

ارزیابی تنوع ژنتیکی برای خصوصیات کمی و کیفیت میوه در کلکسیون انار
(*Punica granatum* L.) ساوه با استفاده از روش‌های آماری چند متغیره

Evaluation of Genetic Variation for Quantitative and Quality Characteristics of
Fruit in Saveh Pomegranate (*Punica granatum* L.) Collection using Multivariate
Analysis Methods

بهروز مرادی عاشور^۱، محمد ربیعی^۲ و بهروز شیران^۳

- ۱- دانشجوی دکتری، گروه اصلاح نباتات و بیوتکنولوژی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهرکرد، ایران.
۲- استادیار، گروه اصلاح نباتات و بیوتکنولوژی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهرکرد، ایران.
۳- استاد، گروه اصلاح نباتات و بیوتکنولوژی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهرکرد، ایران.

تاریخ دریافت: ۱۳۹۷/۴/۲۰ تاریخ پذیرش: ۱۳۹۷/۹/۵

چکیده

مرادی عاشور، ب.، ربیعی، م.، و شیران، ب. ۱۳۹۷. ارزیابی تنوع ژنتیکی برای خصوصیات کمی و کیفیت میوه در کلکسیون انار (*Punica granatum* L.) ساوه با استفاده از روش‌های آماری چند متغیره. *مجله به‌نژادی نهال و بذر* ۱-۳۴: ۳۷۷-۳۹۴.

شناسایی تنوع ژنتیکی و گروه‌بندی ژنوتیپ‌ها (نژادگان) بر اساس صفات موجود برای استفاده در برنامه‌های تحقیقاتی و به‌نژادی بسیار مهم است. در این تحقیق چندین خصوصیت کمی و کیفیت میوه در ۱۵۶ ژنوتیپ انار که در ایستگاه ملی تحقیقات انار ساوه در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی با سه تکرار کشت شده بودند در سال‌های ۹۵-۱۳۹۴ مورد مطالعه قرار گرفت. بررسی ضرایب همبستگی فنوتیپی و ژنوتیپی نشان داد که همبستگی مثبت و بسیار معنی‌داری بین وزن میوه با تعداد دانه در ۱۰۰ گرم آریل و وزن آریل وجود دارد. آنالیز رگرسیون گام به گام نیز نشان داد که عرض میوه، تعداد دانه در ۱۰۰ گرم آریل و ضخامت پوست اولین متغیرهایی بودند که وارد مدل شده و تغییرات وزن میوه را توضیح دادند. تجزیه ضرایب مسیر نیز اثر مستقیم و مثبت بر روی وزن میوه از طریق عرض میوه، تعداد دانه در ۱۰۰ گرم آریل و ضخامت پوست میوه را اثبات نمود. بنابراین این خصوصیات برای انجام گزینش بسیار مهم هستند. براساس نتایج حاصل از تجزیه عامل‌های اصلی ۱۶ صفت تعداد شش عامل اصلی تعیین شد که در مجموع ۷۱/۲۵ درصد از تغییرات کل داده‌ها را توضیح دادند. در عامل اول وزن میوه، طول و عرض میوه و وزن آریل اثر مثبت و کیفیت آبمیوه بخصوص شاخص رسیدگی و آنتوسیانین اثر منفی داشتند که این خصوصیات در مجموع وزن میوه را تشکیل می‌دهند. با انجام تجزیه و تحلیل عامل‌ها، سه عامل مهم شناسایی شدند که عامل اول مرتبط با اجزای میوه، عامل دوم رنگ آبمیوه و عامل سوم طعم میوه تعیین شد. بنابراین امکان استفاده از این صفات در برنامه‌های به‌نژادی برای افزایش کیفیت و وزن میوه ژنوتیپ‌های انار به عنوان معیار انتخاب وجود دارد. تجزیه خوشه‌ای به روش وارد (Ward) ژنوتیپ‌ها را در یازده گروه قرار داد. بنابراین پیش‌بینی می‌شود که دورگ‌گیری بین ژنوتیپ‌های گروه‌های فوق و تولید نسل‌های در حال تفرق، تنوع مطلوبی برای برنامه‌های به‌نژادی فراهم کند.

واژه‌های کلیدی: انار، رگرسیون گام به گام، تجزیه مسیر، وزن میوه، وزن آریل، طعم میوه.

مقدمه

انار با نام علمی *Punica granatum* L. درخت کوچکی است که در اقلیم‌های خشک و نیمه‌گرمسیری و مدیترانه‌ای دارای رشد و باردهی خوبی می‌باشد. انار با تعداد کروموزوم‌های $2n = 2x = 16$ و ۵۵ درصد دگرگشتی بومی ایران و رشته کوه‌های هیمالیا در شمال هندوستان است که از دوران باستان در نواحی مدیترانه‌ای آسیا، آفریقا و اروپا کشت می‌شده است (Morton, 1987).

ایران مرکز تنوع انار و به احتمال زیاد مرکز پیدایش آن نیز می‌باشد (Ghahreman, 1994; Sadeghian Motahar et al., 2009; Sarkhosh, et al., 2006). در سالهای اخیر مصرف میوه انار به لحاظ افزایش آگاهی در مورد ارزش غذایی و دارویی آن از روند رو به رشد برخوردار است و به‌عنوان یک محصول صادراتی نیز مورد توجه است. برای موفقیت در صادرات، تولید ارقام جدید مطابق با سلیقه‌های مصرف‌کنندگان انار باید مورد توجه قرار گیرد.

سطح زیر کشت انار در ایران در سال ۱۳۹۴ هفتاد هزار هکتار بارور و سیزده هزار هکتار غیر بارور بود (Ahmadi et al., 2016) که تقریباً در تمام استانهای کشور کشت می‌شود و پنج استان فارس، مرکزی، خراسان، یزد و اصفهان به ترتیب بیشترین تولید انار را دارا هستند (Behzadi Shahrabaki, 1998; Ahmadi et al., 2016). استفاده از ژرم‌پلاسم درختان میوه پایه و اساس اصلاح و معرفی ارقام

جدید و سازگار نمودن رقم‌های تجاری است. زیرا اساس تحقیقات به‌نژادی و اصلاح میوه‌ها بر وجود تنوع ژنتیکی استوار است.

اغلب کشورهایی که انار را به صورت تجاری کشت و پرورش می‌دهند، در مراکز و ایستگاه‌های تحقیقاتی کلکسیون‌های از ژرم‌پلاسم انار جمع‌آوری نموده‌اند. ایستگاه تحقیقات منابع ژنتیکی گاریگالا (Garrygala) در کشور ترکمنستان با جمع‌آوری ۱۱۱۷ ژنوتیپ در رتبه اول (Muradoglu et al., 2006)، کلکسیون موسسه تحقیقات گیاهی اوایلوف در سن پترزبورگ روسیه با ۸۰۰ ژنوتیپ در مقام دوم، ایستگاه تحقیقات کشاورزی یزد با مجموع ۷۹۱ نژادگان در مقام سوم و کلکسیون ایستگاه ملی تحقیقات انار ساوه با مجموع ۶۵۰ ژنوتیپ در رتبه چهارم جهان قرار دارد.

کلکسیون انار ساوه یک مجموعه ژرم‌پلاسم برون‌جا می‌باشد که شامل گیاهان پرورشی، گونه‌ها، گیاهان زینتی، توده‌ها و ژنوتیپ‌های برگزیده می‌باشد. هر چند تعداد گونه‌های جنس *Punica* بسیار کم است اما تنوع مورفولوژیکی بسیار بالایی در داخل ارقام و ژنوتیپ‌های موجود در کشور مشاهده می‌شود. از طرفی، برای اجرای یک پروژه موفق به‌نژادی آگاهی از میزان تنوع ژنتیکی موجود در داخل و بین جمعیت‌ها ضروری است.

در بررسی تنوع ژنتیکی سؤال مهم این است که ژنوتیپ‌های مورد بررسی از لحاظ ژنتیکی چقدر با یکدیگر متفاوت می‌باشند و همچنین

مراداوغلو (Muradoglu, et al., 2006) در مطالعه برخی صفات مطلوب مرتبط با میوه مانند وزن میوه، ارتفاع میوه، قطر میوه، رنگ پوست میوه، وزن میوه، ارتفاع میوه، قطر میوه، طول و عرض تاج، محتوی مواد جامد میوه، اسیدیته و pH به علاوه رنگ و سختی دانه را در ۴۶ ژنوتیپ گزینش شده از ترکیه را مورد بررسی قرار دادند. برخی از ژنوتیپ‌های بررسی شده از لحاظ پومولوژیکی و همچنین صفات مربوط به درخت، مانند عادت گلدهی، منظم بودند. آنها پیشنهاد کردند که ارزش واقعی ژنوتیپ‌های برتر گزینش شده باید از طریق آزمایشات تکراردار مشخص شود. به علاوه بر اساس نتایج پومولوژیکی این مطالعه پیشنهاد شد که کشور ترکیه دارای منابع ژنتیکی ارزشمندی از انار می‌باشد.

آموروس و همکاران (Amoros, et al., 1997) بر روی پنج کلون از انار بررسی‌های مورفولوژیکی از نظر میوه و دانه انجام دادند. آنها صفاتی مانند وزن میوه، قطر میوه، قطر تاج میوه، طول میوه، طول تاج میوه، تعداد برچه‌ها در یک برش عرضی و سایر خصوصیات را مورد ارزیابی قرار دادند. بررسی‌های آنها نشان داد که یکی از کلون‌ها به نام ADO4 با ۵۲۴/۰۲ گرم دارای بیشترین میانگین وزن میوه را بود که تفاوت قابل ملاحظه‌ای با سایر کلون‌ها داشت.

تحقیق حاضر برای تعیین روابط بین خصوصیات کمی و کیفیت میوه، تفکیک و

چه مقدار تنوع ژنتیکی در داخل گونه‌ها وجود دارد. بنابراین جمع‌آوری ارقام مختلف انار در کلکسیون‌ها و ثبت مشخصات آنها با استفاده از روش‌های استاندارد، یکی از گام‌های اساسی در راستای برنامه‌های بهبود و توسعه این محصول است (Hosseininia 1994; Anonymous 1997; Mir et al., 2007; Shakeri, 2008).

همبستگی بالا بین صفات مورفولوژیکی می‌تواند نقش مثبت یا منفی در انتقال صفات از طریق روش‌های مختلف انتقال ژن داشته باشد زیرا گزینش برای یک صفت مطلوب می‌تواند حضور سایر صفات را نیز تضمین کند (Farshadfar, 1997). طبق نظر فالکونر (Falconer, 1996) میزان همبستگی ممکن است نشان‌دهنده درجه ارتباط ژنتیکی بین دو یا چند صفت باشد. به عبارت دیگر ارزش‌هایی که به عنوان همبستگی فنوتیپی برآورد می‌شوند به دو بخش ژنتیکی و محیطی قابل تفکیک هستند. سه عامل مهم در ایجاد همبستگی بین صفات دخالت دارند که عبارتند از: آثار پلیوتروپیک ژن‌ها برای دو یا چند صفت، پیوستگی ژن‌های متفاوت و آثار شرایط محیطی است که مهمترین عامل در ایجاد پیوستگی ژنتیکی و اثر پلیوتروپی ژن‌هاست. همچنین برای همبستگی فنوتیپی قرار گرفتن ژن‌ها یا بلوک‌های ژنی کنترل‌کننده آن دو صفت بر روی یک کروموزوم مهم می‌باشد (Rezae, 2008; Falconer, 1996; Farshadfar, 1997).

آبمیوه، pH آبمیوه، آنتوسیانین کل، اسید قابل تیتراسیون (TA)، درصد مواد جامد محلول کل (TSS) نیز به صورت زیر اندازه‌گیری شدند.

اسیدیته (pH) و هدایت الکتریکی (EC)

آب میوه: مقدار ۵۰ میلی‌لیتر آب میوه صاف شده را در بشر ریخته و توسط pH متر و EC متر اندازه‌گیری شد.

مواد جامد محلول کل (TSS): با استفاده از

رفرکتورمتر دستی بر حسب بریکس اندازه‌گیری شد.

اسیدیته قابل تیتراسیون (TA): ۱۰ میلی‌لیتر

از عصاره آب انار صاف شده را در ارلن‌مایر ریخته و حجم آن با آب مقطر به حدود ۸۰ میلی‌لیتر رسانده شد. با پیت ۰/۳ میلی‌لیتر فنل فتالین به آن افزوده و با هیدروکسید سدیم ۰/۱ نرمال تیترا شد. بدین منظور جهت خاتمه عمل میزان pH محلول با افزودن سود ۰/۱ نرمال، در سطح ۸/۳ تنظیم شد. با توجه به اینکه هر میلی‌لیتر سود ۰/۱ نرمال معادل ۰/۰۰۷ گرم اسید سیتریک است پس از ختم عمل مقدار اسیدیته کل بر حسب اسید سیتریک از رابطه زیر محاسبه شد (Al-Maiman, 2002; Awamleh et al., 2009; Basaki et al., 2016; Barzegar et al., 2004).

گروه‌بندی ژنوتیپ‌ها و کاهش تعداد ژرم‌پلاسم موجود، شناسایی والدین مناسب برای برنامه‌های به‌نژادی و حذف ژنوتیپ‌های در کلکسیون انار ساوه انجام شد.

مواد و روش‌ها

این تحقیق بر روی نژادگان (ژنوتیپ‌های موجود در کلکسیون انار ساوه شامل ۱۵۶ نژادگان طی سالهای ۹۵-۱۳۹۴ که بصورت بلوک‌های کامل تصادفی در سه تکرار که در هر تکرار پنج درخت که بصورت قلمه‌گیری (رویشی) از نژادگان‌های جمع‌آوری شده از سراسر کشور کشت شده بودند با میانگین سن درختان بین ۲۰ تا ۲۵ سال بود انجام شد.

برای بررسی صفات مرفولوژیکی و شیمیایی مرتبط با میوه، براساس دیسکریپتور انار و دستورالعمل ملی انار (Sadeghian Motahar et al., 2009) از هر نژادگان پنج نمونه تصادفی گرفته شد و قطر میوه، قطر تاج میوه، طول میوه و طول تاج میوه همگی به میلی‌متر، وزن میوه و وزن آریل به گرم، تعداد دانه در ۱۰۰ گرم آریل درون میوه، وزن پوست میوه به گرم و ضخامت پوست میوه به میلی‌متر. و نیز صفات بیوشیمیایی شامل EC

$$\text{اسیدیته کل} = \frac{0.007 \times \text{میلی لیتر سود } 0.1 \text{ نرمال مصرفی}}{\text{وزن نمونه آب میوه}} \times 100$$

میانگین مربعات محاسبه شده برای هر منبع تغییر و برای هر صفت بر اساس امید ریاضی میانگین مربعات به اجزای آن تفکیک شد. واریانس ژنتیکی و همچنین کوواریانس فنوتیپی و نژادگانی (میانگین حاصلضربها MP) محاسبه و برآورد گردید (Falconer, 1996). برای مطالعه ارتباط بین خصوصیات مختلف ضرایب همبستگی فنوتیپی و ژنتیکی براساس کوواریانس‌های بین خصوصیات محاسبه شد (Farshadfar, 1997). برای محاسبه همبستگی ژنتیکی، ابتدا ماتریس‌های واریانس-کوواریانس ارقام و خطای آزمایشی با استفاده از نرم‌افزار SAS بدست آمدند و سپس با استفاده از فرمول‌های زیر همبستگی‌های ژنوتیپی و فنوتیپی بین خصوصیات محاسبه شدند:

$$r_{ph(xy)} = \frac{\sigma_{ph(xy)}}{\sqrt{\sigma^2_{ph(x)} \times \sigma^2_{ph(y)}}$$

$$r_{g(xy)} = \frac{\sigma_{g(xy)}}{\sqrt{\sigma^2_{g(x)} \times \sigma^2_{g(y)}}$$

که $\sigma_{ph(xy)}$ و $\sigma_{g(xy)}$ به ترتیب کوواریانس فنوتیپی و نژادگانی (ژنوتیپی) خصوصیات و $\Gamma_{ph(xy)}$ و $\Gamma_{g(xy)}$ به ترتیب ضرایب همبستگی فنوتیپی و ژنوتیپی خصوصیات می‌باشد.

تجزیه و تحلیل چندمتغیره خصوصیات شامل رگرسیون گام به گام، تجزیه مسیر، تجزیه عاملها و تجزیه خوشه‌ای انجام شد. دندروگرام بر اساس روش وارد (Ward) و ضریب تشابه تطابق ساده ترسیم شد.

شاخص طعم میوه: برای تعیین رسیدگی میوه، شاخص طعم میوه به صورت تقسیم مقدار مواد جامد محلول بر مقدار اسیدیته قابل تیتراسیون بیان شد (Mirdehghan et al., 2007).

غلظت آنتوسیانین سیانیدین‌ها:

آنتوسیانین‌های موجود در آب انار با استفاده از میزان جذب توسط دستگاه اسپکتروفتومتر در طول موج ۵۱۰ نانومتر که در آن میزان آنتوسیانین سیانیدین بیشترین مقدار جذب را دارد اندازه‌گیری شدند (Faowle et al., 2013; Faowle et al., 2011). از روی مقدار جذب می‌توان نژادگان‌ها را با هم مقایسه نمود. هر چقدر میزان جذب نور عصاره بالاتر باشد از مقدار آنتوسیانین بالاتری برخوردار است

(Alighourchi et al., 2007; Borochoy et al., 2011).

همچنین می‌توان بر اساس وزن مولکولی سیانیدین و میزان رقت، مقدار تقریبی آنتوسیانین را از فرمول ذیل محاسبه نمود:

$$C \left(\frac{mg}{L} \right) = \left(\frac{A}{\epsilon} \right) MD1000$$

که در این فرمول C میزان آنتوسیانین بر حسب میلی‌گرم در لیتر، A مقدار جذب توسط اسپکتروفتومتر (قرائت شده)، ϵ ضریب جذب مولی (۲۹۶۰۰)، M وزن مولکولی سیانیدین منوگلوکوزاید (۴۴۰)، D فاکتور رقت (۳)، و ۱۰۰۰ جهت تبدیل به لیتر می‌باشند (Volkan et al., 2015).

محقق سخت نماید، بنابراین یکی از مهمترین اهداف به‌نژادگران کاهش حجم اطلاعات غیر ضروری در برنامه‌های به‌نژادی می‌باشد. در این خصوص استفاده از همبستگی میان صفات، رگرسیون مرحله‌ای و تجزیه علیت برای انتخاب مهمترین و موثرترین صفات بر صفت مورد نظر به‌نژادگر، یکی از پرکاربردترین روش‌هایی است که مورد استفاده قرار می‌گیرد.

تجزیه همبستگی ساده بین خصوصیات نشان داد که بین عرض و طول میوه رابطه مثبت و معنی‌داری ($r = 0.78^{**}$) وجود داشت (جدول ۲). همچنین ارتباط معنی‌دار بین وزن میوه با طول و عرض تاج میوه، طول و عرض میوه، تعداد دانه در ۱۰۰ گرم آریل، وزن آریل و نیز ضخامت پوست میوه وجود دارد. با توجه به معنی‌دار بودن ضرایب همبستگی ژنتیکی (جدول ۲) این صفت با صفات فوق‌الذکر می‌توان عمل‌گزینش را برای هر کدام از صفات به منظور افزایش صفت دیگر انجام داد. به عبارت دیگر با مشاهده عرض تاج بزرگتر میوه می‌توان پی برد که این میوه وزن بیشتری خواهد داشت. این یافته‌ها با نتایج کریمی و همکاران (Karimi et al., 2013) و امتیاز و همکاران (Imtiaz et al., 2012) مطابقت کامل داشت.

نظر به اینکه اکثر بهره‌برداران کشاورزی و نیز مصرف‌کنندگان میوه انار همیشه این سوال را می‌پرسند که با توجه به ظاهر میوه کدام میوه را انتخاب کنیم که کیفیت میوه بهتری داشته باشد، نتایج این مطالعه تنها بین طول تاج میوه و رنگ

در تجزیه و تحلیل‌های آماری داده‌های این آزمایش از نرم‌افزارهای SAS، Excel و STATISTICA استفاده گردید.

نتایج و بحث

نتایج بیانگر این است که برای همه صفات مورد مطالعه، تنوع زیادی در میان ژنوتیپ‌ها وجود داشت. تفاوت بین مقدار حداقل و حداکثر (دامنه) هر یک از صفات مقدار بزرگی را نشان می‌دهد که حاکی از تفاوت زیاد بین ژنوتیپ‌ها از نظر خصوصیات مختلف می‌باشد. در میان نه خصوصیت کمی، تعداد دانه در ۱۰۰ گرم آریل و ضخامت پوست میوه تنوع بیشتری نسبت به سایر خصوصیات داشتند. شاخص تنوع در این صفات به ترتیب ۶۸/۴۳ و ۵۱/۱۶ درصد بود که مؤید این مطلب است. همچنین طول و عرض میوه کمترین تنوع را در بین خصوصیات کمی میوه داشتند. در میان هفت خصوصیات بیوشیمیایی، شاخص رسیدگی (طعم میوه)، میزان آنتوسیانین و رنگ قابل جذب آبمیوه به ترتیب با ضریب تغییرات ۴۳/۰۲، ۳۸/۱۳ و ۳۸/۱۳ درصد دارای بیشترین تنوع بودند (جدول ۱).

همبستگی فنوتیپی و ژنوتیپی، رگرسیون

مرحله‌ای و تجزیه مسیر

با توجه به این که در برنامه‌های به‌نژادی، انتخاب بر اساس تعداد زیادی صفت صورت می‌گیرد که ممکن است فرآیند انتخاب را برای

جدول ۱- میانگین، حداقل، حداکثر، انحراف معیار، خطای معیار و ضریب تغییرات خصوصیات کمی و کیفیت میوه ۱۵۶ ژنوتیپ انار

Table 1. Mean, minimum, maximum, standard deviation, standard error and coefficient of variation of quantitative and quality characteristics of fruit of 156 pomegranate genotypes

Characteristic	خصوصیت	میانگین Mean	حداقل Minimum	حداکثر Maximum	انحراف معیار Standard deviation	خطای معیار Standard error	ضریب تغییرات Coefficient of variation
Calyx Length (mm)	طول تاج (میلی متر)	19.11	10.73	30.17	3.47	0.27	18.19
Calyx Width (mm)	عرض تاج (میلی متر)	16.30	10.86	22.96	2.48	0.19	15.25
Number of seed in 100 gram Aril	تعداد دانه در ۱۰۰ گرم آریل	90.58	10.67	325.33	61.98	4.96	68.43
Peel Thickness (mm)	ضخامت پوست (میلی متر)	2.36	0.71	11.26	1.21	0.09	51.16
Fruit Weight (g)	وزن میوه (گرم)	322.72	102.33	972.67	132.37	10.59	41.01
Fruit Length (mm)	طول میوه (میلی متر)	59.49	36.6	85.5	8.18	0.65	13.75
Fruit Width (mm)	عرض میوه (میلی متر)	60.97	40.14	85.6	7.70	0.61	12.64
Peel Weight (g)	وزن پوست (گرم)	17.76	11.47	42.45	3.81	0.31	21.49
Aril Weight (g)	وزن آریل (گرم)	304.96	90.86	930.22	61.32	8.32	34.26
Total Soluble Solids (%)	مواد جامد محلول کل (درصد)	14.29	10.00	23.00	2.47	0.19	17.32
Titration Acidity (%)	اسیدیته قابل تیتراسیون (درصد)	1.33	0.42	2.80	0.38	0.03	28.60
Maturity Index	شاخص رسیدگی	11.84	4.20	33.33	5.09	0.40	43.02
pH	اسیدیته	3.71	3.20	4.47	0.27	0.02	7.34
EC (mmhos/cm)	هدایت الکتریکی (میلی موس بر سانتی متر)	3.63	2.05	5.92	0.58	0.04	16.02
Anthocyanin (mg 100 L ⁻¹ juice)	آنتوسیانین (میلی گرم در ۱۰۰ لیتر آبمیوه)	25.94	4.05	51.99	9.89	0.79	38.13
Absorbance Color of Juice (mg l ⁻¹)	رنگ قابل جذب آب میوه (میلی گرم در لیتر)	0.58	0.09	1.16	0.22	0.01	37.12

جدول ۲- ضرایب همبستگی فنوتیپی (بالای قطر) و ژنوتیپی (زیر قطر) بین خصوصیات کمی و کیفیت میوه مختلف ۱۵۶ نژادگان‌های انار

Table 2. Phenotypic (above diagonal) and Genetic (below diagonal) Correlation Coefficients between different quantitative and quality characteristics of fruit of 156 pomegranate genotypes

Characteristics	خصوصیات	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1. Calyx Length	۱- طول تاج	1	0.18	0.07	0.13	0.19	0.30	0.27	-0.06	0.20	0.00	-0.01	-0.02	0	-0.02	0.13	0.13
2. Calyx Width	۲- عرض تاج	0.17	1	0.19	0.31	0.23	0.29	0.35	-0.09	0.23	0.06	0.04	0	0.01	-0.09	-0.07	-0.07
3. Number of seed in 100 gram Aril	۳- تعداد دانه در ۱۰۰ گرم آریل	0.05	0.18	1	0.29	0.44	0.23	0.31	-0.02	0.44	0	0	0.11	0.15	-0.08	-0.13	-0.13
4. Peel Thickness	۴- ضخامت پوست	0.11	0.29	0.26	1	0.27	0.09	0.16	-0.09	0.28	0.13	0.08	0.11	0.08	0.11	-0.01	-0.01
5. Fruit Weight	۵- وزن میوه	0.18	0.21	0.41	0.27	1	0.52	0.60	-0.12	0.8	0.04	0.13	-0.11	0.17	-0.02	-0.05	-0.05
6. Fruit Length	۶- طول میوه	0.27	0.26	0.21	0.07	0.50	1	0.78	-0.01	0.53	-0.08	0.15	-0.23	0.02	0.10	0.07	0.07
7. Fruit Width	۷- عرض میوه	0.24	0.31	0.30	0.16	0.58	0.76	1	-0.15	0.61	0.05	0.10	-0.09	0.06	-0.01	-0.01	-0.01
8. Peel Weight	۸- وزن پوست	-0.05	-0.07	-0.02	-0.07	-0.10	-0.01	-0.14	1	-0.15	-0.07	0.07	-0.12	0.0	-0.09	0.05	0.05
9. Aril Weight	۹- وزن آریل	0.16	0.21	0.42	0.26	0.78	0.51	0.59	-0.13	1	0.06	0.14	0.27	0.10	-0.08	0.08	0.08
10. Total Soluble Solids	۱۰- مواد جامد محلول	0	0.04	0	0.12	0.03	-0.07	0.04	-0.05	0.05	1	-0.11	-0.77	-0.18	-0.13	0.09	0.09
11. Titrable Acidity	۱۱- اسیدیت قابل تیتراسیون	-0.01	0.02	0.00	0.06	0.11	0.13	0.08	0.06	0.12	0.10	1	-0.14	0.23	-0.09	-0.06	-0.06
12. Maturity Index	۱۲- شاخص رسیدگی	-0.01	0.00	0.09	0.09	-0.08	-0.22	-0.07	-0.10	0.25	-0.74	-0.12	1	-0.14	-0.20	-0.11	-0.11
13. pH	۱۳- اسیدیت	0.00	0.01	0.12	0.06	0.15	0.02	0.04	0.0	0.08	-0.16	0.21	-0.13	1	0.12	0.03	0.03
14. EC	۱۴- هدایت الکتریکی	-0.02	-0.07	-0.06	0.08	-0.02	0.07	-0.01	-0.06	-0.07	-0.11	-0.08	-0.18	0.11	1	0.11	0.14
15. Anthocyanin	۱۵- آنتوسیانین	0.12	-0.06	-0.11	-0.01	-0.04	0.06	-0.01	0.04	0.06	0.08	-0.05	-0.10	0.02	0.10	1	0.98
16. Absorbale Color of Juice	۱۶- رنگ قابل جذب آب میوه	0.10	-0.05	-0.12	-0.01	-0.04	0.05	-0.01	0.03	0.06	0.07	-0.04	-0.10	0.02	0.13	0.96	1

ضرایب همبستگی ژنوتیپی بزرگتر از ۰/۱۵۱ و کوچکتر از ۰/۱۵۱- در سطح احتمال پنج درصد معنی دار می‌باشند، و ضرایب همبستگی فنوتیپی بزرگتر از ۰/۱۹۲ و کوچکتر از ۰/۱۹۲- در سطح احتمال پنج درصد معنی دار می‌باشند.

Genotypic correlation coefficients higher than 0.151 and less than -0.151 are significant at the 5% probability level, and Phenotypic correlation coefficients higher than 0.192 and less than -0.192 are significant at the 5% probability level.

برای پیش‌بینی رابطه وزن میوه و اجزای آن و حذف متغیرهای کم‌اهمیت و برای شروع تجزیه علیت، تجزیه رگرسیون گام به گام انجام شد. وزن میوه به عنوان متغیر وابسته در برابر دیگر صفات به عنوان متغیرهای مستقل، مورد تجزیه قرار گرفت که نتایج آن در جدول ۳ ارائه شده است. در مدل رگرسیونی حاصل، عرض میوه اولین متغیری بود که وارد مدل شد و به تنهایی ۳۶/۹ درصد از تغییرات وزن میوه را توضیح داد. پس از آن صفات تعداد دانه در ۱۰۰ گرم آریل و ضخامت پوست میوه به مدل اضافه شدند که مجموعاً با عرض میوه ۴۵/۴۱ درصد از تغییرات وزن میوه را توضیح دادند (جدول ۳).

برای برآورد دقیق‌تری از اهمیت نسبی و اثر مستقیم و غیرمستقیم هر یک از اجزای میوه بر وزن میوه، تجزیه مسیر با استفاده از ترکیبات مختلفی از همبستگی‌های بین خصوصیات مورد بررسی قرار گرفت. علی‌رغم آنکه تاکید دیگر منابع بر استفاده از گروهی از صفات است که بیشترین توضیح برای واریانس تغییرات داده‌ها را پس از انجام یک رگرسیون گام به گام دارند، توجه به مقدار باقیمانده از آثار نامشخص که تجزیه علیت قادر به تشخیص آنها نمی‌باشد نیز می‌تواند به عنوان معیاری برای شناسایی بهترین گروه همبستگی‌ها بکار گرفته شود (Vaezi *et al.*, 2000). براین اساس، با ترکیبات متفاوتی از همبستگی‌های خصوصیات، تجزیه مسیر انجام گرفت که در جدول ۴ نشان

قابل جذب و آنتوسیانین همبستگی مثبت ($r = 0/13$) نشان داد (جدول ۲). به عبارت دیگر انارهای با تاج بلند میوه، میوه با کیفیت‌تری دارند. اما ضرایب همبستگی فنوتیپی و ژنتیکی بین خصوصیات کمی میوه از قبیل عرض تاج میوه، وزن میوه، تعداد دانه در ۱۰۰ گرم آریل، طول و عرض میوه و وزن آریل با خصوصیات کیفیت میوه مثل محتوای رنگدانه آنتوسیانین، اسیدیته قابل تیتراسیون، اسیدیته، هدایت الکتریکی و مواد جامد محلول عصاره میوه ارتباط معنی‌دار نبود (جدول ۲).

سرخوش و همکاران (Sarkhosh *et al.*, 2007) همبستگی بین صفات کمی و کیفیت میوه انار را مورد بررسی قرار دادند. برای بررسی مهمترین صفات کمی و کیفیت میوه و دانه انار و استفاده از این صفات برای گروه‌بندی نژادگان‌ها، در آزمایشی با استفاده از ۲۴ نژادگان انار نشان دادند که همبستگی مثبت و معنی‌داری بین وزن میوه، طول میوه، عرض میوه با وزن آریل و تعداد دانه وجود داشت. همبستگی معنی‌داری بین صفات ظاهری با صفات کیفیت آب میوه مشاهده نکردند. بنابراین ویژگی‌های کیفیت خاص هر نژادگان بوده که می‌توان بدون توجه به ظاهر میوه اقدام به انتخاب نژادگان‌های با خصوصیات کیفیت میوه بالا جهت استفاده‌های دارویی (بطور مثال: کنترل دیابت و آنتی‌باکتریال و قدرت باروری) و صنعتی (بطور مثال: رنگ آمیزی) کرد.

جدول ۳- رگرسیون گام به گام وزن میوه (متغیر وابسته) با دیگر متغیرهای مورد بررسی (متغیرهای مستقل) در ۱۵۶ نژادگان انار ساوه
 Table 3. Stepwise regression of fruit weight (dependent variable) with other studied traits (independent variable) in 156 pomogranate genotypes

Variable	متغیر	ضریب رگرسیون			ضریب تبیین (R ²)	F	خطای معیار Standard error
		عرض از مبدا Intercept	Regression coefficient				
		B1	B2	B3			
Fruit width	عرض میوه (میلی متر)	-313.994	10.442		0.369	90.34**	±1.098
Number of seed per 100 gram Aril	تعداد دانه در ۱۰۰ گرم آریل	-275.17	0.597	8.917	0.440	60.15**	±0.13
Peel thickness	ضخامت پوست (میلی متر)	-291.087	0.524	13.562	8.761	42.15*	±0.688

جدول ۴- تجزیه مسیر وزن میوه با صفات وارد شده در رگرسیون مرحله‌ای در ۱۵۶ نژادگان انار
 Table 4. Path analysis of fruit weight with characteristics entered in stepwise regression

Variable	متغیر	اثر مستقیم Direct effect	اثر غیر مستقیم از طریق Indirect effect through			همبستگی کل با وزن میوه Total correlation with fruit weight
			عرض میوه (میلی متر) Fruit width (mm)	تعداد دانه در ۱۰۰ گرم آریل Number of seed in 100 gram Aril	ضخامت پوست (میلی متر) Peel thickness (mm)	
Fruit width (mm)	عرض میوه (میلی متر)	0.26	-	0.20	0.12	0.58
Number of seed per 100 gram Aril	تعداد دانه در ۱۰۰ گرم آریل	0.19	0.15	-	0.07	0.41
Peel thickness (mm)	ضخامت پوست (میلی متر)	0.10	0.09	0.08	-	0.27

Residual effect: 0.25

اثر باقیمانده: 0.25

داده شده است.

بیشترین اثر مستقیم مثبت به ترتیب مربوط به عرض میوه (۰/۲۶)، تعداد دانه در ۱۰۰ گرم آریل (۰/۱۹) و ضخامت پوست (۰/۱۰) بود. بیشترین اثر غیرمستقیم عرض میوه از طریق تعداد دانه در ۱۰۰ گرم آریل (۰/۲۰) بود و کمترین اثر غیرمستقیم تعداد دانه در ۱۰۰ گرم آریل از طریق ضخامت پوست (۰/۰۷) بر وزن میوه بود (جدول ۴). با توجه به در نظر گرفتن مقدار آثار باقیمانده ۰/۲۵ برای مجموع صفات اندازه گیری شده در حدود ۷۵ درصد از تغییرات وزن میوه را توضیح دادند.

تجزیه خوشه‌ای

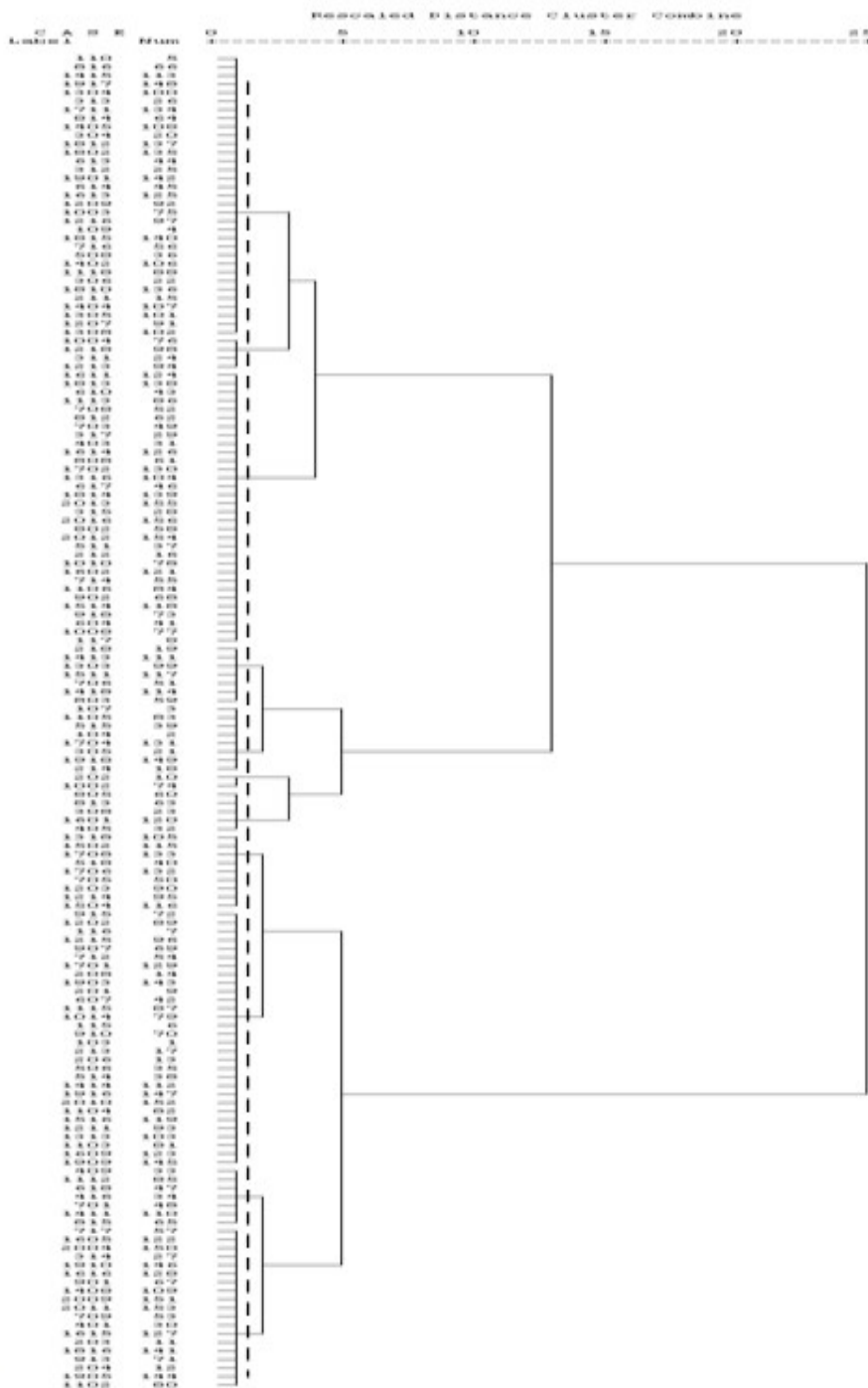
با افزایش فاصله ژنتیکی بین نژادگان‌های یک گونه، احتمال هتروزیس در دورگ‌های حاصل افزایش می‌یابد. گروه‌بندی نژادگان‌ها براساس فاصله ژنتیکی، وقتی در یک برنامه به نژادی مؤثر است که به طور همزمان، چندین صفت مورد استفاده قرار گیرند. بدین منظور برای تعیین تنوع ژنتیکی، گروه‌بندی نژادگان‌ها و تعیین فاصله ژنتیکی بین آنها، تجزیه خوشه‌ای انجام شد. نظر به اینکه این تحقیق در دو بخش مرفولوژیکی و مولکولی انجام شده است مقرر گردید بررسی‌های بیشتر حداقل ۱۰۰ نژادگان با شناسه‌گذاری DNA (DNA Barcoding) مورد مطالعه قرار گیرند.

گروه‌بندی نژادگان‌های مورد بررسی بر اساس صفات ارزیابی شده در فاصله یک

اقلیدسی باعث قرارگیری نژادگان‌ها در یازده گروه مجزا شد (شکل ۱). به طوریکه در گروه اول ۳۳ نژادگان، در گروه دوم چهار نژادگان، در گروه سوم ۳۲ نژادگان، در گروه چهارم هفت نژادگان، در گروه پنجم هشت نژادگان، در گروه ششم دو نژادگان، در گروه هفتم پنج نژادگان، در گروه هشتم نه نژادگان، در گروه نهم ۳۰ نژادگان، در گروه دهم هفت نژادگان، و در گروه یازدهم ۱۹ نژادگان قرار گرفت.

به عبارت دیگر در گروه یک و نه نژادگان‌های مربوط به اکثر استان‌ها حضور دارند. در گروه یک بیشتر نژادگان‌های دارای مزه ترش (براساس شاخص طعم میوه) و در گروه نه مزه شیرین حضور داشتند. در گروه دو نژادگان استان‌های دارای آب کافی مثل گرگان، آذربایجان و کردستان وجود داشت. در گروه سه بیشتر نژادگان‌ها با مزه ترش و ملس حضور داشتند. گروه هفت نژادگان‌های با مزه ترش بخصوص یزد و کرمان قرار گرفتند. گروه هشت و ۱۰ نیز بیشتر نژادگان‌های شیرین حضور داشتند. در گروه ۱۱ نیز نژادگان‌های دانه ریز، وحشی و ملس قرار گرفتند.

همانطور که مشاهده می‌شود انجام تجزیه خوشه‌ای در تفکیک نژادگان‌ها در گروه‌های مجزا، تا حد زیادی مؤثر بود. بساکی و همکاران (Basaki et al., 2016) نیز براساس صفات مورفولوژیکی و کیفیت میوه نژادگان‌های مورد مطالعه (۲۰۲ نژادگان) را با استفاده از تجزیه خوشه‌ای در سه گروه قرار دادند. بطوریکه



شکل ۱- دندروگرام حاصل از تجزیه خوشه‌ای برای ۱۵۶ نژادگان انار با استفاده از خصوصیات کمی و کیفیت میوه بر اساس روش وارد (Ward)

Fig. 1. Dendrogram of cluster analysis for 156 pomegranate genotypes using quantitative and quality characteristics of fruit based on Ward's Method

مهم می‌باشند در نظر گرفت. بنابراین باید بررسی بیشتری روی این سه گروه انجام پذیرد. یکی از کاربردهای مهم دندروگرام ترسیم شده این است که با توجه به فاصله گروه‌های فوق الذکر و نژادگان‌های موجود در هر گروه می‌توان والدین مناسبی برای دورگ‌گیری انتخاب کرد. در این تحقیق انتخاب نژادگان‌ها برای بررسی بیشتر در بخش مولکولی، نه تنها براساس نتایج تجزیه خوشه‌ای بلکه به صورتی که حداقل از هر استان یک نماینده داشته باشد.

تجزیه عامل‌ها

تجزیه به عامل‌ها را می‌توان به عنوان یک ابزار کاربردی برای کاهش تعداد زیادی از متغیرها به تعداد اندکی از شاخص‌ها که عامل‌های اصلی نامیده می‌شوند بکار برد. اختصاص صفات به عوامل مختلف با توجه به مقدار ضریب عامل صورت می‌گیرد، به این ترتیب که بزرگترین مقدار ضریب عاملی نشان دهنده عاملی است که صفت مزبور به آن اختصاص دارد. شایان ذکر است که مقدار واریانس هر عامل، اهمیت آن عامل را در نشان دادن تغییرات مربوط به کل داده‌ها نشان می‌دهد.

تجزیه به عامل‌ها نشان داد که سه عامل اول مهمترین نقش را در تنوع ژنتیکی موجود به خود اختصاص دادند (جدول ۵). عامل اول که ۲۳/۳۹ درصد از واریانس کل را توضیح داد و دارای بیشترین سهم در توضیح تغییرات بود. این

در گروه اول نژادگان‌های دارای مزه ترش قرار داشت. در گروه سوم نیز نژادگان‌هایی قرار داشت که از لحاظ مزه مشخص نبودند. در گروه دوم نژادگان‌هایی قرار گرفتند که دارای مزه شیرین و ملس بودند.

بنابراین می‌توان نتیجه گرفت که تجزیه و تحلیل خوشه‌ای اگر چه از لحاظ جغرافیایی هیچ گروه‌بندی مشخصی را ایجاد نکرد اما تا حد زیادی نژادگان‌ها را بر اساس طعم میوه از یکدیگر تفکیک کرد. در مطالعه دیگری که توسط سرخوش و همکاران (Sarkhosh *et al.*, 2006) بر روی ۲۴ نژادگان انار صورت گرفت تجزیه خوشه‌ای با استفاده از هفت صفت اصلی نژادگان‌ها را به پنج گروه تقسیم کرد. این تقسیم‌بندی‌ها نشانگر وجود تنوع ژنتیکی خوبی در بین نژادگان‌ها می‌باشد که می‌توان از آن در برنامه‌های به‌نژادی استفاده نمود.

در دندروگرام ارائه شده در شکل ۱، مشاهده می‌شود که بیشترین تفاوت بین گروه‌های ۱۰ و ۱۱ با گروه‌های هشت و نه برقرار است، در حالیکه در گروه‌های یک، سه، نه، هشت و ۱۰ تعدادی از نژادگان‌های تقریباً مشابه قرار گرفتند و در گروه دو، شش و هفت به ترتیب تنها دو، چهار و پنج نژادگان قرار داشتند که نشان‌دهنده تفاوت این گروه‌ها با سایر گروه‌ها می‌باشد.

به نظر می‌رسد باید صفات بیشتری را در اندازه‌گیری صفات پومولوژیک و فنولوژیک برای انتخاب نژادگان‌های متحمل به سرما بسیار

جدول ۵- نتایج تجزیه عامل‌ها برای ۱۶ صفت مورد بررسی ۱۵۶ نژادگان انار

Table 6. Results of Factor analysis for 16 characteristics of 156 Pomegrante genotypes

Characteristic	خصوصیت	عامل ۱ (Factor1)	عامل ۲ (Factor2)	عامل ۳ (Factor3)	میزان اشتراک (Communality)
Calyx length	طول تاج میوه	0.175	0.222	0.059	0.478
Calyx width	عرض تاج میوه	0.171	-0.139	-0.035	0.626
Number of seed in 100 gram Aril	تعداد دانه در ۱۰۰ گرم آریل	0.552	-0.149	0.180	0.456
Peel thickness	ضخامت پوست	0.209	-0.053	0.057	0.517
Fruit weight	وزن میوه	0.928	-0.034	-0.060	0.88
Fruit length	طول میوه	0.694	0.125	-0.169	0.749
Fruit width	عرض میوه	0.745	0.020	-0.088	0.727
Peel weight	وزن پوست	-0.095	0.123	-0.055	0.622
Aril weight	وزن آریل	0.927	-0.038	-0.058	0.881
Total soluble solids	مواد جامد محلول کل	0.015	0.122	0.034	0.647
Titrate acidity	اسیدیته قابل تیتراسیون	0.122	0.059	-0.90	0.895
Maturity index	شاخص رسیدگی	-0.107	-0.023	0.901	0.895
pH	اسیدیته	0.315	-0.070	0.449	0.497
EC	هدایت الکتریکی	0.040	0.0646	0.132	0.576
Anthocyanin	آنتوسیانین	-0.040	0.983	-0.051	0.974
Absorbale color of juice	رنگ کامل جذب آبمیوه	-0.040	0.983	-0.051	0.974
Eigen value	مقادیر ویژه	3.742	2.280	1.818	
Variance (%)	درصد واریانس	23.39	14.25	11.36	
Cummulative variance (%)	درصد واریانس تجمعی	23.39	37.64	49.00	

طعم میوه را شامل می‌شد و می‌توان آن را به عنوان عامل طعم میوه معرفی کرد.

این نتایج با گزارشات بساکی (Basaki *et al.*, 2016)، اکبرپور (Akbarpour *et al.*, 2009; Akbarpour *et al.*, 2010)

سرخوش (Sarkhosh, *et al.*, 2007)، قادری قهفرخی (Ghaderi, *et al.*, 2016) و سپهوند (Sepahvand., 2012) هم‌خوانی دارد. با توجه به این نتایج مهمترین خصوصیات که در تنوع ژنتیکی نقش داشتند درسه عامل اول جای گرفتند (جدول ۵). عامل اول بیشتر مربوط به صفات ظاهری و شکل میوه بخصوص وزن میوه

عامل شامل وزن میوه، وزن آریل، طول و عرض میوه بود که دارای ضریب عاملی مثبت و رابطه خطی مستقیمی با عامل اول بود. از آنجا که عامل اول اکثر خصوصیات مربوط به ظاهر و شکل میوه را دربرگرفت می‌توان آن را عامل اجزای میوه نامگذاری نمود.

عامل دوم با دارا بودن ۱۴/۲۵ درصد از واریانس کل شامل خصوصیات مربوط به رنگ میوه مانند آنتوسیانین کل و رنگ قابل جذب آبمیوه بود و می‌توان آن را به عنوان عامل رنگ میوه معرفی نمود. عامل سوم نیز با دارا بودن ۱۱/۳۶ درصد از واریانس کل خصوصیات مربوط به

انار دارد.

بر اساس نتایج این تحقیق، در میان جمعیت‌های انار مطالعه شده دو جمعیت کرمان (بخصوص شهداد)، خراسان (بخصوص بجستان)، یزد (بخصوص تفت و ابرکوه) و ساوه به دلیل داشتن نژادگان‌هایی با وزن میوه، طول و عرض میوه بالا و همچنین مقدار آنتوسیانین و مواد جامد محلول بالای میوه و نیز ژنوتیپ شیرین هسته ریز شهداد با پوست سبز، از نظر سختی هسته کاملاً ریزدانه بود به طوری که در میوه‌های این درخت در هنگام خوردن دانه به هیچ عنوان سختی دانه در زیر دندان احساس نمی‌شد، برتر از سایر نژادگان‌ها بودند. بنابراین با توجه به نرم‌دانه و ریزبودن ژنوتیپ شیرین هسته ریز شهداد می‌تواند در برنامه‌های به‌نژادی برای انتقال خصوصیت نرم‌دانگی به ژنوتیپ‌های تجاری به عنوان والد مورد استفاده قرار گیرد.

نژادگان دوزمه باغ ملک ایزه نیز از نظر شکل میوه، رنگ میوه و طعم میوه نسبت به سایر ژنوتیپ‌ها کاملاً بارز و مطلوب بود و می‌تواند به عنوان منبع ژنتیکی برنامه‌های به‌نژادی انار مورد توجه قرار گیرد.

سپاسگزاری

نگارندگان از همکاری صمیمانه کارکنان ایستگاه ملی تحقیقات انار ساوه که در اجرای این تحقیق نهایت مساعدت را داشتند تشکر و سپاسگزاری نمایند.

(۰/۹۲۷) و وزن آریل (۰/۹۲۷)، عامل دوم مربوط به رنگ آبی‌میوه (۰/۹۸۳) و عامل سوم بیشتر مربوط به طعم میوه (۰/۹۰۱) بود (جدول ۵).

به‌طور کلی با بررسی تجزیه‌های آماری انجام شده در این تحقیق می‌توان گفت خصوصیات کمی و کیفیت میوه جنبه‌های مختلفی از تنوع ژنتیکی موجود در نژادگان‌های انار را نشان دادند. همبستگی معنی‌داری بین گروه خصوصیات کمی و کیفیت میوه مشاهده نشد، هر چند رابطه قوی در داخل گروه صفات کمی و کیفیت میوه به طور مجزا وجود داشت.

در انجام تجزیه عامل‌ها نیز مشاهده شد که گروه خصوصیات کمی و گروه کیفیت میوه در عامل‌های مجزا، نمود پیدا کردند و از این نظر می‌توان عامل‌ها را به خصوصیات کمی میوه یا خصوصیات کیفیت میوه اختصاص داد. در این میان خصوصیت کمی دارای اهمیت بیشتری بودند و در عامل اول قرار گرفتند. با این وجود میزان واریانس توضیح داده شده در عامل‌های مربوط به خصوصیات کیفیت میوه در مقایسه با عامل‌های مربوط به خصوصیات کمی میوه قابل توجه می‌باشد. نکته حائز اهمیت آنست که توجه به هر دو دسته خصوصیات کمی و کیفیت میوه در برنامه‌های به‌نژادی انار مهم می‌باشند. توجه دسته‌بندی‌های انجام شده در تجزیه خوشه‌ای توسط طعم میوه نژادگان‌ها تأکید بر اهمیت این دسته از خصوصیات در نژادگان‌های

References

- Ahmadi, K., Gholizadeh, H., Bahadorzadeh, H., Hatami, F., Hoseinpour, R., Kazemifard, R., and Abdshah, H. 2016.** Agricultural statistics. Ministry of Jihad-e-Agriculture, Iran (in Persian).
- Akbarpour, V., Hemmati, K., and Sharifani, M. 2009.** Physical and chemical properties of pomegranate (*Punica granatum* L.) fruit in maturation stage. American-Eurasian Journal of Agricultural and Environmental Science 6 (4): 411-416.
- Akbarpour, V., Hemmati, K., Sharifani, M., and Bashiri Sadr, Z. 2010.** Multivariate analysis of physical and chemical characteristics in some pomegranate (*Punica granatum*) cultivars of Iran. Journal of Food, Agriculture & Environment 8 (1): 244-248.
- Al-Maiman, S. A., and Ahmad, D. 2002.** Changes in physical and chemical properties during pomegranate (*Punica granatum* L.) fruit maturation. Food Chemistry 76: 437-441.
- Alighourchi, H., Barzegar, M., and Soleiman, A. 2007.** Anthocyanins characterization of 15 Iranian pomegranate (*Punica granatum* L.) varieties and their variation after cold storage and pasteurization. European Food Research and Technology 227 (3): 881-887.
- Amoros, A., Melgarejo, P., Martinez, J. J., Hernandez, F., and Martinez, J. 1997.** Characterization of the fruit of five pomegranate (*Punica granatum* L.) clones cultivated in homogeneous soils. Universidal Miguel Hernandez, Spain. 15pp.
- Anonymous. 1997.** Project of horticultural studies in Iran. Volume 5. Ministry of Agriculture. (in Persian). 174pp.
- Awamleh, H., Hassawi, D., Migdadi, H., and Brake, M. 2009.** Molecular characterization of pomegranate (*Punica granatum* L.) landraces grown in Jordan using amplified fragment length polymorphism markers. Biotechnology 83: 316- 322.
- Barzegar, M., Fadavi, A., and Azizi, T. M. H. 2004.** Evaluation of physico-chemical composition of cultivated pomegranates in Yazd. Iranian Journal of Nutrition Science and Food Technology 1 (2): 9-14 (in Persian).

- Basaki, T., Khayam Nekouei, M., Choukan, R., and Mardi, M. 2016.** Evaluation of Iranian pomegranate collection using simple sequence repeat and morphological traits. *Crop Breeding Journal* 12: 67-78.
- Behzadi-Shahrbabaki, H. 1998.** Distribution and variation in pomegranate varieties in Iran. *Nashr-e-Amoozesh Keshavarzi* (in Persian). 280pp.
- Borochoy-Neori, H., Lazarovitch, N., Judeinstein, S., Patil, B. S., and Holland, D. 2013.** Climate and salinity effects on health promoting and color properties in the pomegranate (*Punica granatum L.*) fruit arils. Pp. 43-61. In: *American Chemistry Society Series, Tropical and Subtropical Fruits: flavors, colors and health benefits.*
- Falconer, D. S. 1996.** Introduction to quantitative genetics. 3rd edition. Longman, New York. 312pp.
- Farshadfar, E. 1997.** Methodology of plant breeding. Razi University of Kermanshah. Iran. 528pp. (in Persian).
- Fawole, O. A., Opara, U. L., and Theron, K I. 2011.** Chemical and phytochemical properties and antioxidant activities of three pomegranate cultivars grown in south Africa. *Food Bioprocess Technology* 9: 1-7.
- Fawole, O. A., and Opara, U. L. 2013.** Changes in physical properties, chemical and elemental composition and antioxidant capacity of pomegranate (cv. Ruby) fruit at five maturity stages. *Scientia Horticulturae* 150: 37-46.
- Ghaderi-Ghahfarokhi, M., Barzegar, M., and Nabil, M. 2016.** Geographical discrimination of Iranian pomegranate cultivars based on organic acids composition and multivariate analysis. *Journal of Agricultural Science and Technology* 18 (5): 1221-1232.
- Ghahreman, A. 1994.** Chromophytes of Iran (plant systematic). Volume 3. Tehran University Publication Center. 368pp. (in Persian).
- Hosseini, S. M. 1994.** Pomegranate. Ministry of Agriculture. (in Persian). 116pp.
- Imtiaz, A. W., Bhat, M. Y., Banday, F. A., Khan, I. A., Hassan, G. I., Abid A. L., and Bhat T. A. 2012.** Correlation studies of morphological and economic traits in pomegranate (*Punica granatum L.*). *Plant Architect* 12: 943-946.

- Karimi, H. R., and Mirdehghan, S. H. 2013.** Correlation between the morphological characters of pomegranate (*Punica granatum*) traits and their implications for breeding. Turkish Journal of Botany 37 (2): 355-362.
- Mars, M., and Marrakchi M. 1999.** Diversity of pomegranate (*Punica granatum* L.) germplasm in Tunisia. Genetic Resources and Crop Evolution 46: 461-467.
- Mir, M. M., Sofi, A. A., Singh, D. B., and Khan, F. U. 2007.** Evaluation of pomegranate cultivars under temperate conditions of Kashmir Valley. Indian Journal of Horticulture 64: 150154.
- Mirdehghan, S. H., and Rahemi, M. 2007.** Seasonal changes of mineral nutrients and phenolics in pomegranate (*Punica granatum* L.) fruit. Scientia Horticulture 111: 120-127.
- Morton, J. F. 1987.** Fruits of warm climates. Miami FL, USA. 412pp.
- Muradoglu, F., FikretBalta, M., and Ozrenk, K. 2006.** Pomegranate (*Punica granatum* L.) genetic resources from Hakkari, Turkey. 112pp.
- Sadeghian Motahar, Y., and Jamali, H. 2009.** National instruction of uniformity, distinctive and stability in pomegranate. Seed and Plant Certification and Registration Research Institute, Iran. 114pp. (in Persian).
- Sarkhosh, A., Zamani, Z., Fatahi Moghaddam, M. R., Ebadi, A., Saei, A., Tabatabaie, S. Z., Akrami, M. R. 2007.** Study on relationships among fruit quantitative and qualitative characteristics of some pomegranate genotypes. Journal of Water and Soil Science 10 (4): 147-160.
- Sepahvand, M. 2012.** Evaluating of genetic variation in some of pomegranate genotypes in Lorestan province. MSc. Thesis. Lorestan University. 118pp. (in Persian).
- Vaezi, Sh., Abdemishani, S., Yazdi-samadi, B. and Ghanadha, M. R. 2000.** The correlation analysis and path analysis for yield related traits in maize. Journal of Agricultural Sciences 31 (1): 71-83.
- Volkan, O., Akca, Y., Ercisli, S., and Gozlekci, S. 2015.** Genotype selection for physico-chemical fruit traits in pomegranate (*Punica granatum* L.) in Turkey. Acta Science 14 (2): 123-132.