

بررسی تکمیلی خصوصیات مهم ژنوتیپ‌های انجیر خوراکی (*Ficus carica L.*) استان فارس

Complementary Study of Major Characteristics of Edible Fig (*Ficus carica L.*) Genotypes of Fars Province

هما صفائی^۱، محمدجواد کرمی^۱ و فرنگیس قنواتی^۲

۱- مریمی، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس، زرگان

۲- استادیار، موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، کرج

تاریخ دریافت: ۱۳۸۵/۸/۴

تاریخ پذیرش: ۱۳۸۶/۸/۱۷

چکیده

صفائی، هما، کرمی، محمدجواد، قنواتی، فاطمه. ۱۳۸۷. بررسی تکمیلی خصوصیات مهم ژنوتیپ‌های انجیر خوراکی (*Ficus carica L.*) استان فارس. نهال و بذر. ۱۹۳-۲۰۵:۲۴.

خصوصیات میوه و برگ ژنوتیپ‌های انجیر خوراکی و انجیر بر (کاپریفیگ) مناطق مهم انجیر کاری استان فارس شامل استپهانات، آبسرد خفر، دوست ایران (کازرون) و مروارید (داراب) طی سال‌های ۱۳۸۰ تا ۱۳۷۷ مطالعه شدند. ارقام انجیر این مناطق با نام محلی پلاک گذاری شده و خصوصیات مرفولوژیکی برگ و خصوصیات فیزیکی و شیمیایی میوه محصول اصلی (Main crop) هر رقم اندازه گیری و یادداشت شدند. در پژوهش حاضر تعداد یازده رقم انجیر بر و بیست و دو رقم انجیر خوراکی مورد مطالعه قرار گرفتند. همه ارقام انجیر خوراکی مطالعه شده به گروه انجیرهای از米尔 تعلق داشته و برای تشکیل میوه نیاز به گرده افسانی داشتند. تعداد پنج رقم از انجیرهای خوراکی مورد مطالعه برای تولید انجیر خشک و مابقی به منظور تولید انجیرهای تازه خوری مناسب بودند. نتایج تجزیه کلاستر ارقام خوراکی نشان داد که رقم خرفک با رقم پیوس با ۸۴ درصد تشابه بیشترین و رقم ترشوک با رقم الی سیاه با ۴۲ درصد تشابه کمترین شیاهت و قرابت ژنتیکی را داشتند. هم چنین نتایج نشان داد رقم سبز در استهبان و پیوس در دوست ایران کازرون، که برای تولید میوه نیاز به گرده افسانی دارند، مهم‌ترین ارقام برای تولید انجیر خشک هستند.

واژه‌های کلیدی: انجیر خوراکی، ژنوتیپ‌ها، شکل برگ، خصوصیات میوه.

مقدمه

اصطلاح محلی به نام‌های برانجیر، کوهی، نر و وحشی نامیده می‌شود. در نوع از میر (Smyrna type) انجیر فقط گل‌های ماده خامه بلند دارد که خامه آن بلندتر از اندام تخم ریز زنبور انجیر است. تشکیل میوه و انجام عمل لفاح و رسیدن محصول اصلی نیاز به گرده افشاری (Caprification) دارد. در نوع معمولی تشکیل میوه به صورت پارتنوکارپی است و احتیاجی به گرده افشاری ندارد و در نوع سان‌پدرو (San Pedro) اولین محصول میوه به صورت پارتنوکارپی تولید می‌شود، در صورتی که تولید دومین محصول پارتنوکارپ نبوده و احتیاج به گرده افشاری دارد (Crane, 1988).

انجیر به عنوان یک محصول مهم در مناطق بیابانی تونس کشت می‌شود و در چند دهه اخیر به دلیل بروز تنش‌های زنده و غیرزنده دچار فرسایش ژنتیکی شده است. برای حفاظت ژنتیکی محلی، با بررسی خصوصیات مورفولوژیکی، تنوع ژنتیکی این گونه تعیین شده است و از طرف دیگر توسط مارکرهای مولکولی نیز ارزیابی بر روی این گونه انجام شده و این دو وسیله‌ای مفید برای حفاظت ژنتیکی هستند (Hedfi *et al.*, 2004). در یک مطالعه در کشور تونس، تغییرات ژنتیکی و تنوع آن براساس خصوصیات مورفولوژیکی مطالعه و خصوصیات برگ و شاخه ۱۷ اکوتیپ انجیر بررسی شد. نتایج واریانس و تعزیه و تحلیل چند متغیره وجود یک ماتریس همبستگی و ضریب همبستگی فاصله‌ای بین صفات را نشان

انجیر بومی ناحیه مدیترانه است. انجیرهای خوراکی و وحشی از آناتولی به کشورهای مدیترانه، سوریه، عربستان سعودی، قفقاز شمالی، کریمه و ایران گسترش یافته است (Condit, 1947). جنس انجیر با نام Ficus carica ریشه رومی دارد و گونه آن یعنی carica از نام منطقه‌ایی در آسیا به نام کاریا (Caria) گرفته شده است (Harley, 1985). جنس Ficus دارای ۴۸ زیر جنس است و در این جنس تعداد زیادی گونه وجود دارد که میوه گونه carrica جنبه خوراکی دارد (Janick and Moore, 1975). انجیر یک درخت غیرمعمول است، چون دو نوع محصول میوه در سال تولید می‌کند. اولین محصول میوه از جوانه‌های محوری برگ بر روی شاخه رشد سال قبل حاصل می‌شود که محصول بربا (Berba crop) نامیده می‌شود. دومین محصول میوه از جوانه‌های محوری برگ بر روی شاخه رشد سال جاری حاصل می‌شود که دومین محصول یا محصول اصلی (Main crop) نامیده می‌شود (Crane, 1988). بر اساس نوع و ساختمان گل‌ها و نیاز آن‌ها برای گرده افشاری و لفاح جهت تشکیل، رشد و رسیدن میوه، انجیر به چهار نوع کاپری فیگ (Caprifig type)، از میر (Smyrna type)، معمولی (Common type) و سان‌پدرو (San Pedro type) طبقه‌بندی می‌شود. کاپری فیگ انجیر غیر خوراکی است که در

این استان بسیار مهم است. در مطالعه انجام شده بر روی ارقام انجیر، تعداد هشت رقم انجیر خوراکی و دو رقم انجیر بر در منطقه استهبان گزارش شده است (Sabet Sarvestani, 1999) دیگری تعداد ارقام انجیر سایر مناطق استان فارس شناسایی و معرفی شده است (Safaei, 2002). اما در خصوص گروه‌بندی این ارقام به منظور تفکیک ارقام مشابه اما دارای نام‌های متفاوت در مناطق مختلف استان، و حتی در مورد بعضی از خصوصیات میوه از قیل pH مقدار مواد جامد محلول، مقدار اسید و میوه که از صفات بسیار مهم در انتخاب ارقام برای اهداف توسعه باغات و برنامه‌های به نزدی انجیر هستند، گزارشی منتشر نشده است و فقط صفات مرفوولوژیکی برگ و میوه تشریح شده است. در این مقاله صفات مهم میوه و برگ و گروه‌بندی این ارقام با استفاده از روش تجزیه کلاستر ارائه شده است.

مواد و روش‌ها

با توجه به اهمیت این محصول و وجود تنوع ارقام، در سال ۱۳۷۷ تا ۱۳۷۹ و به طور تکمیلی در سال ۱۳۸۰ خصوصیات میوه و برگ ارقام انجیر خوراکی و انجیر بر (کاپری‌فیگ) در مناطق مهم انجیرکاری استان فارس شامل استهبان، آبدار خفر، دوست ایران، (کازرون)، و مروارید (داراب) مطالعه شد. برای مطالعه خصوصیات مورد نظر ارقام محلی، تعداد سه

داد. پارامترهای مورفوولوژیکی شاخص‌های مناسبی برای تمایز ارقام مورد بررسی هستند که می‌تواند به عنوان دیسکریپتور جهت طبقه‌بندی این گونه مورد استفاده قرار گیرد (Marrakchi *et al.*, 2004) در آزمایش دیگری ۶۴ نمونه انجیر با استفاده از خصوصیات مورفوولوژیکی و مارکر RAPD بررسی شدند تا ارتباط ژنتیکی آنها تعیین شود. نتایج نشان داد که ارقام یک پایه ژنتیکی نزدیک به هم دارند. تجزیه کلاستر براساس خصوصیات مورفوولوژیکی و نتایج مارکر مولکولی هم انجام شده و تشابه و تمایز ژنوتیپ‌ها تعیین شده است (Papadopoulou *et al.*, 2002) از گونه‌های مربوط به درختان میوه در منطقه مدیترانه تکامل پیدا کرده‌اند که در بین آنها انجیر نیز دیده می‌شود. در این گیاه تنوع درون و بین گونه‌های توسط صفات مورفوولوژیک نشان داده شده است و هم چنین با استفاده از نتایج ایزوآنزیم و آزمایش‌های RAPD-PCR رابطه ژنتیکی بین نمونه‌ها نشان داده شده است (Chessand Niddue, 2005).

ایران به عنوان یکی از مناطق اصلی تنوع ژنتیکی انجیرهای وحشی و خوراکی در دنیا، دارای ۴۲۰۰ هکتار سطح زیر کشت انجیر است و بیشتر از ۹۵ درصد باغات آن در استان فارس قرار دارد (Anonymous, 2002). به همین دلیل و هم چنین وجود تنوع ژنتیکی زیاد ارقام انجیر در استان فارس، مطالعه منابع ژنتیکی انجیر در

نتایج و بحث

در این پژوهش تعداد ۱۱ رقم انجیر بر و ۲۲ رقم انجیر خوراکی (استهبانات ۱۰، آبرسد خفر ۵، دوست ایران ۴ و مروارید ۳ رقم) مورد مطالعه قرار گرفتند. خصوصیات مهم میوه و برگ ارقام انجیر خوراکی استان فارس به ترتیب در جدول‌های ۱ و ۲ نشان داده شده‌اند. همه ارقام انجیر خوراکی مطالعه شده به گروه انجیرهای از米尔 تعلق داشته و برای تشکیل میوه نیاز به گرده‌افشانی داشتند. تعداد پنج رقم از انجیرهای خوراکی مورد مطالعه برای تولید انجیر خشک و مابقی به منظور تولید انجیرهای تازه‌خوری مناسب بودند.

نتایج حاصل از تجزیه کلاستر به منظور گروه بندی ارقام بر اساس صفات درج شده در جدول ۱ به صورت دندروگرام در شکل ۱ برای ارقام خوراکی نشان داده شده است. این دندروگرام نشان داد که رقم خرفک با رقم پیوس ۸۴ درصد، با رقم غنی تا ۷۵ درصد، با رقم منیلی تا ۷۲ درصد، با رقم سیاه تا ۶۶ درصد و با رقم ترشوک تا ۵۷ درصد و رقم رونو با رقم سیز تا ۸۲ درصد، با رقم شاه انجیر تا ۶۷ درصد، رقم پاریوی با رقم عسلی تا ۸۱ درصد، با رقم ترشوک تا ۶۴ درصد، رقم منیلی با رقم متی سیاه تا ۷۹ درصد با رقم متی خربزه ای تا ۷۶ درصد، رقم ترشوک با رقم آقایی تا ۷۷ درصد و با رقم المی تا ۴۲ درصد، رقم متی با رقم برگ چناری تا ۷۶ درصد، با رقم سیاه استهبان تا ۷۰ درصد و با رقم المی تا ۶۴ درصد،

اصله درخت از هر رقم انتخاب و پلاک‌گذاری شدند. در تابستان سال‌های ۱۳۷۸ تا ۱۳۸۰ از هر درخت تعداد ده برگ و میوه انتخاب و خصوصیات مرغولوژیکی برگ هر رقم شامل اندازه برگ، نسبت طول برگ به رگبرگ اصلی، نسبت عرض به طول پهنگ، طول دمبرگ و همچنین خصوصیات فیزیکی و شیمیایی میوه محصول اصلی (Main crop) هر رقم شامل اندازه قطر میوه، طول میوه، نسبت قطر به طول میوه، شکل میوه، رنگ میوه، رنگ پالپ، فشردگی مرکز پالپ، رنگ گوشت میوه، طول دم میوه و وجود دانه در میوه با استفاده دیسکریپتور انجیر (Aksoy *et al.*, 1995) اندازه‌گیری و یادداشت شدند. درصد مواد جامد محلول میوه ارقام با استفاده دستگاه رفراکتومتر دستی و مقدار اسید میوه با روش تیتراسیون اندازه‌گیری شدند. به منظور ترسیم دندروگرام با استفاده از تجزیه کلاستر بر اساس کدهای مربوط به صفات اندازه‌گیری شده و بر اساس فرمول تعیین فواصل اقلیدسی
$$d_{ij} = \sqrt{\sum_{k=1}^n (X_{ij} - X_{ik})^2}$$
با ترکیب سیزده صفت شامل قطر میوه، طول میوه، نسبت قطر به طول میوه، شکل میوه، رنگ میوه، رنگ پالپ میوه، رنگ گوشت میوه، طول مرکز پالپ میوه، رنگ گوشت میوه، طول دم میوه، وجود دانه در میوه، اندازه برگ، نسبت عرض به طول پهنگ برگ و نسبت طول برگ به رگبرگ میانی گروه‌های مشابه بین ارقام مشخص شد.

گزارش شده است (Sahin, 1997). میزان اسید قابل تیتراسیون میوه در ارقام انجیر منطقه Ordu در ترکیه بین ۰/۱۱ تا ۰/۳۰ درصد و میزان مواد جامد محلول ارقام این منطقه بین ۱۶/۶ تا ۲۰ درصد گزارش شده است (Koyuncu *et al.*, 1997). این مقایسه‌ها نشان می‌دهد که درصد اسید قابل تیتراسیون و درصد مواد جامد محلول میوه در ارقام این پژوهش با مقادیر آن‌ها در سایر ارقام خارجی همخوانی ندارد. پایین بودن مقدار اسید قابل تیتراسیون میوه می‌تواند یک مزیت باشد اما اختلاف فاحش در مقدار مواد جامد محلول میوه ارقام این پژوهش با سایر ارقام خارجی نشان‌دهنده پایین بودن کیفیت میوه این ارقام در مقایسه با ارقام خارجی است. پائین بوده کیفیت میوه علاوه بر ژنتیکی بودن، می‌تواند ناشی از تولید ارگانیک این محصول در استان فارس، پرورش آن‌ها در شرایط دیم و در تنفس خشکی (جدول ۳)، عدم بکارگیری عملیات مناسب باعدهاری و مراقبت‌های باغی لازم و از همه مهم‌تر عدم توجه به مسائل تغذیه گیاهی این ارقام و در نهایت ضعیف بودن و پایین بودن سطح کمی و کیفی تولید انجیر این منطقه در مقایسه با سایر کشورهای خارجی باشد، بنابراین برای افزایش کمیت و به خصوص کیفیت میوه ارقام انجیر در استان فارس، لازم است که انجام پژوهش در خصوص مسائل به زراعی و تغذیه گیاهی باغات انجیر جدی گرفته شود و در نهایت در زمینه تغذیه بهینه درختان انجیر در

رقم کشکی با رقم المی تا ۷۶ درصد، رقم کونو دانه درشت با رقم کنه زک تا ۷۶ درصد، با رقم چرمی تا ۷۳ درصد با رقم شاه انجیر تا ۷۰ درصد تشابه داشتند. تعداد ارقام شناسایی شده حاکی از تنوع ارقام انجیر در استان فارس بود. رقم خرفک با رقم پیوس با ۸۴ درصد تشابه بیشترین و رقم ترشوک با رقم المی سیاه با ۴۲ درصد تشابه کمترین شباهت و قرابت ژنتیکی را داشتند.

در جدول ۱ درصد مواد جامد محلول و مقدار اسید قابل تیتراسیون موجود در میوه ژنوتیپ‌های انجیر نشان داده شده است. ارقام سیاه و سیاه استهبان با ۲۲/۴ درصد و رقم کونو دانه درشت با ۱۳ درصد مواد جامد محلول به ترتیب بیشترین و کمترین مقدار مواد جامد محلول را داشتند. رقم چرمی با دارا بودن ۱۳ درصد و رقم کونو دانه درشت با ۰/۰۸ درصد به ترتیب بیشترین و کمترین مقدار اسید قابل تیتراسیون در میوه را داشتند.

اسید قابل تیتراسیون میوه در ارقام این پژوهش بین ۰/۸ تا ۰/۱۲ درصد و مواد جامد محلول میوه بین ۱۳/۶ تا ۲۲/۴ درصد قرار داشت (فقط در ۳ رقم درصد مواد جامد محلول میوه بالاتر از ۱۹ بود و در مابقی ارقام درصد مواد جامد محلول میوه بین ۱۳/۶ تا ۱۷ درصد بود). مقدار اسید قابل تیتراسیون میوه در سایر ارقام خارجی شناسایی شده در غرب ترکیه بین ۰/۱ درصد تا ۰/۲۵ درصد و مقدار مواد جامد محلول میوه در آن منطقه بین ۱۹/۹ تا ۲۲ درصد

جدول ۱- خصوصیات مهم میوه ژنو تیپ های انجیر خوراکی استان فارس

Table 1. Major characteristics of syconium of edible fig genotypes in Fars Province

نام پیوندی	Genotype	منطقه	Region	قطر بیرونی Fruit diameter (mm)	طول بیرونی Fruit length (mm)	نسبت قطره بیرونی طول بیرونی Fruit diameter/fruit length	شکل بیرونی Fruit shape	رنگ بیرونی Fruit color	رنگ یالب Pulp color	فندگی مرکز کلاب Internal cavity	رنگ گوشت بیرونی Meat color	طول دم بیرونی Stalk fruit length(mm)	و جوده در میوه Seed	pH	درصد اسیدی میوه Titratable acidity(%)	مواد جانبی محلول Total soluble solids(%)
المی	Allamee	اسهبان	Estahban	متوسط Medium (33-34)	متوسط Medium (29-32)		شلجمی Oblate	نوك سیاه بقیه Crimson	قرمز Red	پر Full cavity	سفید White	متوسط Medium=6-8	متوسط Medium	4.6	0.11	0.16
متی	Matti	اسهبان	Estahban	کوچک Small (31-32)	بزرگ Large>34	2	گلابی کشیده Yellowlemon	زرد لیمویی Yellow	صورتی Pink	خالی Empty cavity	زرد لیمویی Pale yellow	متوسط Medium=6-8	کم Low	4.9	0.10	14.0
کشکی	Kashkee	اسهبان	Estahban	متوسط Medium (33-34)	متوسط Medium(29-32)	3	شلجمی Oblate	مخاطط Striped	قرمز Red	پر Full cavity	سفید White	کوتاه Short<6	متوسط Medium	4.7	0.10	14.8
بورگ چناری	Barg- chenari	اسهبان	Estahban	کوچک Small (31-32)	بزرگ Large>34	3	شلجمی Oblate	سبز مایل به زرد Greenyellowish	صورتی Pink	پر Full cavity	زرد لیمویی Pale yellow	کوتاه Short<6	کم Low	4.8	0.10	16.4
دونو	Rownoo	اسهبان	Estahban	متوسط Medium (33-34)	کوتاه Short<28	3	شلجمی Oblate	لیمویی باز Light lemon	قرمز روشن Lightred	پر Full cavity	سفید White	کشیده Long>9	زیاد Many	4.8	0.10	14.8
سبز	Sabz	اسهبان	Estahban	متوسط Medium (33-34)	کوتاه Short<28	3	شلجمی Ooblade	سبز مایل به زرد Green yellowish	صورتی Pink	پر Full cavity	زرد لیمویی Pale yellow	متوسط Medium=6-8	کم Low		0.11	16.4
سیاه اسهبان	Siah	اسهبان	Estahban	متوسط Medium (33-34)	متوسط Medium (29-32)	3	شلجمی Oblate	بنفش تیره Dark violet	قرمز Red	نیمه خالی Semicavity	سفید مایل به قرمز White reddish	متوسط Medium=6-8	کم Low	4.1	0.12	22.4
شاه انجر	Shah Anjeer	اسهبان	Estahban	بزرگ Large (38-39)	بزرگ Large>34	3	گلابی Golden	طلایی Pink	صورتی Full cavity	زرد لیمویی Pale yellow	متوسط Medium=6-8	کم Low	5.4	0.10	14.7	

ادامه جدول ۱

Table 1. Continued

نامه زنگنه	Genotype	منطقه	Region	قطر میوه (mm)	طول میوه (mm)	قطر میوه/ طول میوه	Fruit diameter/ fruit length	شکل میوه	Fruit shape	رنگ میوه	Fruit color	رنگ پالپ	Pulp color	فرندگی موکر پالپ	Internal cavity	رنگ گوشت میوه	Meat color	طول دم میوه	Stalk fruit length(mm)	دایره دم میوه	Seed	pH	درصد اسید میوه	Titratable acidity(%)	مواد جانبد مغذی	Total soluble solids(%)
کونو دانه درشت	Kounoo	استهبان	Estahban	متوسط	متوسط			شلجمی	Oblate	بنفش تیره	قرمز روشن	پر	زرد لیمویی	کوتاه	متوسط	Medium	short<6	Medium	5.1	0.08	13.6					
چرمی	Charmee	استهبان	Estahban	کوچک	متوسط			شلجمی	Oblate	زرد	قرمز	پر	صورتی	کشیده	متوسط	Medium	Long>9	Medium	4.0	0.14	16.0					
تروشوك	Torshook	آبرسدن خفر	Abesard-e-Khafra	بزرگ	بزرگ			شلجمی	Oblate	بنفش تیره	قرمز	نیمه خالی	صورتی	متوسط	زیاد	Many	Medium=6-8	Medium	4.4	0.11	16.0					
کنه زک	Kanezak	آبرسدن خفر	Abesard-e-Khafra	کوچک	متوسط			شلجمی	Oblate	زرد	قرمز روشن	پر	زرد لیمویی	متوسط	متوسط	Medium	Medium=6-8	Medium	4.6	0.11	20.0					
پاریوی	Pariyovee	آبرسدن خفر	Abesard-e-Khafra	بزرگ	Large>34	3	مستطیلی	Oblong	طلایی	صورتی	نیمه خالی	زرد لیمویی	کشیده	خیلی کم	Very low	Long>9	Medium	4.9	0.10	17.0						
عسلی	Asalee	آبرسدن خفر	Abesard-e-Khafra	کوچک	متوسط			گرد	طلایی	صورتی	نیمه خالی	زرد لیمویی	کشیده	متوسط	Medium	Medium	Long>9	Medium	5.1	0.10	16.8					
آقایی	Aghaiee	آبرسدن خفر	Abesard-e-Khafra	متوسط	بزرگ			گرد	Golden	Pink	Semicavity	Pale yellow	متوسط	متوسط	Medium	Medium=6-8	Medium	4.9	0.10	18.4						
خرفک	Kharfak	دوست ایران	Dost iran	کوچک	متوسط			شلجمی	Oblate	بنفش تیره	قرمز روشن	نیمه خالی	زرد لیمویی	کشیده	متوسط	Medium	Long>9	Medium	4.3	0.12	19.2					
غنه	Ghanee	دوست ایران	Dost iran	متوسط	بزرگ			مستطیلی	Oblong	بنفش تیره	قرمز روشن	نیمه خالی	سفید	متوسط	متوسط	Medium	Medium=6-8	Medium	4.8	0.10	17.6					

ادامه جدول ۱

Table 1. Continued

نوع	Genotype	منطقه	Region	قطر میوه (mm)	طول میوه (mm)	سیستم قطر میوه / طول میوه	Fruit diameter/ fruit length	شکل میوه	Fruit shape	رنگ میوه	Fruit color	رنگ پالپ	Pulp color	شندرگی مرکز پالپ	Internal cavity	رنگ گوشت میوه	Meat color	طول دم میوه	Stalk fruit length(mm)	وچودان در میوه	Seed	pH	درصد اسید میوه	Titratable acidity(%)	مواد چادر و مخلوط	Total soluble solids(%)
منبیله	Manbilee	دوست ایران	Dost iran	متوسط	بزرگ	1	مستطیلی	طلایی	قرمز روشن	نیمه خالی	زرد لیمویی	کشیده	متوسط	5.0	0.10	14.4										
پیوه	payves	دوست ایران	Dost iran	کوچک	متوسط	2	گرد	زرد	قرمز روشن	نیمه خالی	زرد لیمویی	متوسط	متوسط	4.4	0.12	19.0										
متی سیاه	Mati-siah	مروارید	Morvarid	بزرگ	بزرگ	3	شلجمی	بنفش تیره	قرمز روشن	پر	صورتی	کشیده	متوسط	4.3	0.10	16.4										
سیاه	Siah	مروارید	Morvarid	متوسط	متوسط	3	شلجمی	بنفش تیره	صورتی	نیمه خالی	صورتی	متوسط	زیاد	4.1	0.12	22.4										
متی سفیدخونهای	Mati-sefid	مروارید	Morvarid	کوچک	بزرگ	1	مستطیلی	سبز قرمز	صورتی	خالی	زرد لیمویی	کشیده	زیاد	4.5	0.11	18.0										

جدول ۲- خصوصیات مهم برگ ارقام انجیر خوراکی استان فارس

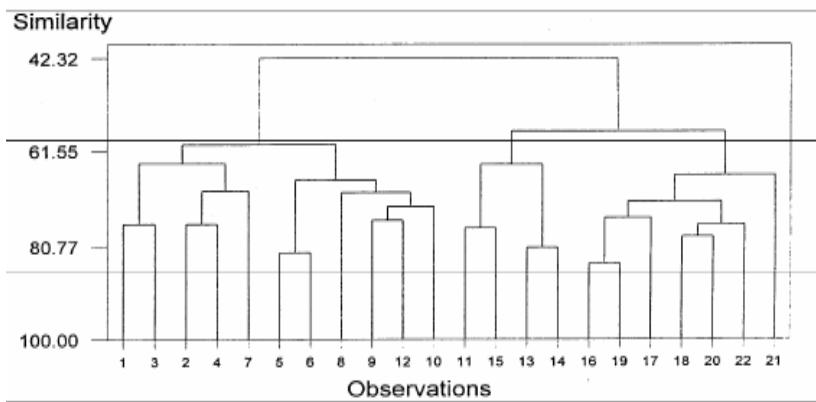
Table 2. Major characteristics of leaves of edible fig genotypes in Fars Province

رُنْوِيْپَ	منطقه	طول دمیرگ	Petiol length	نسبت طول برگ به طول پرگ	Blade width/blade length	Leaf length/main vein	آزاده برگ	Leaf area (cm ²)	رُنْوِيْپَ	منطقه	طول دمیرگ	Petiol length	نسبت طول برگ به طول پرگ	Blade width/blade length	Leaf length/main vein	آزاده برگ	Leaf area (cm ²)
الْمَى	اسهبان	متوسط		خیلی کم	خیلی کم	برگ			کنه زک	آبرد خفر	کوتاه	کم	متوسط		خیلی کوچک		
Allamee	Estahban	Medium=4		Very low<0.8	Very low	Large=169-248	Kanezak	Abesard-e-Khafr	Short<4	Low=0.8-0.89	Medium	Very small<81					
متی	اسهبان	کشیده		کم	خیلی کم	برگ			پاریوی	آبرد خفر	کشیده	خیلی کم	متوسط		کوچک		
Matti	Estahban	Long>4		Low=0.8-0.89	Very low	Large=169-248	Pariyovee	Abesard-e-Khafr	Long>4	Very low<0.8	Medium	Small=82-100					
کشکی	اسهبان	کوتاه		کم	کم	متوسط			علی	آبرد خفر	کشیده	کم	متوسط		خیلی کوچک		
Kashkee	Estahban	Short<4		Low=0.8-0.89	Low	Medium=101-168	Asalee	Abesard-e-Khafr	Long>4	Low=0.8-0.89	Medium	Very small<81					
برگ چناری	اسهبان	کشیده		متوسط	کم	خیلی بزرگ			آقایی	آبرد خفر	کشیده	خیلی کم	متوسط		خیلی کوچک		
Barg-chenari	Estahban	Long>4		Medium= >0.9	Low	Very large>249	Aghaiee	Abesard-e-Khafr	Long>4	Very low<0.8	Medium	Very small<81					
رونو	اسهبان	کوتاه		خیلی کم	خیلی کم	متوسط	خرفک	دوست ایران		کوتاه	کم	متوسط		خیلی کوچک			
Rownoo	Estahban	Short<4		Very low<0.8	Very low	Medium=101-168	Kharfak	Dost iran	Short<4	Low=0.8-0.89	Medium	Very small<81					
سبز	اسهبان	متوسط		کم	خیلی کم	متوسط			غنى	دوست ایران	کوتاه	خیلی کم	متوسط				
Sabz	Estahban	Medium=4		Low=0.8-0.89	Very low	Medium=101-168	Ghanee	Dost iran	Short<4	Very low<0.8	Low	Medium=101-168					
سیاه استهبان	اسهبان	کشیده		متوسط	خیلی کم	خیلی بزرگ			منبیلی	دوست ایران	کوتاه	کم	خیلی کوچک				
Siah	Estahban	Long>4		Medium= >0.9	Very low	Very large>249	Manbilee	Dost iran	Short<4	Low=0.8-0.89	Very low	Very small<81					
شاه انجیر	اسهبان	متوسط		کم	خیلی کم	کوچک			پیوس	دوست ایران	کوتاه	کم	متوسط		خیلی کوچک		
Shah Anjeer	Estahban	Medium=4		Low=0.8-0.89	Very low	Small=82-100	Payves	Dost iran	Short<4	Low=0.8-0.89	Medium	Very small<81					
کونو داده درشت	اسهبان	کوتاه		خیلی کم	متوسط	متوسط			متی سیاه	مروارید	کوتاه	متوسط	خیلی کم		خیلی کوچک		
Kounoo	Estahban	Short<4		Very low<0.8	Medium	Medium=101-168	Mati-siah	Morvarid	Short<4	Medium	Very low	Very small<81					
چرمی	اسهبان	کوتاه		کم	خیلی کم	متوسط			سیاه	مروارید	کشیده	متوسط	متوسط				
Charmee	Estahban	Short<4		Low=0.8-0.89	Very low	Medium=101-168	Siah	Morvarid	Long>4	Medium= >0.9	Medium	Medium=101-168					
تروشوک	آبرد خفر	کشیده		کم	متوسط	برگ			متی سفید خربزه ای	مروارید	کوتاه	متوسط	متوسط		خیلی کوچک		
Torshook	Abesard-e-Khafr	Long>4		Low=0.8-0.89	Medium	Large=169-248	Mati-sefid	Morvarid	Short<4	Medium= >0.9	Medium	Very small<81					

جدول ۳- میانگین آمار هواشناسی مناطق استهبان، چنارشاهیجان (کازرون) و آبسرد خفر در سال های ۱۳۷۲-۱۳۸۳

Table 3. Mean of climatical data of Estahban, Chenarshahijan (Kazeroon) and Absard-e- Khafir regions in the years of 1993-2004

ماه Month		آبسرد خفر Absard-e-khafir			چنارشاهیجان (کازرون) Chenarshahijan (Kazaron)			استهبان Estahban		
		دما Temperature (°C)		بارندگی ماهانه Precipitation (mm)	دما Temperature (°C)		میزان بارندگی Precipitaion (mm)	دما Terperature (°C)		میزان بارندگی Precipitaion (mm)
		مین. Min.	مакс. Max.		معدل حداقل M. Min.	معدل حداکثر M. Max.		معدل حداقل M. Min.	معدل حداکثر M. Max.	
April	فروردین	6.7	26.6	4.6	11.9	26.0	54.3	27.0	10.5	5.0
May	اردیبهشت	14.0	34.3	0.0	18.6	34.6	0.3	36.90	16.7	2.0
June	خرداد	16.9	37.5	1.2	19.9	39.8	0.0	37.2	20.2	0.0
July	تیر	20.6	42.0	0.0	25.2	41.3	0.0	40.0	5.50	0.0
August	مرداد	20.7	41.0	0.2	26.0	41.6	0.0	37.5	24.1	1.2
September	شهریور	17.0	37.1	0.0	22.6	39.0	0.6	37.9	22.4	0.0
October	مهر	11.6	32.1	0.0	17.8	34.7	12.0	32.6	21.0	0.0
November	آبان	5.9	25.6	3.4	13.4	26.8	56.0	29.0	14.0	1.5
December	آذر	5.6	19.3	59.3	9.5	22.5	60.0	20.5	10.1	42.0
January	دی	2.3	16.1	80.0	6.5	20.1	56.0	19.0	6.20	45.0
Febrauty	بهمن	0.0	15.9	24.2	7.1	20.4	40.0	18.0	-3.80	37.0
March	اسفند	4.0	19.9	22.1	7.3	22.9	32.0	24.0	-1.30	22.0



شکل ۱- دندروگرام نشابه ارقام انجیر خوراکی استان فارس

Fig. 1. Dendrogram of similarity of edible fig cultivars grown in Fars

۱: الی؛ ۲: متی؛ ۳: کشکی؛ ۴: برگ چناری؛ ۵: رونو؛ ۶: سبز؛ ۷: سیاه استهبان؛ ۸: شاه انجیر؛ ۹: کونو دانه درشت؛ ۱۰: چرمی؛ ۱۱: ترشوک؛ ۱۲: خرفک؛ ۱۳: پاریوی؛ ۱۴: عسلی؛ ۱۵: آقایی؛ ۱۶: متبیلی؛ ۱۷: غنی؛ ۱۸: متبیلی؛ ۱۹: پیوس؛ ۲۰: متی سیاه؛ ۲۱: سیاه؛ ۲۲: متی خربزهای.

1: Allamee; 2: Matti; 3: Kashkee; 4: Barg chenari; 5: Rownoo; 6: Sabz; 7: Shah Anjir; 9: Kounoo dane dorosht; 10: Charmi; 11: Torshook; 12: Kanezak; 13: Pariyovee; 14: Asalee; 15: Agaei; 16: Khafak; 17: Ghanee; 18: Manbilee; 19: Payves; 20: Mati-Siah; 21: Siah; 22: Mati Kharbozehei.

استان فارس قدمت کمتری دارد. تولید عمده ارقام شناسایی شده در استان فارس به صورت انجیر خشک است. ارقام مهم مناسب برای تولید انجیر خشک عبارتند از منبیلی، پیوس، سبز و شاه انجیر که همه این ارقام برای تشکیل میوه نیاز به گردهافشانی دارند. ارقام پیوس در دوست ایران کازرون و سبز در استهبان مهم‌ترین ارقام تولید انجیر خشک استان هستند. به طوری که حدود ۹۵ درصد انجیر خشک استان فارس از این دو رقم تولید می‌شود. با توجه به سطح زیر کشت و اهمیت این دو رقم در تولید انجیر در استان فارس لازم است که مطالعات بیشتری بر روی آن‌ها انجام شود. شناسایی کلون‌ها و انجام به گزینی کلونی برای این دو رقم بسیار مهم و

استان فارس اقدامات لازم به عمل آید. مطمئناً با ایجاد شرایط مناسب رشد و رها نکردن باغات انجیر دیم به حال خود تا زمان برداشت محصول، می‌توان سطح کمی و کیفی و درصد مواد جامد محلول میوه ارقام انجیر این استان را افزایش داد.

pH میوه در ارقام این پژوهش بین ۴ تا ۵/۴ متغیر بود و مقدار آن در سایر ارقام خارجی مانند ارقام انجیر منطقه Ordu بین ۴/۲ تا ۵/۳ گزارش شده است (Koyuncu *et al.*, 1997) می‌دهد که pH ارقام این پژوهش با سایر ارقام خارجی هم خوانی دارد. در مقایسه با تولید انجیر خشک در سطح تجاری، تولید انجیر تر در

ارقام مهم انجیر برای مصرف به صورت انجیر تر یا تازه خوری عبارتند از المی، سیاه، متی خربزه‌ای، ترشوک، کنه زک، پاریوی. عسلی، آقایی، خرفک، غنی، متی سیاه، کونودانه درشت، چرمی، کشکی. متی، برگ چناری، رونو و سیاه استهبان. در همه مناطق استان فارس انجیرهای تر (تازه خوری) در بازارهای محلی به فروش می‌رسند و فقط از انجیرهای خشک ارقام سبز و پیوس به عنوان انجیرهای صادراتی استان فارس استفاده می‌شوند. به دلیل سطح زیر کشت زیاد انجیر و تنوع رقم و به منظور افزایش سطح کمی و کیفی این محصول در استان فارس انجام بررسی‌های بیشتر بر روی ژنتیپ‌های انجیر شناسایی شده در ارتباط با صنایع تبدیلی، مقاومت به آفات و بیماری‌ها و واکنش‌های فیزیولوژیکی به شرایط تنش نیز توصیه می‌شود.

ضروری است. کشورهای مهم تولید کننده انجیر مانند ترکیه از سال‌ها قبل مطالعات لازم در خصوص به گزینی کلونی ارقام مهم خود را آغاز کرده و نتایج قابل توجهی هم گرفته‌اند. به عنوان مثال در ترکیه پس از چندین سال مطالعه بر روی رقم Sarilop که رقم غالب انجیر در این کشور است، تعداد ۸۲ کلون از این رقم شناسایی و مورد مطالعه قرار گرفته است. کلون‌های شماره ۳۷ و ۴۵ این رقم که دارای دوره رسیدن کوتاه و کیفیت میوه بسیار خوبی هستند شناسایی و به تولید کنندگان عرضه شده است و کلون‌های شماره ۲۰، ۲۰، ۵، ۸۲، ۸۳، ۷۵، ۶۳، ۶۱ و ۴۳ نیز برای مطالعات تکمیلی معرفی شده‌اند (Aksoy et al., 1993). با توجه به این که بیش از ۲۰ هزار هکتار از باغات انجیر دراستان فارس زیر کشت انجیر رقم سبز و پیوس قرار دارد انجام این گونه مطالعات، به خصوص به گزینی کلونی این دو رقم ضروری است.

References

- Anonymous 2002.** Statistical of Fars Province. Management and Programming Organization, Fars Province Branch, No. 16-81. 535pp.
- Aksoy, U., Hepaksoy, S., Can, H.Z., and Tuncay, O. 1995.** Draft descriptors for fig (*Ficus carica* and related *Ficus* sp.). Age University, Faculty of Agriculturel, Department of Horticulture, Izmir. 33pp.
- Aksoy, U., Misirh, A., Seferoglu, G., Kara, S., Can, H. Z., and Sahin, N. 1993.** Fig selection studies in Turkey. 24th International Horticulture Congress 21-27 August, Kyoto, Japan.

- Chessà, I., and Nieddu, G. 2005.** Analysis of diversity in the fruit tree genetic resources from a mediterranean island. *Genetic Resources and Crop Evolution* 52(3): 267-276.
- Condit, I.J. 1947.** The Fig. Walthmas Mass Co .USA.
- Crane, J.C.1988.** Fig. pp. 153-164. In : Monoselise, S.P. (ed.). *Handbook of Fruit and Development*. CRC Press. Boca Raton, Florida.
- Hedfi, J., Trifi, M., Salhi-Hannachi, A., Ould Mohamedsalem, A., Rhouma, A., and Marrakchi, M. 2004.** Morphological and isoenzymic polymorphisms in Tunisian Fig (*Ficus carica L.*) collection. *Genetic Resources and Crop Evolution* . 52: 97-109.
- Harley, A.H. 1985.** *Handbook of Flowering*. Vol.. III. CRC Press, Inc. Boca Raton, Florida. 466 pp.
- Janick, J., and Moore, J.N. 1975.** *Advances in Fruit Breeding*. Purdue University Press, West Lafaugete, Indiana. 623 pp.
- Koyuncu, M.A., Bostan, S.Z., Islam, A., and Koyunca, F. 1997.** Investigations on some physical and chemical characteristics in Fig cultivars grown in Ordu. First International Symposium on Fig. Izmir, Turkey. Page 87-89
- Marrakchi, M., Chatti, K., Salhi- Hannachi, A., Mars, M., and Trifi, M. 2004.** Analysis of genetic diversity in *Ficus carica*. *Fruits* 59: 49-61.
- Papadopoulou, K., Ehaliotic, C., Tourna, M., Kastanis, P., Kardis, I., and Zervakis, G. 2002.** Genetic relatedness among diocccious *Ficus carica L.* cultivars by random amplified polymorphic DNA analysis, and evaluation of agronomic and morphological characters. *Geetic* 114(2): 183-194.
- Sabet Sarvestani, J. 1999.** Introduction of fig genotypes in Estahban.Seed and Plant 15(3):131-141.
- Sahin, N. 1997.** Fig adaptation studies in western Turkey. First International Symposium on Fig. Izmir, Turkey. Page 61-70.
- Safaei, H. 2002.** Identification of Fig's genotypes of Fars Province.Seed and Plant 18:13-23.