup>a</sup>	پایه خودی (Rn) Cucumber (Rn)
3.64 <sup>b</sup>	0.33 <sup>d</sup>	2.57 <sup>b</sup>	1.32 <sup>c</sup>	0.69 <sup>c</sup>	0.20 <sup>a</sup>	شاهد (Rc) Control (Rc)
3.19 <sup>c</sup>	0.45 <sup>b</sup>	2.52 <sup>d</sup>	2.11 <sup>a</sup>	0.51 <sup>d</sup>	0.14 <sup>c</sup>	پایه اصفهان (Ri) Cucurbita moschata var. Isfahan (Ri)
3.08 <sup>d</sup>	0.38 <sup>c</sup>	2.55 <sup>c</sup>	1.89 <sup>b</sup>	0.93 <sup>a</sup>	0.18 <sup>b</sup>	پایه مسمایی (Rm) Cucurbita pepo (Rm)

در هر ستون، میانگین‌هایی که دارای حروف مشترک هستند در سطح ۵ درصد اختلاف معنی‌دار ندارند

Means with Common letters in each column are no significantly different at 5% level

جدول ۱۱: اثر متقابل پایه‌ها و دماهای مختلف بر میزان عناصر

Table 11: Interaction of different rootstock and temperatures on the amount of elements

نیتروژن N		فسفر P		پتاسیم K		کلسیم Ca		منیزیم Mg		سدیم Na		تیمار دمایی Temperature treatment
Tc	To	Tc	To	Tc	To	To	To	Tc	To	Tc	To	
3.36 <sup>d</sup>	4.34 <sup>a</sup>	0.42 <sup>d</sup>	0.52 <sup>a</sup>	3.45 <sup>b</sup>	3.85 <sup>a</sup>	1.28 <sup>e</sup>	0.83 <sup>b</sup>	0.81 <sup>c</sup>	0.60 <sup>e</sup>	0.18 <sup>c</sup>	0.21 <sup>b</sup>	
3.08 <sup>f</sup>	3.08 <sup>f</sup>	0.33 <sup>g</sup>	0.34 <sup>f</sup>	3.00 <sup>d</sup>	2.15 <sup>g</sup>	1.65 <sup>d</sup>	1.00 <sup>g</sup>	0.88 <sup>b</sup>	0.51 <sup>g</sup>	0.12 <sup>e</sup>	0.28 <sup>a</sup>	شاهد (Rc) Control (Rc)
2.97 <sup>g</sup>	3.42 <sup>c</sup>	0.51 <sup>b</sup>	0.40 <sup>e</sup>	2.65 <sup>e</sup>	2.40 <sup>f</sup>	2.01 <sup>c</sup>	2.22 <sup>b</sup>	0.57 <sup>f</sup>	0.45 <sup>h</sup>	0.12 <sup>e</sup>	0.16 <sup>d</sup>	پایه اصفهان (Ri) Cucurbita moschata var. Isfahan (Ri)
4.06 <sup>b</sup>	3.22 <sup>e</sup>	0.45 <sup>c</sup>	0.32 <sup>h</sup>	3.35 <sup>c</sup>	1.75 <sup>h</sup>	1.21 <sup>f</sup>	2.58 <sup>a</sup>	0.71 <sup>d</sup>	1.15 <sup>a</sup>	0.16 <sup>d</sup>	0.21 <sup>b</sup>	پایه مسمایی (Rm) Cucurbita pepo (Rm)

در هر ستون، میانگین‌هایی که دارای حروف مشترک هستند در سطح ۵ درصد اختلاف معنی‌دار ندارند

Means with Common letters in each column are no significantly different at 5% level

(To) دمای اپتیمم (Tc)، دمای مینیمم

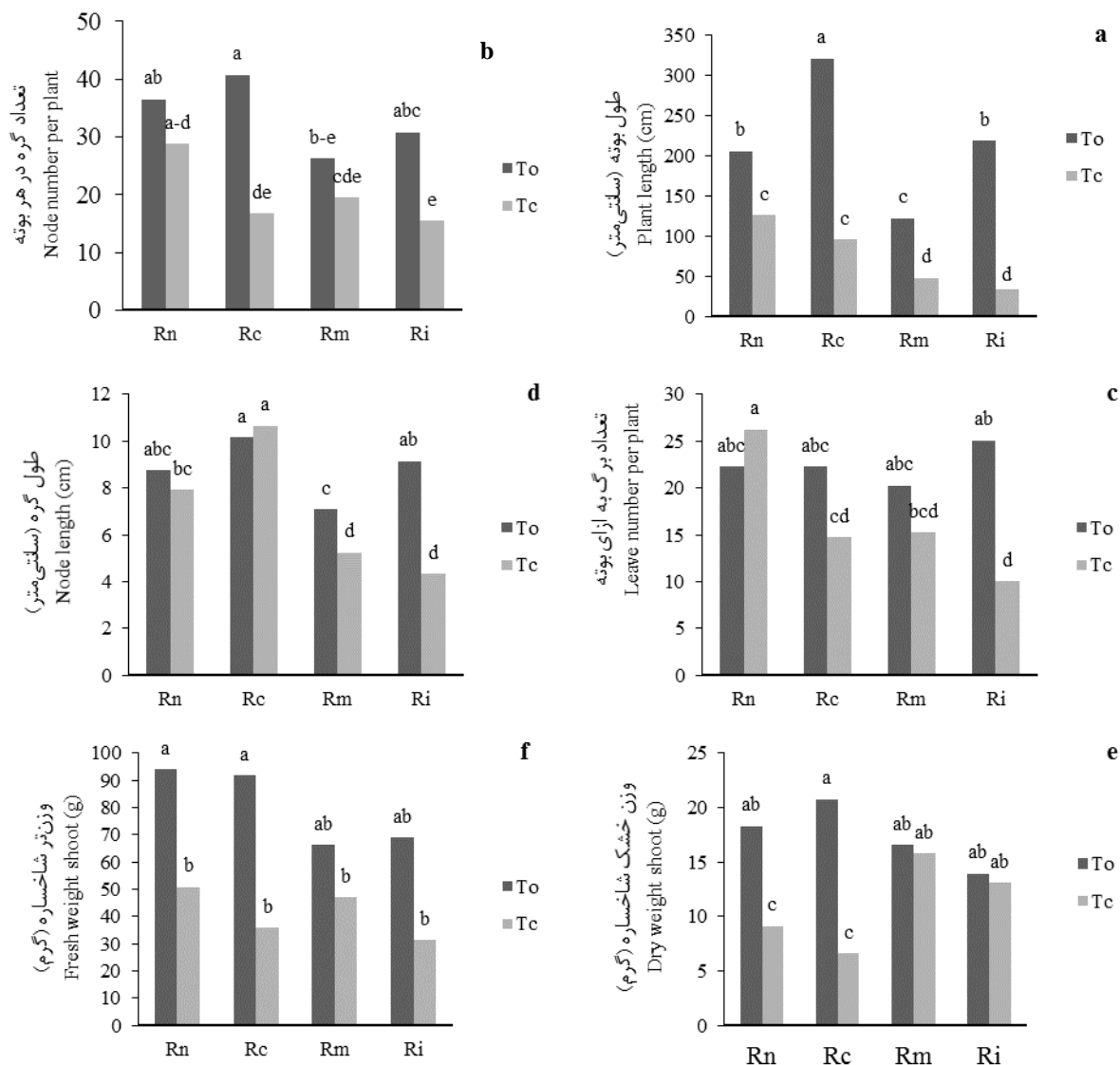
Optimum temperature (To), Minimum temperature (Tc)

## بحث

می‌دهد که وزن تر ریشه با کاهش دما در کلیه پایه‌ها نسبت به دمای مطلوب کاهش یافت. از ویژگی‌های ریشه که نقش اصلی در جذب آب و مواد غذایی به عهده دارد می‌توان به طول و حجم ریشه، تعداد ریشه‌های موپین و طول‌ها آن‌ها اشاره کرد. کاهش رشد ریشه در اثر کاهش دما باعث کم شدن ظرفیت جذب آب و موادمعدنی توسط ریشه و به دنبال آن ظهور اثرات ثانویه ناشی از کمبود مواد غذایی و اختلال در رشد گیاه می‌شود (میرمحمدی‌میبدی و ترکش اصفهانی، ۱۳۸۳). نتایج چندین پژوهش دیگر نشان داد که اغلب صفات رویشی خیار، تحت تأثیر شدید پایه‌ها قرار گرفتند و گیاهان پیوندی نسبت به گیاهان غیر پیوندی از رشد بهتر و بیشتری برخوردار بودند (اکبری‌چشمه‌منش و همکاران، ۱۳۸۰؛ مسیحا و همکاران، ۱۳۷۸).

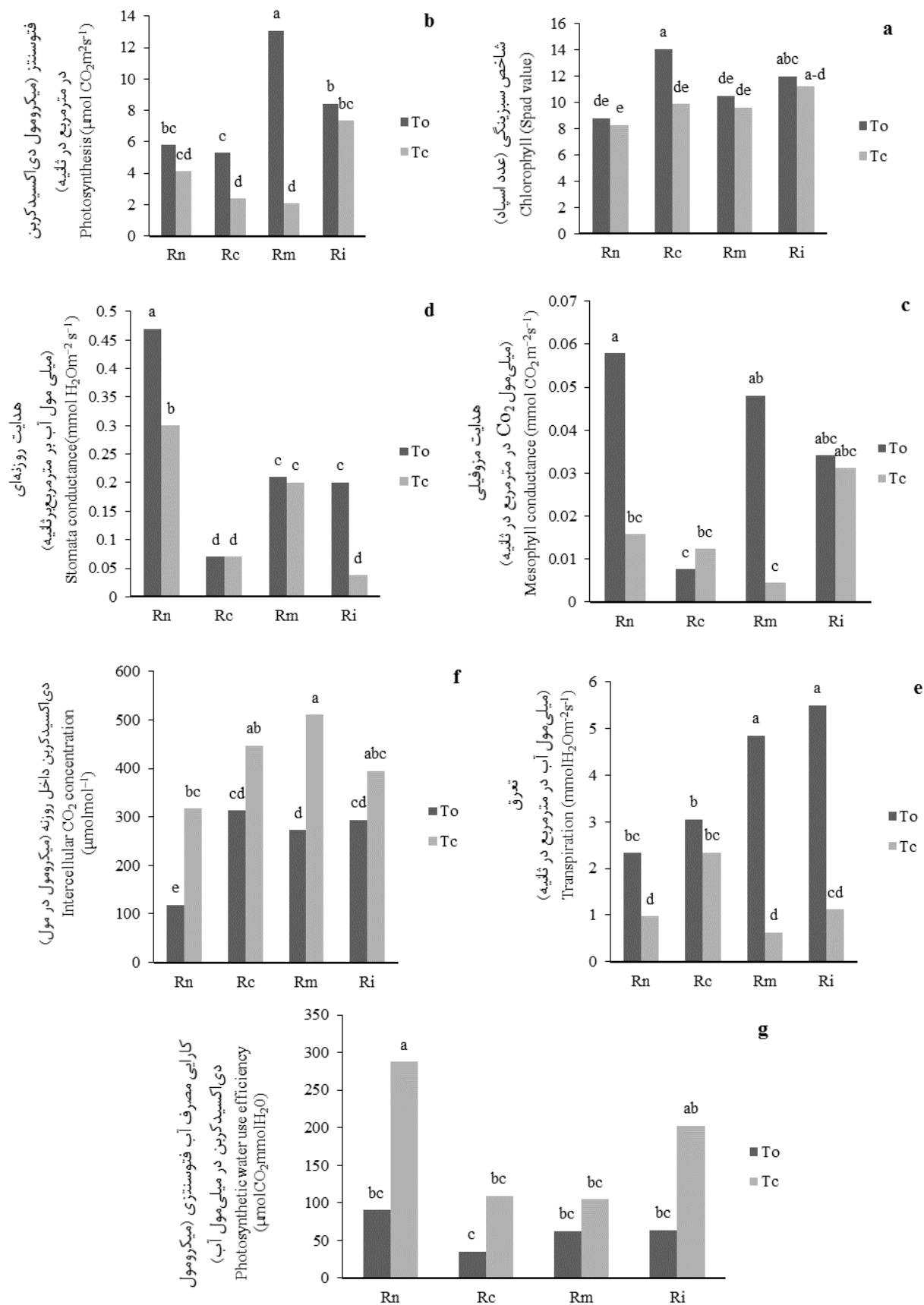
نتایج پژوهش حاضر نشان داد که تنش دمایی پایین باعث کاهش طول بوته، تعداد برگ، طول گره، تعداد گره و وزن تر ساقه، گردید. به نظر می‌رسد کاهش طول بوته در اثر تنش دما در پایه پیوند خودی و غیر پیوندی ناشی از کاهش تعداد گره بوده است و نه کاهش طول گره؛ در حالی که در پایه‌های اصفهان کاهش طول بوته ناشی از کاهش تعداد گره و طول گره بوده است و در پایه مسمایی ناشی از کاهش طول گره بوده است. از سوی دیگر به نظر می‌رسد پایه اصفهان و مسمایی توانایی کاهش خسارت دمایی پایین به رشد ساقه را داشته است به طوری که با کاهش دما وزن تر شاخساره در گیاهان غیر پیوندی و پایه خودی به طور معنی‌داری کاهش یافت اما در پایه‌های اصفهان و مسمایی این کاهش جزئی و معنی‌دار نبود. نتایج پژوهش حاضر نشان





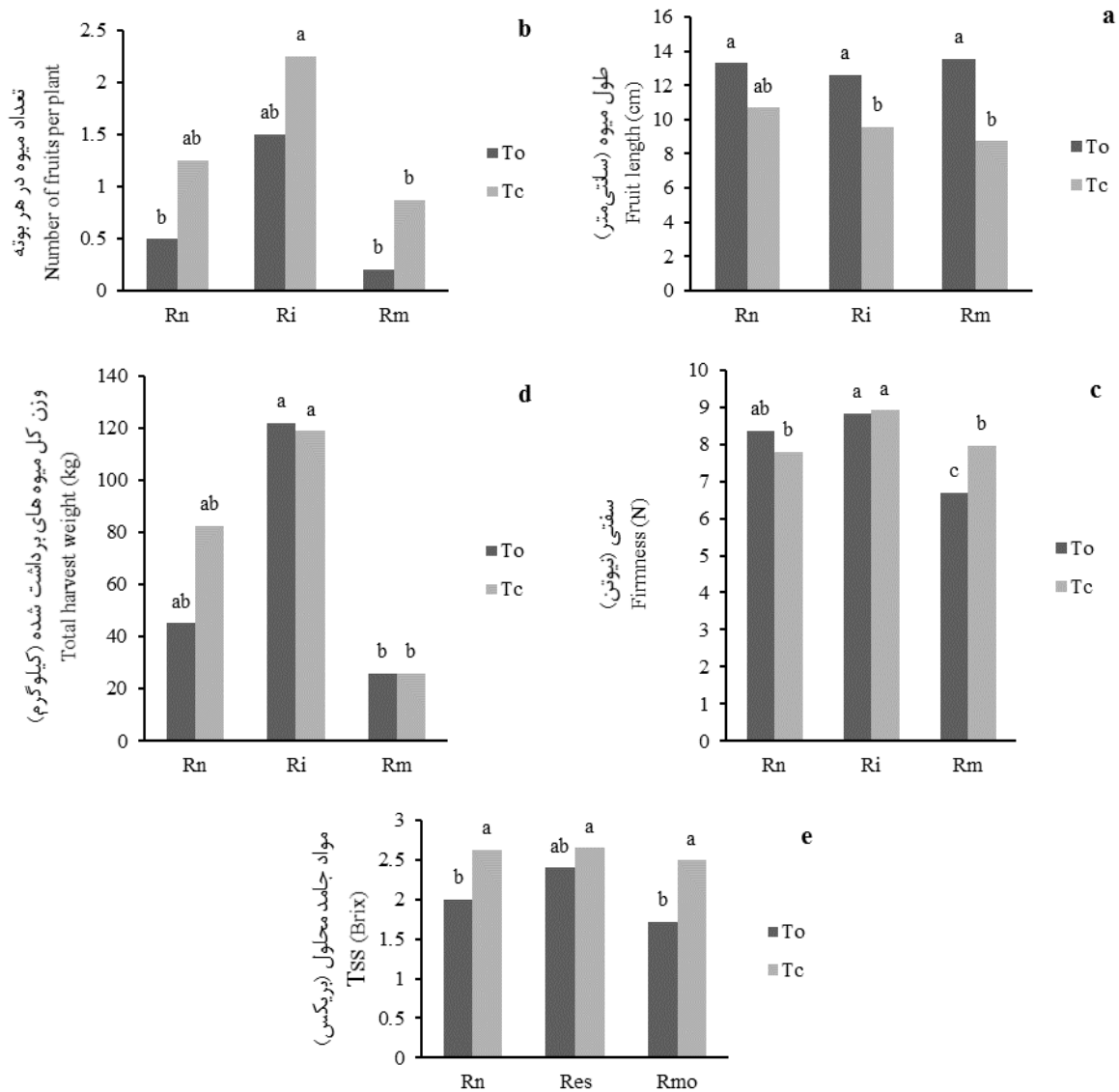
شکل ۱: اثر متقابل پایه‌ها و دماهای مختلف بر طول بوته (a)، تعداد گره در هر بوته (b)، تعداد برگ به ازای بوته (c)، طول گره (d)، وزن خشک شاخساره (e) و وزن تر شاخساره (f). To: دمای اپتیمم، Tc: دمای مینیمم، Rn: پایه غیرپیوندی، Rc: پایه خودی، Ri: پایه اصفهان، Rm: پایه مسمایی

Fig. 1: Interaction of different rootstock and temperature on plant length (a), node number per plant (b), leaf number per plant (c), node length (d), shoot dry weight (e), shoot fresh weight (f). To: Optimum temperature, Tc: Low temperature, Rn: Non grafted, Rc: Self grafted, Ri: *Cucurbita moschata* var. Esfahan, Rm: *Cucurbita moschata*



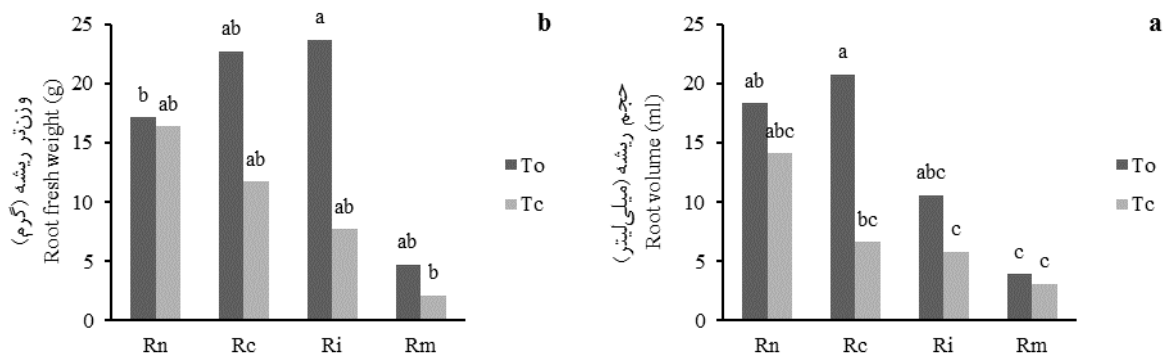
شکل ۲: اثر متقابل پایه‌ها و دماهای مختلف بر شاخص کلروفیل (a)، شاخص فتوسنتز (b)، هدایت مزوفیلی (c)، مقاومت روزنه‌ای (d)، میزان تعرق (e)، دی‌اکسیدکربن داخل روزنه (f) و کارایی آب مصرفی فتوسنتزی (g). To: دمای اپتیمم، Tc: دمای مینیمم، Rn: پایه غیرپیوندی، Rc: پایه خودی، Ri: پایه اصفهان، Rm: پایه مسمایی

Fig. 2: Interaction of different rootstock and temperature on Chlorophyll (a), photosynthesis (b), Mesophyll conductance (c), stomata conductance (d), Transpiration (e), intercellular  $\text{CO}_2$  concentration (f), Photosynthetic water use (g). To: Optimum temperature, Tc: Low temperature, Rn: Non grafted, Rc: Self grafted, Ri: *Cucurbita moschata* var. Esfahan, Rm: *Cucurbita moschata*



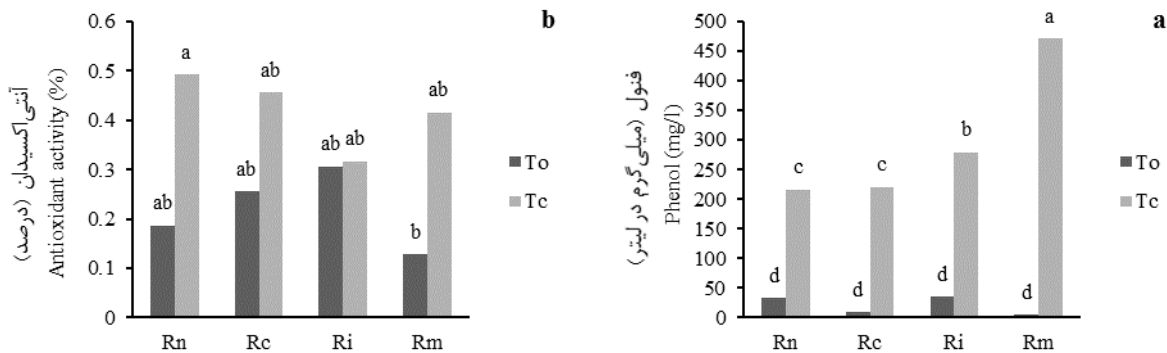
شکل ۳: اثر متقابل پایه‌ها و دماهای مختلف بر طول میوه (a)، تعداد میوه در هر بوته (b)، سفتی (c)، وزن کل میوه‌های برداشت شده (d) و مواد جامد محلول (e). To: دمای اoptimum، Tc: دمای پایین، Rn: Non grafted، Rc: Self grafted، Ri: *Cucurbita moschata* var. Esfahan، Rm: *Cucurbita moschata* مسمایی

Fig. 3: Interaction of different rootstock and temperature on Fruit length (a), number of fruit per plant (b), firmness (c), Total harvest weight (d), TSS (e). To: Optimum temperature, Tc: Low temperature, Rn: Non grafted, Rc: Self grafted, Ri: *Cucurbita moschata* var. Esfahan, Rm: *Cucurbita moschata*



شکل ۴: اثر متقابل پایه‌ها و دماهای مختلف بر وزن تر ریشه (الف) و حجم ریشه (ب). To: دمای اoptimum، Tc: دمای پایین، Rn: Non grafted، Rc: Self grafted، Ri: *Cucurbita moschata* var. Esfahan، Rm: *Cucurbita moschata* غیر پیوندی، پایه خودی، پایه اصفهان، پایه مسمایی

Fig. 4: Interaction of different rootstock and temperature on Root volume (a), Root fresh weight (b). To: Optimum temperature, Tc: Low temperature, Rn: Non grafted, Rc: Self grafted, Ri: *Cucurbita moschata* var. Esfahan, Rm: *Cucurbita moschata*



شکل ۵: اثر متقابل پایه‌ها و دماهای مختلف بر آنتی‌اکسیدان (الف) و فنول (ب). To: دمای اپتیمم، Tc: دمای مینیمم، Rn: پایه

غیرپیوندی، Rc: پایه خودی، Ri: پایه اصفهان، Rm: پایه مسمایی

Fig. 5: Interaction of different rootstock and temperature on Antioxidant activity (a), phenol (b). To: Optimum temperature, Tc: Low temperature, Rn: Non grafted, Rc: Self grafted, Ri: *Cucurbita moschata* var. Esfahan, Rm: *Cucurbita moschata*

به گیاهان غیرپیوندی و پیوند شده بر کدوی قلیانی در تنش محیط‌کشت قلیایی دارد (چوکا و جباری، 1999). در این آزمایش مشاهده شد که وزن خشک شاخساره تحت تنش دمایی کاهش و پیوند بر پایه اصفهان و مسمایی به‌طور یکسان باعث بهبود کاهش وزن خشک گردید.

در این پژوهش مقاومت روزنه‌ای، دی‌اکسیدکربن داخل روزنه، تعرق، شاخص فتوسنتز، هدایت مزوفیلی در اثر دمای پایین کاهش یافت. هدایت مزوفیلی و کارایی آب فتوسنتزی در پایه‌های پیوندی کاهش یافت و حداکثر میزان آن در پایه غیرپیوندی بود. تنش سرما سبب اختلال در تولید کلروفیل (کن و اورت، 2001) و بروز آسیب در واکنش‌های کلروپلاست‌ها می‌گردد (ملرد و مک‌ویلیام، 1968)؛ بنابراین کاهش فتوسنتز ممکن است به علت اختلال در تولید کلروفیل و از بین رفتن ساختار کلروپلاست‌ها باشد. با نزول بیش‌تر دما کل فرآیند کلروفیل‌سازی متوقف می‌شود و رنگ برگ‌ها به زردی می‌گراید که نشان‌دهنده کمبود کلروفیل است (میرمحمدی میبدی و قره‌یاضی، 1381). نخستین مکان دریافت تنش سرما احتمالاً فتوسیستم دو است که باعث کاهش فلورسانس فتوسیستم دو و توقف فعالیت فتوسنتز بر اثر سرما می‌شود (میرمحمدی میبدی و قره‌یاضی، 1381). کاهش رنگیزه‌ها می‌تواند به‌علت تأثیر سرما در افزایش میزان پراکسیداسیون باشد. این تخریب می‌تواند در غشاء کلروپلاست‌ها و تیلاکوئیدها رخ دهد و به کاهش میزان رنگیزه‌ها منتهی گردد (فلکس<sup>4</sup> و همکاران، 1999؛ سوفر<sup>5</sup> و همکاران، 1999). این تنش انتقال الکترون در تیلاکوئیدها و چرخه احیاء کربنی هدایت روزنه‌ای و فعالیت روبیسکو را کاهش می‌دهد (اکبری چشمه‌منش و همکاران، 1380). با پیوندزدن می‌توان برخی از خصوصیات

این افزایش رشد را چنین می‌توان توجیه کرد که بین گیاهان پایه و پیوندک از لحاظ ساختار ریشه، تفاوت‌های فیزیولوژیکی خاصی وجود دارد. ریشه کدوها، قوی و عمیق هستند و منطقه توسعه ریشه‌ای وسیعی را نسبت به خیار در خاک تشکیل می‌دهند و این باعث تسهیل در جذب عناصر معدنی و مواد غذایی توسط ریشه گیاه شده و منجر به رشدونمو سریع اندام‌های هوایی، به‌ویژه ساقه گیاه می‌گردد و در اثر افزایش طول ساقه، صفات تعداد برگ، عملکرد و وزن تر بوته نیز افزایش می‌یابند. با افزایش طول ساقه، تعداد میان‌گره‌ها افزایش یافته و با افزایش آن‌ها تعداد جوانه‌های برگ و میوه افزایش یافته و در نتیجه عملکرد گیاه بیشتر می‌شود (اکبری چشمه منش و همکاران، 1380؛ مسیحا و همکاران، 1378؛ چوکا و جباری<sup>1</sup>، 1999). ولی دمای کم سبب کاهش رشد بخش هوایی، ریشه‌ها، فتوسنتز و برخی دیگر فرآیندهای فیزیولوژیکی در دانه‌های خیار می‌گردد (میو<sup>2</sup> و همکاران، 2007). در تایید نتایج تحقیق حاضر صالحی محمدی و همکاران (1383) بیان کردند که پایه‌های کدومسمایی (*Cucurbita pepo* L.)، کدو حلواپی (*Cucurbita moschata* L.) و کدو برگ‌انجیری (*Cucurbita ficifolia*) سبب افزایش طول ساقه اصلی، عملکرد بوته، وزن تر بوته، وزن تر و خشک ریشه و درصد ماده خشک میوه پیوندک خیار رقم سلطان می‌گردد (صالحی محمدی و همکاران، 1383). پیوند خیار بر پایه کدوی برگ‌انجیری اثر مثبتی بر رشد گیاه نسبت به گیاهان غیرپیوندی در تنش دمایی کم دارد و علت آن افزایش جذب آب و عناصر غذایی می‌باشد (ملرد و مک‌ویلیام<sup>3</sup>، 1968). هم‌چنین مشاهده کردند که پیوند هندوانه بر کدوی تنبل کاهش کم‌تری در رشد نسبت

4. Flexas  
5. Sopher

1. Chouka and Jebari  
2. Miao  
3. Mellerd and Mcwilliam

میوه‌های هندوانه حاصل از پیوند بر پایه کدوی قلیانی و *C. maxima* × *C. moschata* به ترتیب ۲۴ درصد و ۲۷ درصد نسبت به میوه‌های حاصل از گیاهان غیرپیوندی رشد یافته در شرایط گلخانه نرم‌تر بودند. میزان سفتی در پایه مسمایی و غیرپیوندی با کاهش دما به ترتیب افزایش و کاهش یافت.

نتایج این پژوهش نشان می‌دهد که بیشترین میزان کلسیم و منیزیم در پایه مسمایی و دمای کمینه و سدیم در پایه خودی و دمای کمینه بود. یکی از اهداف اساسی برای پیوند، استفاده از سیستم قوی ریشه پایه‌ها است. گیاهان پیوندی نسبت به گیاهان غیرپیوندی، معمولاً آب و عناصر معدنی را با کارایی بالایی جذب می‌کنند. غلظت یون‌ها در شیریه‌ی آوندهای چوب گیاهان پیوندی، کم‌تر از گیاهان غیرپیوندی می‌باشد. به‌علت جذب بالای آب و رقت احتمالی شیریه‌ی آوند چوبی، کم‌تر از گیاهان پیوندی می‌باشد. در بوته‌های پیوندی خربزه بر روی پایه‌های مختلف، محتوای نیتروژن، سدیم و پتاسیم برگ تحت تأثیر ژنوتیپ پایه قرار می‌گیرد و هم‌چنین میزان نیتروژن و سدیم برگ، تفاوت‌هایی را در مقدار عملکرد بوته‌ها ایجاد می‌نماید.

### نتیجه‌گیری کلی

به‌طور کلی نتایج نشان داد که تنش دمای پایین باعث کاهش طول بوته، تعداد برگ، طول گره، تعداد گره و وزن تر ساقه، مقاومت روزنه‌ای، دی‌اکسیدکربن داخل روزنه، تعرق، شاخص فتوسنتز، هدایت مزوفیلی و کارایی آب مصرفی فتوسنتز در گیاه خیار ... گردید. پیوند بر پایه‌های نام کامل اصفهان و کدو مسمایی می‌تواند به‌عنوان راهکاری برای افزایش مقاومت خیار به دمای پایین باشد؛ هرچند که این پایه‌ها در شرایط غیرتنش پاسخ بهتری می‌دهند.

مطلوب پایه را به پیوندک انتقال داد و از این ویژگی‌ها در تنش‌ها بهره برد. باتوجه به این نکته در این پژوهش مشاهده شد که بیشترین میزان مقاومت روزنه‌ای و شاخص فتوسنتز در پایه اصفهان و مسمایی و بیشترین میزان دی‌اکسیدکربن داخل روزنه‌ای در تیمار پایه اصفهان بود. هم‌چنین میزان تعرق در همه پایه‌های پیوندی افزایش یافت. لی و همکاران (2014) نیز گزارش کردند که تأثیر پایه بر فتوسنتز را می‌توان از طریق تأثیر بر هدایت روزنه‌ای و هدایت مزوفیلی بیان کرد. صالحی<sup>۱</sup> و همکاران (2010) بیان کردند که طالبی‌های خاطونی (*Cucumis melo* var. *inodorus*) پیوند شده بر کدو دارای نرخ جذب دی‌اکسید کربن بیش‌تری از طریق افزایش دی‌اکسیدکربن درون روزنه‌ای و هدایت روزنه‌ای می‌شود. در آزمایش حاضر پیوند بر پایه اصفهان در شرایط غیرتنش و پیوند بر پایه مسمایی در شرایط تنش باعث بهبود فتوسنتز خیار شد. اندازه میوه باعث افزایش عملکرد می‌شود چون گیاهان پیوند شده مقاوم به بیماری‌های خاکزاد هستند و سیستم ریشه‌ای قوی دارند و میزان فتوسنتز در آن‌ها افزایش می‌یابد. هم‌چنین این محققان گزارش کردند که هندوانه پیوند شده بر کدوی هیبرید (*C. maxima* Duchesne × *C. moschata* Duchesne) دارای افزایش اندازه میوه تا ۵۲ درصد است. علاوه‌بر این، آلن و همکاران (2007) وزن بیش‌تر میوه (۲۲ درصد) را در رقم هندوانه Crispy در پیوند شده بر هیبریده‌های متقاطع مختلف به‌دست آوردند. نتایج حاصل از این پژوهش هم نشان می‌دهد که طول میوه با کاهش دما در کلیه پایه‌ها کاهش و تعداد میوه افزایش یافت و بیشترین میزان عملکرد و سفتی میوه در پایه اصفهان در هر دو دما و کم‌ترین در پایه مسمایی بود. پیوند می‌تواند سفتی میوه را از طرق مختلف تحت تأثیر قرار دهد.

### منابع

- اکبری چشمه‌منش، ع.، کاشی، ع. و خصوصی، م. ۱۳۸۰. اثر پیوند دو رقم خیار گلخانه‌ای ویلمورین و رویال 24189 بر روی پایه کدوی برگ‌انجیری. دانشگاه تربیت مدرس. تهران. پایان‌نامه کارشناسی ارشد، ۱۵۲ صفحه.
- پوستچی، ا. ۱۳۷۹. خیار و کشت آن. انتشارات دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران، ۱۰۰ صفحه.
- صالحی محمدی، ر.، کاشی، ع. ک. و لسانی، ح. ۱۳۸۳. اثرهای پایه‌های مختلف کدو بر رشد و عملکرد خیار گلخانه‌ای رقم سلطان، علوم و فنون باغبانی ایران، ۵ (۱): ۵۹-۶۶.
- کاشی، ع. ک.، صالحی محمدی، ر. و جوانپور هروی، ر. ۱۳۸۷. فناوری پیوند در پرورش و تولید سبزی‌ها. انتشارات دانشگاه تهران. ۲۱۲ صفحه.
- کلاتر، م.، خلیقی، ا.، حسنیپور، ا. و تفضلی، ع. ۱۳۸۷. بررسی اثر اکسین، اتفن و سیستم کاشت بر صفات کمی خیار هیبرید (F1) ملیتا رقم *Cucumis sativus* cv. *Melita*. پژوهش در علوم کشاورزی، ۴ (۲): ۲۱۴-۲۲۴.

- مسیحا، س.، منصوری گرگر، غ. و ولی‌زاده، م. ۱۳۷۸. مقایسه ویژگی‌های زراعی خیار گلخانه‌ای پیوند شده بر روی پایه کدو *Cucurbita ficifolia* Bouche علوم و فنون باغبانی ایران، ۹: ۱۱-۱۹.
- میرمحمدی‌میبدی، ع. و قره‌یاضی، ب. ۱۳۸۱. جنبه‌های فیزیولوژیک و به‌نژادی تنش شوری گیاهان. انتشارات گلین، ۲۴۷ صفحه.
- میرمحمدی‌میبدی، ع. و ترکش اصفهانی، س. ۱۳۸۳. مدیریت تنش‌های سرما و یخ‌زدگی گیاهان زراعی. انتشارات جهاد دانشگاهی واحد اصفهان، ۳۳۶ صفحه.
- Allen, D. J. and Ort, D. R. 2001. Impact of chilling temperature on photosynthesis in warm climate plants, *Journal of Trends in Plant Science*, 6: 36-42.
- Berova, M., Zlatev, Z. and Stoeva, N. 2002. Effect of paclobutrazol on wheat seedling under low temperature stress, *Bulgarian Journal of Plant Physiology*, 28 (1-2): 75-84.
- Chouka, A. S. and Jebari, H. 1999. Effect of grafting on watermelon vegetative and root development, production and fruit quality, *Journal of Acta Horticulturae*, 492: 85-93.
- FAO. 2006. Statistics projects [online]. <http://faostat.fao.org/faostat/>.
- Fisher, R. A., Rees, D. Sayre, K. D. Lu, Z. M. Candon, A. G. and A. L. Saavedra. 1998. Wheat yield progress associated with higher stomatal conductance and photosynthetic rate, and cooler canopies. *Journal of Crop Science*, 38: 1467-1475.
- Flexas, J., Badger M., Chow, W. S. Medrano, H. and Osmond, C. B. 1999. Analysis of the relative increase in photosynthetic O<sub>2</sub> uptake when photosynthesis in grapevine leaves is inhibited following low night temperatures and/or water stress, *Journal of Plant Physiology*, 121: 675-684.
- Hutchison, R. S., Groom, Q. and Ort, D. R. 2000. Differential effects of chilling-induced photo oxidation on the redox regulation of photosynthetic enzymes, *Journal of Biochemistry*, 39: 6679-6688.
- Lee, S. H., Chung, G. C. and Steudle, E. 2005b. Low temperature and mechanical stresses differently gate aquaporin of root cortical cells of chilling-sensitive cucumber and -resistant fig leaf gourd, *Plant, Cell and Environment*, 28: 1191-1202.
- Mellerd, A. and McWilliam, J. R. 1968. Studies on a maize mutant sensitive to low temperature, *Plant Physiology*, 43: 1967.
- Miao, M. M., Xu, X. F., Chen, X. H., Xue, L. B. and Cao, B. S. 2007. Cucumber carbohydrate metabolism and translocation under chilling night temperature, *Journal of Plant Physiology*, 164: 621-628.
- Raeisi, M., Babaie, Z. and Palashi, M. 2014. Effect of chemical fertilizers and bio-stimulators containing amino acid on quality and quantitative and qualitative characteristics of tomato (*Lycopersicon esculentum* var. Calj). *International Journal of Biosciences*, 4 (1): 425-431.
- Salehi, R., Casi, A., Lee, J. M., Cabalar, M., Delshad, M., Lee, S. G. and Huh, Y. C. 2010. Leaf gas exchange and mineral ion composition in xylem sap of Iranian melon affected by rootstocks and training methods, *Journal of Horticultural Science*, 45: 766-770.
- Seppanen, M. M. 2000. Characterize of freezing tolerance in *Solanum commersonii* (dun.) with special reference of the relationship between and oxidative stress, University of Helsinki Department of Production Section of Crop Husbandry, 56: 4-44.
- Sing, R. P., Chidambara Murthy, K. N. and Jayaprakash, G. K. 2002. Studies on the antioxidant activity of pomegranate peel and seed extracts using in vitro models. *The Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50: 81-86.
- Sopher, C. R., Krol, M., Huner, N. P., Moor, A. E. and Fletcher, R. A. 1999. Chloroplastic changes associated with paclobutrazol-induced stress protection in maize seedling, *Canadian Journal Botany*, 77: 297-290.
- Shetty, N. V. and Wehner, T. C. 2002. Screening the cucumber germ plasm collection for fruit yield and quality. *Journal of Crop Science*, 42: 2174-2183.
- Traka-Mavrona, E., Koutsika-Sotiriou, M. and Pritsa, T. 2000. Response of squash (*Cucurbita* spp.) as rootstock for melon (*Cucumis melo* L.), *Journal of Scientia Horticulturae*, 83: 353-362.
- Wittwer, S. H. and Honma, S. 1999. *Greenhouse Tomatoes, Lettuces and Cucumber*. Michigan State University Press, USA, 536p.
- Yan, Q., Zeng-qiang, D., Jing-dong, M., Xun, L. and Fei, D. 2013. Low root zone temperature limits nutrient effects on cucumber seedling growth and induces adversity physiological response, *Journal of Integrative Agriculture*, 12 (8): 1450-1460.
- Yu, L., Haley, S., Perret, J., Harris, M., Wilson, J. and Qian, M. 2002. Free radical scavenging properties of wheat extracts. *Agricultural and Food Chemistry*, 50: 1619-1624.

## The Effect of Grafting and Temperature Stress on Growth and Physiological Characteristics of Cucumber plants Grafted on *Cucurbita moschata* and *Cucurbita pepo*

Mohammadnia<sup>1</sup>, S., Haghghi<sup>2\*</sup>, M. and Farhadi<sup>3</sup>, A.

### Abstract

To evaluate the effect of grafting cucumber (*Cucumis sativus* var. Super daminos) on *Cucurbita moschata* collected in Isfahan and *Cucurbita pepo* on plant growth and physiology, comparing with self-grafted and non-grafted as a control an experiment was designed. The experiment based on carried out as a compound experiment based on a completely randomized design (CRD) with 4 replications. Treatments were temperature included optimum temperature ( $27\pm 2$ ) and cold temperature ( $12\pm 2$ ) on cucumber (*Cucumis sativus* var. Super daminos) in the greenhouse of Isfahan University of Technology. Results were shown that the dry weight of the shoot decreased with temperature stress and grafting on *C. moschata* and *C. pepo* (Isfahan) enhance the dry weight of the shoot under stress. Grafting on Isfahan rootstock and self-grafted cucumber increased chlorophyll content compare with other treatments in optimum condition. Grafted cucumber on *C. pepo* (Isfahan) increased photosynthesis compare with other treatments in stress conditions. Mesophyll conductance decreased in stress temperature and grafting on *C. pepo* (Isfahan) improved it. Generally, grafting on *C. pepo* (Isfahan) with improving some growth and physiological characteristics of cucumber increased it tolerate to low temperature compare with non-grafted plants.

**Keywords:** Photosynthesis, Fruit, Phenol, Antioxidant, Root

---

1 and 2. MSc Student and Assistant Professor, Respectively, Department of Horticulture, College of Agriculture, Isfahan University of Technology, Isfahan, Iran

3. Assistant Professor, Department of Horticulture, Isfahan Research Center of Agriculture and Natural Resources, Isfahan, Iran

\*: Corresponding author      Email: mhaghghi@cc.iut.ac.ir

This paper has been extracted from the first author's MSc thesis under the guidance of Maryam Haghghi.