

بازار کودهای مدشده



اساس زیست گیاهی پروتئین ها هستند و در تبادل کلیه مواد نقش حساسی دارند. پروتئین های گیاهی علاوه بر ایفای نقش به عنوان مواد ذخیره ای برای سلولهای گیاهی، نقش سازندگی و کاتالیزوری نیز دارند. مقدار پروتئین در بافت رویشی گیاهان ۲۰-۵ درصد، در دانه های غلات ۲۰-۶ درصد و در دانه های روغنی ۳۵-۲۰ درصد کل ترکیبات آنها را شامل می شود. تنوع پروتئین های موجود در محصولات کشاورزی از ترکیبات متفاوت اسید آمینه های مختلف حاصل می شود.

در یک پروژه تحقیقاتی انجام گرفته توسط بهمن پناهی و اکرم مظفری؛ تاثیر محلول پاشی ۲ ترکیب آمینواسیدی روی بازده و فتوسنتز ۲ رقم پسته اوحدی و ممتاز ۲۸ ساله مورد بررسی قرار گرفت.

در این آزمایش باغی، صفات کیفی و کمی پسته از جمله درصد خندانی دانه ها، درصد پوکی، درصد ریزش جوانه های گل، درصد شکر، چربی و پروتئین مغز و همچنین میزان فتوسنتز درختان مورد آزمایش اندازه گیری و با درختان شاهد(محلول پاشی نشده) مقایسه گردید.

شایان ذکر است که این آزمایش در دو مرحله تکامل دانه یعنی مرحله سخت شدن پوست استخوانی و مرحله پر کردن مغز انجام شده است.

نتایج این تحقیق حاکی از این است که ۲ برند آمینو اسید مورد آزمون، هیچ تاثیری بر خصوصیات اندازه گیری شده نداشته اند و تنها درصد پروتئین مغز پسته به میزان ۱۰٪ افزایش یافته است.

البته در بخش "مروری بر منابع" این تحقیق ادعا شده است که آمینو اسیدها، هیومیک اسیدها و جلبک های

ابوالفضل زارع نظری - زمان زیادی از باز شدن پرونده استفاده از مواد هیومیک معدنی در باغات پسته کشور نمی گذرد. این بار تبلیغات استفاده از اسیدآمینه ها و جلبک های دریایی شیوع پیدا کرده است و تب استفاده تقلیدی از این مواد بالا گرفته است. بالاخره نام های جدید و دهن پرکنی دارند. متخصصین فروش و بازاریابی شرکت ها می گویند اسید آمینه برای جلوگیری از تنش خوب است و تنها حرفشان این است که کشاورزان استفاده کرده اند و خوب جواب داده؛ بدون این که کار تحقیقاتی کرده باشند و عدد و رقمی ارائه دهند. خلاصه این که، قرار نیست هیچکدام شان بگویند ماست من ترش است. این در حالی است که در رابطه با اسید آمینه سوالاتی به ذهن باغدار خطور می کند؛ که حسن استفاده از اسید آمینه چیست؟ آیا کاربرد این مواد بازدهی اقتصادی دارد؟ به چه میزان عملکرد درخت پسته را بصورت منفی یا مثبت می تواند تحت تاثیر قرار دهد؟ در این اثنا مقاله ای چشمم را گرفت که گویا در یکی از مجلات علمی به چاپ رسیده است. با این امید که این مقاله فتح بایی باشد برای ادای دین محققین به حرفه اصلی خود و آگاهی کشاورزان برای تصمیم گیری با چشم باز، چکیده ای از این مقاله حضورتان تقدیم می شود.

قابل توجه است اسیدهای آمینه واحدهای تشکیل دهنده پروتئین هستند و پروتئین های گیاهی از ۲۰ اسیدآمینه و دو آمید ساخته شده اند. گیاهان می توانند توسط عناصر اولیه (کربن، اکسیژن، هیدروژن و نیتروژن) و فرایند فتوسنتز، اسیدآمینه تولید کنند.

دریابی روی خصوصیات رشد بعضی از گیاهان یکساله مثل توت فرنگی و کاهو تاثیر داشته است؛ ولی بطور کلی تعمیم همه این نتایج برای درختان آجیلی کاری غیر قابل توجیه است و بهتر است از سوی متخصصین امر تحقیقات میدانی دقیقتری روی ترکیبات اسید آمینه تجاری موجود در بازار و اثرات احتمالی آنها روی درخت پسته انجام گیرد. چرا که برای استفاده بهینه کشاورزان نیاز است درصد بهبود صفات کمی و کیفی و آستانه اقتصادی مصرف ترکیبات مختلف اسید آمینه روی درختان پسته مورد بررسی دقیق تر قرار گیرد.