

## اثر منبع دانه گرده روی برخی از ویژگی‌های خشکمیوه رقم‌های فندق در شرق استان گیلان<sup>۱</sup>

**Effect of Pollen Sources on Nut Characteristics of Some Hazelnut (*Corylus avellana*) Cultivars in East of Guilan Province**

داود جوادی مجدد و ابراهیم عابدی قشلاقی<sup>\*۲</sup>

### چکیده

گردهافشانی برای دستیابی به محصول اقتصادی در فندق بسیار مهم است. این پژوهش بهصورت فاکتوریل در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی در سه تکرار انجام شد. در این بررسی، تأثیر دانه‌های گرده Gercheh، پشمینه، شصتک و حالت خودگردهافشانی روی ویژگی‌های میوه و مغز روند، فرتیل و گرداشکورات مورد بررسی قرار گرفت. نتیجه‌های بررسی فنولوژی گل‌دهی نشان داد که رقم‌های مورد بررسی نرپیش‌رس (پروتاندر) بودند. زمان باز شدن گل نر در روند و فرتیل از میانه دی تا انتهای دی و در گرداشکورات از اوخر دی تا اواسط بهمن و زمان باز شدن گل ماده از اواسط بهمن در روند تا اوایل اسفند در فرتیل متغیر بود. براساس نتیجه‌های این آزمایش، با استفاده از دانه‌گرده Gercheh با دانه‌های گرده قوتی تر و زنده‌تر، سنگین‌ترین میوه و مغز فندق و بیشترین درصد مغز بهترتب به میزان ۴۸/۰ و ۳۰/۴٪ و کمترین درصد پوکی میوه (۱۳/۹۴٪) مشاهده شد. اما زمانی که از دانه‌های گرده شصتک استفاده شد وزن میوه و مغز فندق بهترتب به ۲/۴۴ و ۱/۲۲ گرم کاهش یافت و درصد پوکی میوه و بی‌مغزی نیز به ۲۶/۴۸٪ افزایش یافت. در حالت خودگردهافشانی میزان پوکی میوه به‌طور معنی‌داری افزایش و به ۸۷/۵۱٪ رسید و وزن میوه و مغز آن به شدت کاهش یافت و بهترتب به ۰/۲۷ و ۱/۲۷ گرم رسید. در حالت کلی، دانه گرده روی برخی ویژگی‌های میوه از جمله وزن میوه، وزن مغز، درصد پوکی و بی‌مغزی و درصد مغذدار بودن تأثیر داشت و روی شکل میوه و مغز اثر معنی‌داری نداشت. در بین نژادگان‌های گرده‌زا، Gercheh بیشترین همپوشانی را با گل‌های ماده روند، فرتیل و گرداشکورات نشان داد.

**کلید واژه‌ها:** تشکیل میوه، سازگاری، گردهافشانی، میوه، ناهرسی.

### مقدمه

فندق یکی از خشکمیوه‌های مهم در دنیاست و از این نظر پنجمین خشکمیوه از نظر تولید و سطح زیرکشت می‌باشد. میزان تولید جهانی فندق ۹۴۵ هزار تن است. ترکیه با ۷۰٪ تولید فندق دنیا در مقام نخست و ایتالیا با اختصاص ۱۵٪ تولید جهان به خود، در مقام دوم قرار دارد. پس از آن‌ها امریکا، آذربایجان، گرجستان، چین، ایران و اسپانیا بهترتب عمده‌ترین کشورهای تولیدکننده فندق در دنیا هستند. از طرف دیگر، کشور ترکیه ۸۵٪ صادرات فندق را در دست دارد و دو میلیون نفر به‌طور مستقیم و غیرمستقیم از این راه امصار معاشر می‌کنند. از سوی دیگر، نزدیک به دو میلیارد دلار درآمد ارزی سهم این کشور می‌گردد (۶). میزان تولید، سطح زیرکشت و میزان عملکرد فندق در ایران به ترتیب ۲۱۰۰۰ تن، ۲۵۴۵۳ هکتار و ۹۳۰ کیلوگرم خشکمیوه می‌باشد. عمده‌ترین استان‌های تولیدکننده فندق در ایران شامل استان گیلان با ۷۵ تا ۸۰٪ در رتبه اول و

۱- تاریخ دریافت: ۹۸/۱۰/۲۰ تاریخ پذیرش: ۹۹/۲/۱۳

۲- بهترتب مریبی و استادیار بخش تحقیقات علوم زراعی-باغی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان گیلان، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، رشت، ایران.

\* نویسنده مسئول، پست الکترونیک: (eabedig@yahoo.com).

استان قزوین و مازندران در رتبه‌های بعدی قرار دارند (۱). عمدۀ چالش تولید فندق در ایران نبود رقم‌های مناسب داخلی و اصول بهباغی و رقم‌های گرددزای مناسب می‌باشد.

فندق (*Corylus avellana* L.) درختچه‌ای بسیار قدیمی متعلق به راسته فاگالیس از تیره غان (بتولاشه) و زیرتیره کوریلوئیده می‌باشد. این جنس دارای  $2n=22$  عدد گونه آن از نظر تجاری و بهترادی اهمیت دارد. شمار کروموزم‌های جنس کوریلوس  $2x=22$  عدد می‌باشد. فندق درختی تکپایه و دوجنسی می‌باشد و گل‌های نر به صورت شاتون و گل‌های ماده به صورت گلومرول روی شاخه‌های یک‌ساله به وجود می‌آیند. گل‌های فندق در اواخر پاییز تا اواسط زمستان باز می‌شوند. دو سازوکار ناهمرسی و خودناسازگاری در فندق از خودگشتنی جلوگیری کرده و دگرگشتنی را تسهیل می‌کند (۲۲).

فرتیل دکوتارد<sup>۱</sup> که در فارسی به فرتیل معروف است یکی از رقم‌های مهم و تجاری در سطح جهان است. درختی قوی و دارای رشد رو به بالا است. میوه گرد و درشتی دارد که به ویژه همراه با پوسته سخت در بازار به فروش می‌رسد. فرتیل خودناسازگار بوده و نیاز به گرددزای مناسب دارد که دارای همپوشانی با زمان پذیرش کلاله باشد (۲۳). روند<sup>۲</sup> رقم ایتالیایی است که دارای میوه‌های گرد بوده و به راحتی می‌توان آن‌ها را از پوسته جدا کرد. مغزها به نسبت کروی و دارای شیار می‌باشند (۲). گرد اشکورات<sup>۳</sup> بومی ایران بوده و از مناطق فندق‌کاری رودسر جمع‌آوری شده است. دارای قدرت رشد خوب و عادت رشد افراشته تا نیمه افراشته می‌باشد. از نظر گل‌دهی پروتاندر بوده و زود گل می‌باشد. دارای استعداد پاجوش‌دهی و تنه جوش‌دهی متوسط است. نژادگانی میانه رس می‌باشد و میوه‌های آن اوایل شهریور می‌رسد. میوه آن گرد و با پوسته نازک است (۱۹). یکی دیگر از نژادگان مورد مطالعه در این پژوهش، Gercheh بود که از مناطق فندق‌کاری استان قم جمع‌آوری شده و دارای رشد متوسط و نیمه افراشته است. از نظر تیپ گل‌دهی میانه رس و پروتاندر می‌باشد. نژادگانی خودناسازگار می‌باشد و برای تولید محصول نیاز به گرددافشان دارد (۱۹). پشمینه<sup>۴</sup> از نظر برگ‌دهی زود برگ‌دهه و از نظر زمان گل‌دهی، گل نر متوسط گل و گل ماده زود گل می‌باشد. پشمینه گرددزای مناسبی برای رقم‌های تجاری است و برای مناطق نیمه‌خشک این رقم می‌تواند عملکرد بالای داشته باشد و در باغ‌های این مناطق به صورت دومنظوره استفاده گردد. این نژادگان مقاومت نسبی به سرما و خشکی دارد و میوه آن در اواخر مرداد می‌رسد (۱۹). شصتک<sup>۵</sup> بومی ایران بوده و دارای قدرت رشد میانه و عادت رشد گسترشده می‌باشد و تراکم شاخه آن زیاد است و استعداد پاجوش‌زایی و تنه جوش‌زایی کمی دارد. رقمی میان گل و پروتاندر است که میانه رس بوده و میوه‌های آن میانه شهریور می‌رسند. شکل میوه استوانه‌ای کوتاه و دارای درصد مغز بالا و درصد بالای پروتئین و روغن است (۱۹).

مطالعه رشد لوله‌گرده زیر میکروسکوپ فلورسنت و بررسی آلل‌های خودناسازگاری با استفاده از نشانگرهای مولکولی نشان داده است که خودناسازگاری موجود در فندق از نوع اسپوروفیتی است که به‌وسیله یک جایگاه چند آللی کنترل می‌گردد و رفتار آلل موجود در دانه‌گرده نوع خودناسازگاری را تعیین می‌کند (۵، ۸).

حسین‌آوا و همکاران اثر دو نوع دانه‌گرده Gercheh و گردوبی را روی ۵ رقم فندق مورد مطالعه قرار داده و گزارش نمودند که درصد تشکیل میوه و درصد پوکی و میزان وزن میوه و مغز به شدت زیر تأثیر منبع دانه گرده قرار گرفت (۱۰). راحمی و همکاران اثر سه نوع دانه‌گرده، نگرت<sup>۶</sup>، داویانا<sup>۷</sup> و کوسفورد<sup>۸</sup> را روی روند، سگورب<sup>۹</sup> و فرتیل در گونه *Corylus avellana* بررسی و گزارش نمودند که دانه‌های گرده مختلف اثرهای متفاوتی روی ویژگی‌های میوه و مغز فندق، درصد تشکیل میوه نهایی و پوکی داشتند (۲۰).

اثر دانه‌های گرده اتا<sup>۱۰</sup>، زنا<sup>۱۱</sup>، اپسیلون<sup>۱۲</sup> و گاما<sup>۱۳</sup> بر رقم‌های جدید مانند سانتیام<sup>۱۴</sup> و جفرسون<sup>۱۵</sup> از گونه *Corylus avellana* و همکاران Mehlenbacher توسط توسط مطالعه قرار گرفت و نتیجه‌ها نشان داد که دانه‌های گرده مختلف اثرهای متفاوتی روی ویژگی‌های میوه، مغز فندق، درصد مغذدار بودن، درصد پوکی و میزان تشکیل میوه داشتند و بهترین و سازگارترین گرددزاه، اتا، فیلکس<sup>۱۶</sup> و یورک<sup>۱۷</sup> بودند.

Daviana -۷	Negret -۶	Shastak -۵	Pashmineh -۴	Gerd Eshkvarat -۳	Round -۲	Fertile de Coutard - ۱
Jeferson -۱۵	Santiam -۱۴	Gama -۱۳	Epsilon -۱۲	Zeta -۱۱	Eta -۱۰	Segorbe -۹
						Cosford -۸
						York -۱۷
						Filex -۱۶

مطالعه اثر دانه‌های گرده مختلف روی پالاز، کالین کرا<sup>۲</sup> و تومبول<sup>۳</sup> نشان داد که درصد تشکیل میوه و درصد مغزدار بودن فندق به شدت زیر تأثیر نوع دانه گرده قرار گرفت (۳). حسین آوا و همکاران اثر سه نوع دانه گرده نگرت، داویانا و کوسفورد را روی سه رقم مادری مورد مطالعه قرار دادند و گزارش نمودند که نوع دانه گرده ویژگی‌های کمی میوه و مغز فندق به شدت زیر تأثیر قرار داد ولی روی شکل میوه اثر چندان نداشت (۹).

اثر سه نوع دانه گرده روی دو رقم فندق بومی در چین بررسی شد و نتیجه‌ها نشان داد که نوع دانه گرده روی درصد پوکی، درصد مغزدار بودن، وزن میوه و مغز فندق اثر معنی‌دار داشت (۲۲). حسین پور و همکاران (۱۱) اثر دانه‌های گرده مختلف را بررسی و گزارش کردند که منابع دانه‌های گرده مختلف اثر معنی‌داری روی ویژگی‌های کمی میوه و مغز فندق داشتند (۱۱). در بررسی اثرهای دانه‌های گرده رقم‌های مختلف در گونه *Corylus avellana* روی بارسلونا شیلیایی<sup>۱</sup>، Ellena<sup>۲</sup> و همکاران (۴) گزارش نمودند که دانه‌های گرده مختلف روی تشکیل میوه، درصد مغزداری، پوکی فندق و وزن میوه و مغز تأثیر معنی‌داری داشتند (۴).

در بررسی قدرت زنده‌مانی و سازگاری دانه گرده و مادگی در دورگه‌های حاصل از تلاقی (*C. heterophylla* × *C. avellana*)، قدرت زنده‌مانی دانه گرده در همه دورگه‌های حاصل بالا گزارش شد و برخی از دورگه‌ها با رقم‌های گرده‌زا سازگار بودند (۲۳). فتاحی و همکاران (۷) اثر سه نوع دانه گرده مختلف را روی روند، فرتیل و نگرت مورد مطالعه قرار دادند و گزارش نمودند که دانه‌های گرده تأثیر معنی‌داری بر افزایش تشکیل نهایی میوه، وزن میوه و مغز، درصد مغز و کاهش پوکی در تمامی گونه‌های گرده‌افشانی شده داشتند. در حالی که خود گرده‌افشانی باعث کاهش وزن میوه و افزایش درصد پوکی در فندق شد (۷). دانه‌های گرده مختلف، اثرهای متفاوتی روی برخی از ویژگی‌های کمی فندق دارد و می‌توان با استفاده از گرده‌زای‌های مناسب و سازگار با رقم یا رقم‌های تجاری میزان عملکرد را تا ۶۰٪ افزایش داد. بیشتر باغ‌های فندق‌کاری به صورت سنتی کاشته شده‌اند، بنابراین برای افزایش کمیت و کیفیت میوه‌ها در احداث باغ‌های جدید باستی از گرده‌افشان‌های مناسب استفاده شود. رقم‌های انتخابی به عنوان گرده‌زا در این پژوهش، دارای شاتون فراوان، قدرت تنفسی بالای دانه گرده و سازگار با رقم‌های تجاری هستند. هدف از این پژوهش انتخاب و دستیابی به رقم‌های گرده‌زای مناسب برای گردashکورات، فرتیل و روند با استفاده از نژادگان‌های بومی در شرق استان گیلان بود. باید بیان شود که معرفی گرده‌زای مناسب برای گردashکورات به طور ویژه مد نظر بود، زیرا این نژادگان بیش از ۹۰٪ باغ‌های فندق استان و کشور را به خود اختصاص داده است.

## مواد و روش‌ها

این پژوهش به مدت سه سال از سال ۱۳۹۴ تا ۱۳۹۶ در باغی واقع در دهستان زیان منطقه اشکورات استان گیلان، با مختصات جغرافیایی، ۴۰۸۱۱۹ درجه عرض شمالی و ۴۳۰۸۳۰ درجه طول شرقی، در ارتفاع ۴۸۰ متر از سطح دریا به صورت دیم اجرا شد. سیستم کاشت درختان در باغ به صورت لوزی با فاصله کاشت ۵ × ۵ متر و خاک باغ دارای بافت نیمه‌سنگین با اسیدیته ۶/۵ - ۷/۵ بود. درختان مورد استفاده در این پژوهش ۲۵ ساله و غیربیوندی از پاجوش بودند. در یک دوره پنج ساله آخر آمار هواشناسی منطقه، میانگین بارندگی حدود ۶۰۰ میلی‌متر، کمینه دمای مطلق ۱۰ درجه سلسیوس زیر صفر، بیشینه دمای مطلق ۳۱ درجه سلسیوس و میانگین دما ۱۵/۵ درجه سلسیوس گزارش شده است.

این آزمایش به صورت فاکتوریل در قالب طرح بلوك‌های کامل تصادفی با دو عامل گرده دهنده و گرده گیرنده در سه تکرار اجرا شد. در این مطالعه Gercheh، شستک و پشمینه و خود گرده‌افشان عامل گرده دهنده و گردashکورات، فرتیل و روند عامل گرده گیرنده (مادری) انتخاب شدند. در زمان زرد شدن نوک شاتون از رقم‌هایی که به عنوان گرده‌زا انتخاب شده بودند شاتون‌ها جمع‌آوری و روی کاغذهای روغنی در دمای اتاق (۲۵ درجه سلسیوس) قرار گرفتند تا دانه‌های گرده ریزش کنند. دانه گرده با استفاده از تیغ اسکالپر از روی کاغذهای روغنی جمع‌آوری و در شیشه‌های درب‌دار ریخته و تا زمان باز شدن و ظهور منگوله‌های قرمز رنگ، در فریزر و دمای ۱۸- درجه سلسیوس نگهداری شدند.

برای بررسی فنولوژی گل از زمان طویل شدن و باز شدن شاتون‌ها و از شروع زمان باز شدن گل ماده تا پایان گل‌دهی یادداشت‌برداری انجام و با رسم دیاگرام و انطباق زمان‌های گل‌دهی، فنولوژی گل‌دهی در رقم‌های مورد نظر مشخص گردید. در زمان باز شدن گل‌آذین ماده، پاکتها از روی شاخه برداشته شده و شمار گل‌های ماده شمارش شدند. گل‌های ماده به‌وسیله دانه‌های گرده جمع‌آوری شده گردهافشانی شده و دوباره شاخه‌های تیمار با پاکت پوشانده شدند تا دوره مؤثر گردهافشانی سپری شده و دیگر هیچ اثری از دانه گرده نبود. خودگردهافشانی با استفاده از گرده‌های خشک شده هر رقم به صورت دستی انجام شد. در زمان رنگ گرفتن کامل میوه‌ها و قهوه‌ای شدن ۶۰ تا ۷۰ درصد گربیانک‌ها، میوه‌های هر شاخه به‌طور جداگانه برداشت گردید و شمار میوه‌های تشکیل شده شمارش و با یک تناسب ساده درصد تشکیل میوه محاسبه شد. سپس سایر شاخص‌ها مانند وزن میوه و مغز، ابعاد میوه و مغز آن، درصد مغز، نسبت پوست به مغز، درصد پوکی و شکل میوه مورد ارزیابی قرار گرفتند. پس از خشک کردن میوه‌های برداشت شده در دمای اتاق، برای ارزیابی شاخص‌های مورد نظر ابتدا ۱۰۰ عدد میوه فندق از هر تلاقي برداشت و با ترازوی دقیق با دقت یک درصد وزن شدن و با معدل گیری، وزن هر میوه به‌دست آمد. سپس از میان ۱۰۰ عدد میوه شمار ۲۰ عدد به طور تصادفی شکسته و مغز آن وزن شد تا وزن خشک مغز هر میوه به‌دست آید. از میان ۱۰۰ میوه انتخابی طول و قطر شمار ۱۰ میوه با کولیس دیجیتال با دقت یک صدم میلی‌متر اندازه‌گیری شدن و با معدل گیری ابعاد هر میوه در هر تلاقي به‌دست آمد. مغزهای شکسته نیز با کولیس اندازه‌گیری شدند تا ابعاد مغز هر میوه حاصل شود. در نهایت با تقسیم وزن مغز روی کل میوه درصد مغز هر میوه از تلاقي حاصل شد. وزن خشک میوه و مغز با استفاده از ترازوی دقیق آگلندر مدل P510.R1 ساخت کشور هلند، ابعاد میوه و مغز فندق با استفاده از کولیس می‌توانی مدل ۵۰۰ ساخت ژاپن و هم‌چنین، درصد مغز، نسبت پوست به مغز، درصد پوکی، و شکل میوه فندق مورد ارزیابی قرار گرفتند. واکاوی داده‌ها با استفاده از نرم‌افزار SAS (Ver.9.1 2002-2003, SAS Institute, Cary, NC, USA) تحت ویندوز انجام شد. میانگین داده‌ها با استفاده از آزمون چند دامنه‌ای دانکن در سطح ۵٪ مقایسه شد.

## نتایج

### درصد تنیزگی دانه گرده

نتایج بررسی‌های درصد تنیزگی دانه‌های گرده نشان داد که دانه‌های گرده مورد استفاده در این پژوهش از نظر درصد تنیزگی اختلاف معنی‌داری داشتند. بیشترین درصد تنیزگی دانه گرده با ۸۶/۷۰ در Gercheh و کمترین میزان تنیزگی با ۶۷/۸۰ در دانه گرده شصتک مشاهده شد (جدول ۱).

جدول ۱- میانگین درصد تنیزگی دانه‌های گرده رقم‌های فندق مورد مطالعه.

Table 1. The means of pollen grains germination in studied hazelnut cultivars.

درصد تنیزگی (Percentage of germination)	رقم‌ها Cultivars
86.70 a †	Gercheh
78.56 b	Pashmineh
67.80 c	Shastak
73.70 bc	Fertilede coutard
65.60 c	Round
71.80 bc	Gerd Eshkvarat

†Means followed by different letters in the column indicate significant differences by Duncan test at 5 % probability.

‡میانگین‌های با حروف مختلف در ستون نشان‌دهنده اختلاف آماری معنی‌دار در سطح احتمال ۵٪ آزمون دانکن هستند.

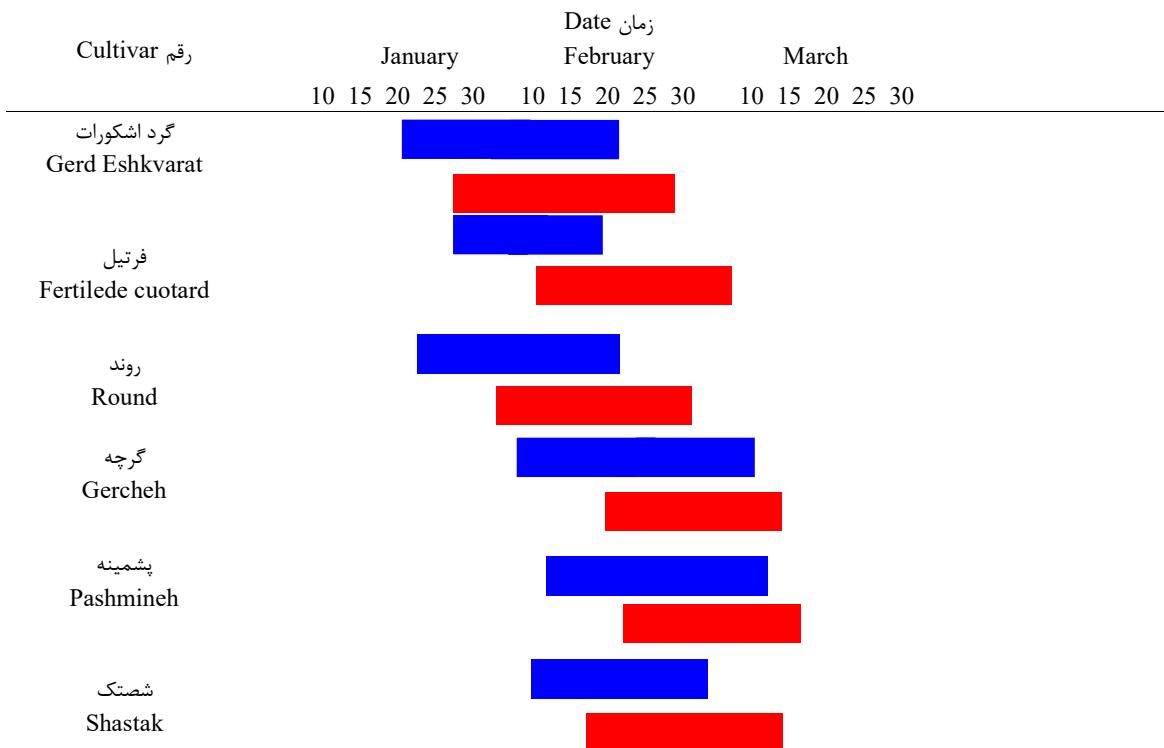


Fig. 1. Phenology diagram of male (blue) and female (red) flowers of hazelnut cultivars.

شکل ۱- دیاگرام فنولوژی گل های نر (آبی) و ماده (قرمز) رقمهای فندق.

### عادت گلدهی

نتیجه های بررسی های فنولوژی گل نشان داد که تمامی رقمهای مورد بررسی از لحظه فنولوژی گل، نر پیش رنس<sup>1</sup> بوده و زمان باز شدن گل نر (شاتون ها) و ریزش دانه گرده با پذیرش کلاله متفاوت بود. همان طوری که در دیاگرام فنولوژی مشاهده می شود زمان شروع طویل شدن و ریزش دانه گرده در رقمهای مورد مطالعه از اواسط دی تا اواخر بهمن و زمان پذیرش کلاله از دهه اواخر دی تا اواخر دهه اول اسفند ادامه داشت (شکل ۱).

در روند و گرد اشکورات زمان طویل شدن شاتون ها و ریزش دانه های گرده زودتر از بقیه رقمهای و نژادگان ها از اواسط دی تا اوایل بهمن و پذیرش کلاله اواخر دی تا هفته اول اسفند اتفاق افتاد. در پشمینه، دیرتر از بقیه رقمهای و نژادگان ها، زمان ریزش دانه گرده اواخر دی و زمان پذیرش کلاله اواسط بهمن تا اوایل اسفند صورت گرفت (شکل ۱).

### نتیجه های اثر دانه گرده روی ویژگی های میوه و مغز فندق

براساس مقایسه میانگین ها، برخی از ویژگی های میوه و مغز، درصد مغزداری و درصد پوکی با توجه به نوع دانه گرده تفاوت معنی دار نشان داد، اما ابعاد و شکل میوه تفاوتی نشان ندادند. با این وجود، ابعاد مغز زیر تأثیر نوع دانه گرده قرار گرفت (جدول ۲).

### درصد تشکیل میوه نهایی

براساس مقایسه میانگین ها، درصد تشکیل میوه در تلاقی های انجام شده تفاوت معنی داری نشان داد. به طوری که در جدول های ۱ و ۲ مشاهده می گردد، زمانی که در تلاقی از دانه گرده Gercheh باقدرت تنزیگی بالا استفاده شد بیشترین درصد نهایی میوه (۸۷/۵۱٪) حاصل گردید. همان طوری که در جدول ۲ مشاهده می گردد در تلاقی های حاصل از دانه گرده پشمینه با گرد اشکورات بیشترین درصد نهایی تشکیل میوه ۸۶/۰٪ و در تلاقی با روند بیشترین تشکیل میوه ۸۳/۵۱٪ مشاهده شد. در

حالت خودگردهافشانی درصد تشکیل میوه در همه تلاقي‌ها به شدت کاهش یافت. بنای این، دانه‌های گرده مختلف اثر معنی‌داری روی تشکیل میوه نهایی نشان دادند (جدول ۲).

### وزن میوه و مغز فندق

براساس مقایسه میانگین‌ها، رقم‌های مادری با توجه به نوع دانه‌گرده دارای میوه و مغزهایی با وزن‌های متفاوت بودند. زمانی که از دانه‌گرده Gercheh استفاده شد وزن میوه و مغز در رقم‌های مادری به ترتیب به  $3/0\ 4$  و  $1/48$  گرم افزایش یافت، اما زمانی که از دو گرده دیگر پشمینه و شستک استفاده شد وزن میوه و مغز سیر کاهشی نشان دادند و وزن میوه به ترتیب به  $2/44$  و  $2/53$  و  $1/22$  گرم کاهش یافت و وزن مغز نیز به  $1/12$  گرم رسید، اما در حالت کلی نسبت به خودگردهافشانی افزایش معنی‌دار داشتند. در این پژوهش میوه‌های حاصل از دانه گرده Gercheh دارای بیشترین وزن بودند و در بین تلاقي‌های انجام شده میوه‌های حاصل از تلاقي فرتیل با دانه گرده Gercheh وزین‌ترین ( $3/57$  گرم) و میوه‌های حاصل از تلاقي فرتیل با شستک سبک‌ترین ( $3/15$  گرم) بودند. در حالت خودگردهافشانی، به دلیل عدم تلقیح و خودناسازگاری دانه‌گرده با کلاله، وزن میوه  $1/57$  گرم و وزن مغز  $2/22$  گرم بود که با گردهافشانی کنترل شده به ترتیب به  $3/0\ 4$  و  $1/48$  افزایش یافت. در نهایت میوه‌های حاصل از تلاقي‌ها به سه گروه طبقه‌بندی شدند (جدول ۲).

### درصد مغز

براساس مقایسه میانگین‌ها (جدول ۲)، میوه‌های حاصل از تلاقي‌های مختلف از نظر درصد مغز تفاوت داشتند و این تفاوت از لحاظ آماری نیز معنی‌دار بود. همان‌طوری که در جدول مقایسه میانگین‌های اثرهای برهمکنش (جدول ۳) مشاهده می‌گردد میوه‌های رقم‌های حاصل از تلاقي‌های انجام شده با دانه گرده Gercheh دارای بیشترین درصد مغز ( $48/69$ ) و میوه‌های رقم‌های حاصل از تلاقي‌های انجام شده با دانه گرده شستک دارای کمترین درصد مغز ( $45/38$ ) بودند.

درصد مغز در تلاقي فرتیل با دانه‌های گرده مختلف تفاوت معنی‌دار نشان داد و کمترین درصد مغز در تلاقي‌های فرتیل با شستک ( $42/8$ ) مشاهده شد. در تلاقي‌های بین روند با دانه گرده Gercheh بیشترین درصد مغز ( $48/85$ ) مشاهده شد. بیشترین درصد مغز گرداشکورات ( $47/78$ ) در تلاقي‌های انجام شده با دانه‌گرده پشمینه مشاهده شد. در حالت خودگردهافشانی درصد مغز نسبت به پوسته کاهش سیار شدیدی نشان داد.

### درصد پوکی

براساس مقایسه میانگین‌ها (جدول ۲)، میوه‌های حاصل از تلاقي‌های مختلف از نظر درصد پوکی و بی‌مغزی با هم تفاوت داشتند و این تفاوت از لحاظ آماری نیز در سطح  $5\%$  معنی‌دار بود. به طوری که زمانی که از دانه گرده Gercheh استفاده شد درصد پوکی نسبت به حالت خودگردهافشانی ( $85/63$ ) کاهش معنی‌دار داشت و به عدد ( $13/94$ ) رسید. زمانی که از دو گرده دهنده دیگر یعنی پشمینه و شستک استفاده شد، درصد پوکی به ترتیب به برای پشمینه  $20/68$  و برای شستک  $16/48$  مشاهده گردید. همان‌طوری که در جدول مقایسه میانگین‌های اثرهای برهمکنش (جدول ۳) مشاهده می‌گردد، میوه‌های حاصل از تلاقي‌هایی که در آن‌ها Gercheh به عنوان گردبزا استفاده شد دارای کمترین درصد بی‌مغزی بودند که به ترتیب تلاقي فرتیل، روند و گرداشکورات با  $21/68$  Gercheh و  $16/94$  و  $18/48$  درصد بی‌مغزی  $26/48$  بودند. در تلاقي صورت گرفته بیشترین بی‌مغزی مربوط به تلاقي‌های بین فرتیل با دانه‌های گرده پشمینه، Gercheh و شستک به ترتیب  $21/68$ ،  $23/36$  و  $23/75$ ٪ مشاهده شد و کمترین درصد در تلاقي بین روند با دانه گرده ( $16/82$ ) مشاهده شد. درصد پوکی بین روند و گرداشکورت از لحاظ آماری اختلاف معنی‌دار نشان نداد. در تمام تلاقي‌های انجام شده، دانه گرده Gercheh میزان بی‌مغزی را از  $26/48$ ٪ به  $13/94$ ٪ کاهش داد. در حالت خودگردهافشانی درصد بی‌مغزی از  $13/94$  به  $13/63$  افزایش نشان داد.

### بعاد میوه و مغز فندق

مقایسه میانگین‌های داده‌ها (جدول ۲) نشان داد که بعد میوه و مغز فندق به طور جزئی زیر تأثیر دانه‌گرده قرار گرفتند، اما اختلاف مشاهده شده از لحاظ آماری معنی‌دار نبود. زمانی که از دانه گرده Gercheh استفاده شد طول میوه نسبت به دو گرده دهنده پشمینه و شستک افزایش نشان داد و به ترتیب از  $21/43$  و  $22/2$  به  $23/36$  میلی‌متر رسید.

بررسی منبع دانه گرده روی برخی از ویژگی‌های خشک‌میوه ...

جدول ۲- مقایسه میانگین اثر دانه گرده روی ویژگی‌های میوه و مغز رقمهای فندق مورد مطالعه.

Table 2. The mean comparison of pollen grains effects on nut and kernel characteristics of studied hazelnut cultivars.

منابع دانه گرده Pollen grain sources	درصد تشکیل میوه Fruit set (%)	وزن میوه Nut weight (g)	وزن مغز Kernel wieght (g)	درصد مغز Kernel percent (%)	درصد پوکی Blankness percent (%)	طول میوه Nut lenght (mm)	قطر میوه Nut width (mm)	طول مغز Kernel lenght (mm)	قطر مغز Kernel diameter (mm)
پشمینه Pashmineh	82.66b <sup>†</sup>	2.53b	1.12c	44.2b	20.68b	22.2a	21.8a	19.56a	18.5a
گرچه Gercheh	87.51a	3.04a	1.48a	48.69a	13.94d	23.36a	21.76a	20.85a	18.72a
شستک Shastak	83.03b	2.44b	1.22b	45.38b	16.48c	21.43a	21.83a	19.68a	18.62a
خودگردۀ افشاری Selfing	39.25c	1.27c	0.22d	26.2c	85.63a	19.47a	18.55a	15.5b	6.65b

<sup>†</sup>Means followed by different letters in each column indicate significant differences by Duncan test at 5 % probability.

\* میانگین‌های با حرف‌های مختلف در هر ستون نشان‌دهنده اختلاف آماری معنی‌دار در سطح احتمال ۵٪ آزمون دانکن هستند.

جدول ۳- میانگین اثرهای برهمکنش رقمهای گردهزا و والد مادری بر ویژگی‌های میوه و مغز رقمهای فندق مورد مطالعه.

Table 3. The mean interaction effects of pollinizer and maternal cultivars on nut and kernel characteristics of studied hazelnut cultivars.

رقمهای گردهزا Pollinizer cultivars	رقمهای مادری Maternal cultivars	Fruit set (%)	درصد تشکیل میوه Nut weight (g)	وزن میوه Kernel weight (g)	وزن مغز Kernel percent (%)	درصد پوکی Blankness percent (%)	طول میوه Nut lenght (mm)	قطر میوه Nut diameter (mm)	طول مغز Kernel lenght (mm)	قطر مغز Kernel diameter (mm)
پشمینه Pashmineh	فرتیل Fertilede coutard	82.66b <sup>†</sup>	3.23a	1.45a	44.8bc	25.36b	28.54.2a	25.83a	19.56a	18.5a
	رونده Round	83.51b	2.42b	1.12b	46.29b	18.75c	22.76b	20.56b	17.85ab	14.72a
	گرد اشگورات Gerd Eshkvarat	86.03a	2.33b	1.02b	47.78a	16.82d	21.83b	20.48b	16.68b	14.65a
گرچه Gercheh	فرتیل Fertilede coutard	85.62a	3.57a	1.68a	47.07ab	21.68b	29.2a	26.8a	19.56a	18.5a
	رونده Round	87.53a	2.64b	1.28b	48.85a	16.94d	29.36a	26.76a	20.85a	16.72a
	گرد اشگورات Gerd Eshkvarat	83.00b	2.46b	1.15b	46.7b	18.48c	24.43b	21.63b	16.68ab	15.62a
شستک Shastak	فرتیل Fertilede coutard	80.35c	3.15a	1.35a	42.8b	23.75b	23.2b	21.8b	17.56ab	18.5a
	رونده Round	82.51b	2.40b	1.10b	45.8b	19.65c	21.36b	20.76b	20.85a	18.72a
	گرد اشگورات Gerd Eshkvarat	83.03b	2.28b	1.0b	47.78a	17.15d	21.43b	20.63b	19.68a	18.62a
خودگردهافشانی Selfing	فرتیل Fertilede cuotard	30.25d	1.57c	0.22c	22.2d	85.63a	16.67c	14.55c	9.75c	8.65b
	رونده Round	27.25e	0.98d	0.18c	18.3d	85.63a	14.48c	13.75c	7.5c	6.52b
	گرد اشگورات Gerd Eshkvarat	25.25e	1.10c	0.25c	22.7d	83.63a	14.50c	13.80c	10.46c	8.78b

<sup>†</sup>Means followed by different letters in each column indicate significant differences by Duncan test at 5 % probability.

<sup>†</sup>میانگین‌های با حروف مختلف در هر ستون نشان‌دهنده اختلاف آماری معنی‌دار در سطح احتمال ۵٪ آزمون دانکن هستند.

قطر میوه نیز با افزایش ناچیزی همراه بود به طوری که در تلاقي‌های انجام شده با دانه گرده شستک قطر میوه به ۲۱/۸۳ میلی‌متر افزایش یافت، اما اختلاف به وجود آمده از لحاظ آماری معنی‌دار نبود. در حالت خودگشته ابعاد مغز فندق به شدت کاهش یافت. اختلاف به وجود آمده بین حالت خودگرده‌افشانی و گرده‌افشانی کنترل شده از لحاظ آماری در سطح ۵٪ معنی‌دار بود. در حالت خودگرده‌افشانی میانگین طول میوه از ۲۳/۳۶ میلی‌متر به ۱۹/۴۷ میلی‌متر و قطر میوه از ۲۱/۸۳ میلی‌متر به ۱۸/۵۵ میلی‌متر کاهش یافت.

## بحث

در این مطالعه اثر سه نوع دانه گرده روی سه رقم فندق عادت گله‌ی (فولوژی گل) تفاوت معنی‌دار با هم داشتند، به طوری که زمان باز‌شدن گلهای ریزش دانه گرده در همه آن‌ها زودتر از پذیرش کلاله بود. بنابراین، رقم‌های مورد مطالعه از نظر فولوژی گل دارای حالت پروتандری (نر پیش‌رس) بودند که نتیجه‌های این پژوهش با یافته‌های دیگر مطابقت داشت (۵، ۱۳، ۱۵). دلیل اینکه برخی از دانه‌های گرده می‌توانند موجب افزایش درصد تشکیل میوه و افزایش وزن مغز و کاهش درصد پوکی و افزایش درصد مغز در فندق گردد می‌تواند مربوط به قدرت تنفسی و زندگانی دانه گرده روی کلاله باشد (۲۲). قدرت تنفسی Gercheh، پشمینه و شستک در این آزمایش به ترتیب ۷۸/۵۶، ۸۶/۷۰ و ۶۷/۸۰ درصد بود. به نظر می‌رسد که بالا بودن ویژگی‌های مغز و میوه رقم‌های مورد مطالعه گرده‌افشانی شده با دانه گرده Gercheh در این آزمایش، تا حدودی مربوط به بالا بودن قوه نامیه این نژادگان نسبت به شستک و پشمینه باشد (جدول ۱). در تلاقي‌های سازگار هرچه میزان RNA دانه گرده زیاد باشد لوله‌های گرده قوی‌تر ایجاد می‌شود که می‌تواند به راحتی خود را به تخدمان رسانده و در آنجا به محض آمادگی تخمک برای تلقیح با تخمک ترکیب شده و رویان را تشکیل دهد. در مقابل، در دانه‌های گرده‌ای که میزان RNA کم باشد رشد لوله گرده کامل نشده و لقاح نیز به طور کامل صورت نخواهد گرفت. در چینی شرایطی مغز به طور ناقص رشد می‌کند و در نتیجه میوه‌ها کامل پر نمی‌شوند و درصد مغز چروکیده و پوکی به شدت افزایش می‌یابد. در تلاقي‌هایی که رشد لوله گرده کامل صورت می‌گیرد لقاح نیز کامل انجام شده و رشد رویان کامل و فندق کامل پر می‌شود (۳ و ۱۲).

نتیجه‌های بررسی اثر زنیا و متازنیا در رقم‌های مورد مطالعه نشان داد که برخی از ویژگی‌های کمی میوه و مغز مانند وزن، درصد پوکی، درصد مغز و ابعاد مغز به شدت زیر تأثیر دانه گرده قرار گرفتند (جدول ۱) که این یافته‌ها با نتیجه‌های فتحایی مقدم و همکاران (۷)، راحمی و همکاران (۲۰)، حسین‌آوا و همکاران (۱۰) و جوادی مجدد و عابدی قشلاقی (۱۲) در فندق مطالعه داشتند. در این پژوهش مشاهده شد گرده‌هایی که دارای شاتون‌های فراوان با دانه‌های گرده با قوه‌نامیه بالاتر بودند وقتی با رقم‌های مادری تلاقي داده شدند فندق‌هایی تولید کردند که دارای وزن و درصد مغز بالا و درصد بی‌مغزی پایینی بودند. به احتمال، به دلیل دارا بودن میزان RNA بیشتر لوله گرده بهتر و سریع‌تر رشد کرده و زودتر به تخدمان می‌رسد و در آنجا به محض آمادگی تخمک سریع لقاح انجام و رویان تشکیل می‌گردد. این نتیجه‌ها با نتیجه‌های Ellena و همکاران در شیلی (۴)، Liu و Xie در چین (۲۳)، Mehlenbacher در اورگان (۱۸، ۱۷، ۱۴) و Erdogan در ترکیه (۵) که با بررسی اثر زنیا و متازنیا نشان دادند که دانه گرده در فندق می‌تواند پوشش بذر و خود مغز را زیر تأثیر قرار دهد، مطابقت داشتند. در این مطالعه‌ها نیز دانه‌های گرده‌ای که دارای بیشترین قدرت تنفسی بودند میوه‌هایی با وزن بیشتر و درصد پوکی کمتر و درصد مغز بالاتر تولید کردند. در حالت خودگرده‌افشانی میزان بی‌مغزی به شدت افزایش و درصد مغز به شدت کاهش یافت که این پدیده را می‌توان به خودناسازگاری نسبت داد.

رقم‌های مورد مطالعه از نظر سازگاری دانه گرده، خودناسازگار بودند. این رقم‌ها وقتی با دانه گرده خود به صورت دستی گرده‌افشانی شدند دارای میوه‌های بی‌مغز و پوک بودند، اما وقتی که با دانه‌های گرده مختلف به صورت کنترل شده گرده‌افشانی شدند دارای مغز کامل و پر بودند. بنابراین، زمانی که برای از بین بردن حالت ناهم‌زنی ریزش دانه گرده و پذیرش کلاله رقم‌ها، کلاله‌ها با گرده‌های خود به طور دستی گرده‌افشانی شدند عدم تشکیل میوه در حالت خودگرده‌افشانی حکایت از خودناسازگاری رقم‌های مورد مطالعه داشت که این نتیجه‌های به دست آمده با نتیجه‌های Erdogan (۱۵) و Mehlenbacher (۵) و

Ghanbari و همکاران (۸) مطابقت داشت. با این وجود، آزمایش انجام شده برای مطالعه سازگاری دانه‌گرده در ترکیه نشان داد که تامبول، چاکیل داک، فوشآ<sup>۲</sup> و اللهوردی<sup>۳</sup> به نسبت خودسازگار بودند (۳). هم‌چنین، بررسی نژادگان‌های بومی کشور از نظر سازگاری دانه‌گرده نشان داد که تابستانه<sup>۴</sup> به طور کامل خودسازگار و شستک و پشمینه به نسبت سازگار بودند (۸). بنابراین با داشتن پتانسیل خودسازگاری در نژادگان‌های داخلی می‌توان در برنامه‌های بهزایی از آن‌ها استفاده کرد.

بحث خودنا سازگاری یکی از موضوعات مهم در تولید اقتصادی محصول فندق می‌باشد. در این مطالعه با بررسی در صد تشکیل میوه توسط گرده خود رقم (خودگشتنی) مشاهده گردید که تشکیل میوه بسیار پایین بوده و کمتر از بیست درصد بود که نشان از خودنا سازگاری دارد. خودنا سازگاری رقم‌های فندق توسط پژوهشگران کشورهای مختلف گزارش شده است (۵، ۷، ۲۰). خودنا سازگاری در فندق از نوع اسپوروفیتک است که توسط رفتار آلل موجود در دانه‌گرده کنترل می‌گردد. در فندق ۳۳ آلل شنا سایی شده‌اند که در خودنا سازگاری آن دخیل هستند (۱۳)، دلیل خودنا سازگاری در فندق به یک گلیکوپروتئین rRNA مربوط می‌گردد که در تلاقي‌های ناسازگار با تولید دو نوع آنزیم به نام‌های S-RNase و RNA Kinase موجب تخریب rRNA لوله گرده شده و از رشد آن درون خامه جلوگیری می‌کند و در نهایت مانع تشکیل مغز فندق شده و میوه پوک می‌گردد. در تلاقي‌های ناسازگار S-RNase مادگی به عنوان سایوتوكسین و بازدارنده رشد لوله‌های گرده درون خامه عمل می‌کند (۲۱).

به طور کلی در فندق دو سازوکار وجود دارد که میزان عملکرد و تولید را زیر تأثیر قرار می‌دهند، یکی ناهم‌زمانی ریزش دانه گرده و پذیرش کلاله و دیگری خودنا سازگاری است که بایستی در هنگام احداث باغ‌های فندق مد نظر قرار گیرد. در این مطالعه گرده Gercheh در رقم‌های مورد مطالعه موجب افزایش درصد تشکیل میوه، وزن میوه، مغز میوه و کاهش درصد پوکی و بی‌مغزی گردید ولی روی شکل میوه تأثیر چندانی نداشت. این یافته با یافته‌های پیشین تو سط Mehlenbacher و همکاران (۱۶) روی اثر گرده‌زای یورک و فیلکس در جفرسون، فناحی مقدم (۷) و همکاران روی اثر ۴ گرده‌زای کلیبر<sup>۵</sup> و ۱۱، نگرت و داویانا روی روند و فرتیل و یافته‌های راحمی و همکاران (۲۰) روی اثر دانه‌های گرده داویانا، نگرت و کوسفورد روی روند، فرتیل و سگورب مطابقت داشت.

## نتیجه‌گیری

به طور کلی نتیجه‌های حاصل از این پژوهش نشان داد که برخی از ویژگی‌های کمی مانند وزن میوه و وزن مغز، درصد مغزدار بودن و درصد بی‌مغزی، درصد تشکیل میوه و اندازه مغز زیر تأثیر دانه‌گرده قرار گرفتند و دانه گرده Gercheh در تمام تلاقي‌های انجام شده موجب افزایش وزن میوه و مغز فندق و درصد تشکیل میوه و درصد مغزدار بودن و کاهش درصد پوکی و بی‌مغزی گردید، اما شکل و ابعاد میوه به طور معنی دار زیر تأثیر دانه‌گرده قرار نگرفتند. در فندق اثر زنیا و متازنیا وجود دارد اما رقم‌های گرده‌زا بایستی با رقم تجاری برای تولید یک محصول اقتصادی، همپوشانی و سازگاری ژنتیکی داشته باشد. بنابراین، در احداث باغ‌های جدید، Gercheh و پشمینه بهترین ترکیب گرده‌زا برای گردashکورات می‌باشد، چراکه، هم ترکیب سازگار بوده و هم‌زمانی بهتری بین ریزش دانه گرده این‌ها و پذیرش کلاله گردashکورات وجود داشت.

## References

## منابع

1. Agricultural statistics of horticultural products of the Ministry of Agriculture-Jahad. 1398. Deputy of Planning and Economy, Information and Communication Technology Center, Tehran, Iran. Available at: <http://www.maj.ir> (In Persian)
2. Baldwin, B. 2015. The growth and productivity of hazelnut cultivars (*Corylus avellana L.*) in australia. Faculty of Rural Management University of Sydney.
3. Balik, H.I. and N. Beyhan. 2019. Pollen compatibility in Turkish hazelnut cultivars. Turk J. Food Agr. Sci. 1 (1): 12-17.

4. Ellena, M., P. Sandoval, A. Gonzalez, R. Galdames, J. Jequier, M. Contreras, and G. Azocar. 2014. Preliminary results of supplementary pollination on hazelnut in south Chile. *Acta Hort.* 1052: 121-128.
5. Erdogan, V., S.A. Mehlenbacher, A.I. Koksal, and H. Kurt. 2005. Incompatibility alleles expressed in pollen of Turkish hazelnut cultivars. *Turk. J. Biol.* 6 (29).
6. FAO. 2017. Agricultural production, crops primary. 24 March 2018. <<http://www.fao.org/faostat>>.
7. Fattah, R. M. Mohammadzadeh, and A. Khadivi-Khub. 2014. Influence of different pollen sources on nut and kernel characteristics of hazelnut. *Sci. Hort.* 173:15-19.
8. Ghanbari, A., A. Talaie, A. Vezvae, and R. Botta. 2005. Characterization of Iranian Hazelnut (*Corylus avellana* L.) Cultivars Using Microsatellite Markers. *Acta Hort.* 686:111-115.
9. Hosseiniava S., A. Imani, and M. Makhnov. 2006. Investigation and determination of percentage of dichogamy, autogamy and selection of the best pollen for commercial hazelnut cultivars. *Iran Agri. Sci.* 37(4): 380-370. (In Persian)
10. Hosseiniava S., M. Tatari Vernousafaderani, D. Javadi Mojedad D. and Zh. Saedi. 2010. Evaluation of pollen grain viability and selection of suitable pollinizer for three hazelnut cultivars. *Seed Plant Improve. J.* 26(3): 367-381. (In Persian)
11. Hosseinpour. A., E. Seifi, D. Javadi, and S. Ramazanpour. 2015. A preliminary study on pollen compatibility of some hazelnut cultivars in Iran. *Adv. Hort. Sci.* 29(1): 13-16.
12. Javadi Mojedad, D. and A. Abedi Gheshlaghi. 2006. Effects of different pollen grains on the characteristics of nut and kernel of hazelnut (*Corylus avellana* L.). *Iran J. Hort. Sci. Technol.* 7(1): 22-15. (In Persian)
13. Mehlenbacher, S.A. 2014. Incompatibility alleles of hazelnut cultivars. *HortScience*, 41(2): 482-483.
14. Mehlenbacher, S.A. and D.C. Smith. 2006. Self-compatible seedlings of the cutleaf hazelnut. *HortScience*, 41(2). 482.
15. Mehlenbacher, S.A. and M.M. Thompson. 1988. Dominance relationships among S-alleles in *Corylus avellana* L. *Theor. Appl. Genet.* 76 (5): 672-679.
16. Mehlenbacher, S.A., D.C. Smith, and R.L. McCluskey. 2011. ‘Jefferson’ hazelnut. *HortScience*, 46: 662-664.
17. Mehlenbacher, S.A., D.C. Smith, and R.L. McCluskey. 2013. ‘Dorris’ hazelnut. *HortScience*, 48: 796-799.
18. Mehlenbacher, S.A., D.C. Smith, and R.L. McCluskey. 2019. ‘Polly O’ hazelnut. *HortScience*, 54(8):1429-1432.
19. Nejatian M.A., S. Hoseinava, and D. Javadi Mojedad. 2012. Collection and preliminary evaluation of some hazelnut genotypes of Iran. *Seed Plant Improve. J.* 28(1): 115-132. (In Persian)
20. Rahemi, M. and D. Javadi Mojedad. 2001. Effect of pollen source on nut and kernel characteristics of hazelnut. *Acta Hort.* 556:371-376.

21. Taghavia, T., A. Rahemi, A. Dale, S. Munholland, L.S. Chia, W. Crosby, and J. Kelly. 2019. Identifying self-incompatibility alleles in selected hazelnut genotypes. *Acta Hort.* 1231:157-160.
22. Thompson, M.M., H.B. Lagerstedt, and S.A. Mehlenbacher. 1996. Hazelnuts, p. 125-184. In: Janick, J. and Moore, J.N. (eds.). *Fruit breeding*. Vol. 3. Nuts. Wiley, New York, NY.
23. Xie, M., and Z.P. Liu. 2014. Studies on pollen viability and pollen stigma compatibility of hybrid hazelnut. Proceedings VIII. International Congress on Hazelnut. *Acta Hort.* 1052: 117-119.

## **Effect of Pollen Sources on Nut Characteristics of Some Hazelnut (*Corylus avellana*) Cultivars in East of Guilan Province**

**D. Javadi Mojaddad and E. Abedi Gheshlaghi<sup>1\*</sup>**

Pollination is very important for achieving an economical production in hazelnuts. This study was conducted as a factorial randomized complete block design with three replications. In this study, the effects of three pollinizers (Pashmineh, Gercheh and Shastak) on nut and kernel characteristics of some hazelnut cultivars (Ronde, Fertilede coutard and Gerdeshkvarat) were investigated. The results of the flowering phenology showed that all cultivars were protanderous. The time of the male flowers opening in Ronde and Fertilede coutard was from early January to late January and in Gerd Eshkvarat was from mid-January to late January. The opening time of the female flower was variable from mid-January in Ronde to late February in Fertilede coutard .The results showed that the quantitative traits of nut and kernel were strongly influenced by pollen sources. Using stronger and more viable pollen grains of Gercheh pollinizer, the heaviest nut and kernels, the highest percentage of kernel production, and the lowest percentage of blankness kernels were 3.64, 1.48, 48.69, and 13.94, respectively. However, using Shastak pollen grains, the weight of the nut and kernel was decreased by 2.44 % and 1.22 %, respectively, and the blankness percentage of kernel was increased by 26.48 %. The amount of blankness increased dramatically to 87.51 % in self-pollination and nut and kernel weight significantly reduced to 1.27 and 0.22 g, respectively. In general, pollen grain had effects on some fruit characteristics such as nut and kernel weight, percentage of blankness and kernel production, and pollen grain had no significant effect on nut and kernel shape. The highest overlap of male flowers opening in pollenizer genotypes with female flowers of Ronde, Fertilede coutard, and Gerdeshkvarat was observed in Gercheh.

**Keywords:** Compatability, Dichogamy, Fruit set, Nut, Pollination.

---

1. Research Association and Assistant Professor of Horticultural Crops Research Department, Guilan Agricultural and Natural Resources Research and Education Center, AREEO, Iran, respectively.

\*Corresponding author, Email: ([cabedig@yahoo.com](mailto:cabedig@yahoo.com)).