

## Response of two species of basil plant (*Ocimum spp.L.*) to spraying with methionine and salicylic acid on some qualitative character and volatile oil yield

Eman Fiasal Hassan Al-Shukry

Faculty of pharmacy  
Univercity of Kerbala

Jamal Ahmed Abbas

Faculty of Agriculture  
Univercity of Kufa

**Keyword:** Basil Species , methionine , salicylic acid , *Ocimum* plant .

Received (May), Accepted (June)

### Abstract

A field experiment was conducted in privet field at Kerbala governorate to investigate the response of two species of basil plant *Ocimum spp.L* to foliar spray with methionine and salicylic acid and their interaction in growth and yield components during the growing season 2013-2014 and 2014-2015. Aspilt- plot Design experiment with RCBD and 3 replicates, and three factors. the first, two species of basil, the first was *Ocimum kilimandsharicum* L. and the second was local species *Ocimum basilicum* L. they planted in the main plots. The second factor was the foliar spray with 3 levels of Methionine (0 , 100 , 200 mg.L<sup>-1</sup>) was distributed in the sub- plots and the third factor, foliar spray with salicylic acid at 3 level ( 0 , 50 , 100 mg.L<sup>-1</sup> ) distributed in sub-sub-plots. The results was statistically analysis using SAS and the means were compared using LSD at 5% .

The result of this study can be summarized as follows : the local species was superior than the Camphor species on both seasons in the leaves content of total chlorophyll , carotene , phenol , amino acids . the percentage of volatile oil and volatile oil yield per unit area and they one 151.55 , 138.90 mg .100g<sup>-1</sup> fresh weight , 0.255 , 0.211 mg .100g<sup>-1</sup> fresh weight , 194.08 , 186.10 mg .100g<sup>-1</sup> fresh weight , 0.758 , 0.692 % , 3.900 , 2.124 % and 62.78 , 45.73 L.ha<sup>-1</sup> .

Foliar spray with methionine at a concentration 200mg.L<sup>-1</sup> and salicylic acid at a concentration 100mg.L<sup>-1</sup> significantly effected on the leaves content of (chlorophyll , carotene , phenols , amino acid, percentage of volatile oil , volatile oil yield per unit area .

The interaction between the two and three factors significantly effected on the on qualitative characters .

استجابة نوعين من نبات الريحان (*Ocimum spp. L.*) للرش بالمثيونين وحامض الساليسيلك وتأثيرهما في بعض الصفات النوعية وحاصل الزيت الطيار

جمال احمد عباس

كلية الزراعة – جامعة الكوفة

ايمان فيصل حسن الشكري

كلية الصيدلة – جامعة كربلاء

الكلمات المفتاحية: أنواع الريحان , ميثونين , حامض الساليسيلك , نبات الريحان .

### الخلاصة

أجريت دراسة حقلية في أحد الحقول الأهلية في محافظة كربلاء المقدسة لمعرفة مدى استجابة نوعين من نبات الريحان للرش بالحامض الأميني الميثونين Methionine وحامض الساليسيلك Salicylic acid والتداخل بينهما في مؤشرات النمو وحاصل النبات خلال موسمي النمو 2014-2013 و 2015-2014. نفذت التجربة

الحقلية العاملة بترتيب الألواح المنشقة Split-plot Design ضمن تصميم القطاعات العشوائية الكاملة RCBD بثلاث مكررات وبثلاث عوامل : الأول نوعين من نبات الريحان النوع الأول الريحان الكافوري *Ocimum killimandscharicum* L. والنوع الثاني المحلي *Ocimum basilicum* L. وضعت نباتات النوع في الألواح الرئيسية والعامل الثاني الرش بثلاث تراكيز من Methionine هي ( 0 , 100 , 200 ) ملغم . لتر<sup>-1</sup> وحامض Salicylic بالتراكيز ( 0 , 50 , 100 ) ملغم . لتر<sup>-1</sup> الذي اعتبر العامل الثالث حيث وزعت بالألواح الثانوية بشكل عشوائي . حللت النتائج باستخدام البرنامج الإحصائي SAS وقورنت المتوسطات حسب اختبار L.S.D تحت مستوى احتمال 5% . ويمكن تلخيص نتائج الدراسة كما يلي :

تفوق النوع المحلي معنوياً على النوع الأجنبي للموسمين في محتوى الأوراق من ( الكلوروفيل , الكاروتين , الفينولات , الأحماض الأمينية , النسبة المئوية للزيت الطيار , حاصل الزيت الطيار لوحدة المساحة ) حيث كانت في النوع المحلي 151.55 و 138.90 ملغم 100غم<sup>-1</sup> وزن طري , 0.255 و 0.211 ملغم 100غم<sup>-1</sup> وزن طري , 194.08 , 186.10 ملغم 100غم<sup>-1</sup> وزن طري , 0.758 و 0.692 % , 3.900 و 2.124 % , 62.78 و 45.73 لتر . هكتار<sup>-1</sup> . هذا وقد تفوقت معاملة الرش بالميثونين بتركيز 200ملغم.لتر<sup>-1</sup> والرش بحامض الساليسليك بتركيز 100ملغم.لتر<sup>-1</sup> تأثيراً معنوياً في محتوى أوراق النبات من ( الكلوروفيل , الكاروتين , الفينولات , الأحماض الأمينية , النسبة المئوية للزيت الطيار , حاصل الزيت الطيار لوحدة المساحة ) للموسمين . أظهر التداخل الثنائي والثلاثي بين عوامل الدراسة تأثيراً معنوياً في الصفات أعلاه .

### \*البحث مستل من أطروحة الدكتوراه للباحث الأول

#### المقدمة

ينتمي الجنس *Ocimum* الى العائلة الشفوية Lamiaceae ويضم تقريبا 200 نوعا تنتشر في مناطق غرب أفريقيا والثالث الباقي ينتشر في مناطق آسيا وأمريكا (12) . يزرع الريحان في أنحاء لأهميته الغذائية والطبية حيث استعمل قديما في الصين والهند لمعالجة أمراض الكلية والمعدة (29). المنتشر في العراق هو الريحان الحلو *O. basilicum* في حين هناك أنواع أخرى لم تزرع في العراق مثل الريحان الكافوري *O. kilimandscharicum* .

وتتفاوت أنواع جنس *Ocimum* في المواصفات الطبيعية للزيت ولونه ، ولها روائح مختلفة كرائحة الليمون والورد والكافور وعرق السوس والخشب والقرنفل (31) ، فزيت الريحان الحلو ذو لون أبيض أو مصفر قليلا وله رائحة واضحة كرائحة اليانسون أو القرفة ، أما الريحان الكافوري فلون زيتة أصفر وله رائحة قوية كرائحة الكافور (41) .

إن زيت الريحان له تأثير طبي وذو قيمة اقتصادية فهو مضاد للتأكسد والفطريات والجراثيم والبكتريا ويدخل في صناعة العطور ومستحضرات التجميل وفي الصناعات الدوائية والصيدلانية ومحسن للنكهة وكما حافظة للأغذية (37) ، كما يمتلك الزيت نشاط مضاد للفيروسات والميكروبات ويمكن أن يستعمل لمعالجة السرطان والربو ومرض السكر ومانع للجلطة الدموية ولمعالجة البثور على الوجه (15) . يستعمل مستخلص أوراق الريحان لمعالجة الأصابات الجلدية وعضات الأفاعي ولدغة الحشرات وكعلاج لأمراض السرطان والأسهال والتهاب المفاصل والبلعوم والآم الأسنان والسعال الديكي وأمراض الأذن .

ذكر Ziaei وآخرون (2012) أن محتوى أوراق نبات الريحان الحلو من الزيت الطيار يختلف حسب مراحل نمو النبات ، إذ بلغ مقدار الزيت في مرحلة 10 أوراق حقيقية 3.5 مل. غرام<sup>-1</sup> على أساس الوزن الجاف في حين كان أعلى محتوى 7.5 مل. غرام<sup>-1</sup> في مرحلة تكوين البراعم الزهرية .

أشار Charles و Simon (1992) الى أن مركبات الزيت الطيار لنبات الريحان الكافوري المزروع في ولاية انديانا في الولايات المتحدة الأمريكية تختلف حسب الظروف الجوية ، وأن مكونات هذا النوع كانت مركب Linalool بنسبة بلغت من 41.94 - 58.85 % ، مركب Camphor بنسبة بلغت من 17.0 - 15.82 % ومركب 1,8Cineol بنسبة بلغت من 6.38 - 10.8 % .

أوضح Ramasubramania وآخرون (2012) أن أوراق وسيقان وبذور نبات الريحان تحتوي على الفلوييدات والأحماض الأمينية ومجموعة الفينول .

درس Svecova و Neugebauerova (2010) الموصفات التركيبية لـ 34 صنفا من نبات الريحان ، إذ شملت الدراسة أصناف ذات أوراق كبيرة وأخرى صغيرة وأصناف مختلفة الألوان ، وتبين من الدراسة أن معظم الأصناف المدروسة تحتوي على كمية من الزيت تراوحت بين (1.8 - 14.3) مل. كغم<sup>-1</sup> ، كذلك اختلفت الأصناف في نسبة المركبات الفعالة للزيت وأشار أيضا الى أن هذه الاختلافات تتأثر بعوامل المناخ والصنف .

أن الميثونين Methionine من الأحماض الأمينية التي تحتوي على الكبريت وله دور مهم في الأيض الأولي والثانوي (17)، كما ينظم عملية أنقسام الخلايا وتركيب جدار الخلية وتكوين الغشاء الخلوي (36) ، كما له دور مهم في كثير من جوانب نمو النبات بما في ذلك انتشار وتمايز الخلايا والتعبير الجيني (27) .

أوضح Hadi وآخرون (2011) أن رش مركب Fosnutren الذي يحتوي على Methionine على نبات البابونج *Matricaria chomomillal* أدى الى زيادة معنوية في محتوى النبات من الزيت الطيار في مرحلة تكوين البراعم ومرحلة التزهير .

وجد Azad Khankandi وآخرون (2013) أن رش الحامض الأميني Aminolforte على نباتات الريحان الحلو قد أدى الى زيادة محتوى الأوراق من الكلورفيل الكلي والفينولات .

ذكر Omer وآخرون (2013) أن رش مركب AminoTtotal أدى الى زياده معنوية في محتوى نبات البابونج من كلوروفيل A والفينولات .

وجد EI-Awadi و Abd El-Wahd (2012) أن محتوى نباتات البصل الاخضر *Allium cepa L.* من كلوروفيل A و B والكاروتينات والأحماض الأمينية الحرة والفينولات قد زاد معنويا عند الرش بالأحماض الأمينية ومن ضمنها L-Methionine مقارنة مع معاملة المقارنة التي أعطت أقل القيم .

أن حامض الساليسيك Salicylic acid مركب فينولي ومكون طبيعي للنبات وجزء من المسارات المستحثة داخل النبات من قبل العديد من الاجهادات الحيوية التي يتعرض لها النبات (35) . كما يعتبر منظم نمو داخلي مهم في العديد من الفعاليات الفسيولوجية للنبات كأغلاق الثغور وامتصاص ونقل الأيونات والنتح ومعدل التمثيل الضوئي والنشوء الحيوي للبلاستيدات الخضراء وتركيب الكلوروفيل (24) .

وجد Gharib (2006) أن رش نباتات الريحان الحلو والبردقوش *Majorana hortensis L.* المزروعة في أوعية Pots قطرها 40 سم بحامض الساليسيك بتركيزات (10<sup>-5</sup> , 10<sup>-4</sup> و 10<sup>-3</sup>) مولار أدت الى زيادة معنوية في محتوى الأوراق من الأحماض الأمينية الكلية .

وجدا Ali و Jaafar (2013) أن رش حامض الساليسليك بتركيز 10<sup>5</sup>-5 مولار على نباتات الزنجبيل *Zingiber officinale* Roscoe قد أدى الى زيادة معنوية في محتوى الأوراق من الكلوروفيل الكلي بلغ 390.39 ما يكوغرام. لتر<sup>-1</sup> بالمقارنة مع النباتات التي لم ترش والتي أعطت 269.23 ما يكوغرام. لتر<sup>-1</sup> . لاحظ Iman وآخرون (2013) أن معاملة نباتات الخلة البلدي *Ammi visnaga* بحامض الساليسليك بتركيز 20 ملغم. لتر<sup>-1</sup> أدى الى زيادة محتوى الأوراق من الكلوروفيل الكلي وفي نسبة وحاصل الزيت . أوضح Sayyari وآخرون (2013) أن رش نباتات الخس *Lactuca sativa* L بحامض الساليسليك بتركيز 1.5 ملي مول لم يؤثر معنويًا على محتوى الأوراق من الكلوروفيل في حين أدى الى زيادة تركيز الكاروتينات . بين Ahmed وآخرون (2000) أن رش نباتات الجرجير *Eruca vesicaria* subsp.sativa بحامض الساليسليك بتركيز ( 50 و 100 ) جزء بالمليون أدى الى زيادة محتوى الأوراق من الفينولات .

### المواد وطرائق العمل

نفذت تجربة حقلية خلال موسمي الصيف 2013-2014 و 2014-2015 في أحد الحقول الزراعية الخاصة في محافظة كربلاء ، لدراسة مدى استجابة نوعين من جنس نبات الريحان *Ocimum* للرش بالحامض الاميني الميثونين Methionine وحامض الساليسليك Salicylic acid والتداخل فيما بينها في مؤشرات النمو وحاصل النبات .

تم تنفيذ تجربة عاملية بترتيب الألواح المنشقة Split – plot Design ضمن تصميم القطاعات العشوائية الكاملة RCBD بثلاث مكررات وبثلاث عوامل , الأول هي نوعين من نبات الريحان هما النوع الأجنبي *O. killimandscharicum* ورمز له A1 جلبت بذوره من مختبر المستخلصات النباتية / دائرة وقاية المزارع ووزارة الزراعة والمحلي *O. basilicum* L. ورمز له A2 جلبت بذوره من السوق المحلي . وضعت نباتات النوعين في الألواح الرئيسية Main plot . العامل الثاني الرش بثلاث تراكيز من الحامض الأميني الميثونين Methionin والذي رمز لها بـ ( M2, M1, M0 ) وهي ( 0 , 100 , 200 ) ملغم . لتر<sup>-1</sup> والعامل الثالث الرش بثلاث تراكيز من حامض الساليسليك Salicylic acid والذي رمز لها بـ ( S2 , S1, S0 ) وهي ( , 100 0 , 50 ) ملغم . لتر<sup>-1</sup> حيث تم توزيعها عشوائيًا في الألواح الثانوية Sub-plot . حُللت النتائج باستخدام البرنامج الأحصائي (38) وقورنت المتوسطات حسب اختبار L.S.D تحت مستوى 5% (1) .

زرعت بذور النوعين في أطباق مملوءة بوسط زراعي ( بتموس من منشأ الماني ) بتاريخ 3/ 2014/ 6 للموسم الأول و 1/ 4/ 2015/ للموسم الثاني في الظلة الخشبية / كلية الصيدلة / جامعة كربلاء وبعد 30 يوم من الزراعة وعند وصول البادرات الى ارتفاع 10 سم (40). تم نقلها الى الارض المستديرة بتاريخ 6/4/2014 للموسم الأول و 14/5/2015 للموسم الثاني . زرعت شتلات النوعين لنبات الريحان على خطوط في الألواح وعلى مسافة 30 سم بين خط وآخر و 30 سم بين نبات وآخر بواقع ثمانية خطوط لكل وحدة تجريبية و 12 نبات لكل خط حيث ضمت كل وحدة تجريبية 96 نبات في الموسم الأول وبواقع أربعة خطوط لكل وحدة تجريبية وخمسة نباتات للخط الواحد إذ ضمت كل وحدة تجريبية 20 نبات في الموسم الثاني . خصصت ثلاث خطوط في كل لوح في الموسم الأول وخطين في الموسم الثاني لقياس مؤشرات النمو الخضري وحاصل ونوعية الزيت الطيار . أجريت معاملات الرش بالميثونين وحامض الساليسليك على مرحلتين الأولى بعد 30 يوم من الزراعة في الحقل في 6/ 5/ 2014 و 13/ 6/ 2015/ لموسمي الزراعة الأول والثاني على التوالي وتمت الرش الثانية

بعد 10 أيام من الرشة الأولى في 2014/5/16 و 2015/6/23 للموسمين الأول والثاني على التوالي . رش كل من الميثونين والسالسيك على حده بفارق زمني قدره ثلاثة أيام لكل رشة من الرشات (28) . أجريت جميع عمليات خدمة المحصول من ري وعزق وتعشيب كلما دعت الحاجة لذلك (6) . تم الحصول على معدلات درجات الحرارة الجوية العظمى والصغرى والرطوبة النسبية ابتداءً من 2014 /3/1 ولغاية 2014 / 7/ 30 للموسم الأول ومن 2015/4/ 1 ولغاية 2015 / 7/ 30 للموسم الثاني وكما مبين في جدول (1). تم حش نباتات الموسم الأول لثلاث خطوط وخطين للموسم الثاني في كل وحدة تجريبية عند بداية الأزهار لغرض اجراء قياسات الحاصل ومكوناته (26) .

### الصفات النوعية المدروسة

#### محتوى الأوراق من الكلوروفيل الكلي ( ملغم .100 غم<sup>-1</sup> وزن طري )

أخذ وزن 0.25 غم من الأوراق لكل معاملة وقطعت جيداً وأضيف لها 10مل من الأسيتون تركيز 85% ، ثم هرس النسيج الورقي مع الأسيتون بهاون خزفي حتى ابيض النسيج وعزل محلول الصبغات باستعمال ورق ترشيح . بعد ذلك قرأ المحلول بجهاز المطياف الضوئي UV Spectrophotometer لقياس الامتصاص الضوئي للصبغات وعلى طول موجي هما 663 و 645 نانوميتر ثم حسبت كمية صبغة الكلوروفيل الكلية حسب طريقة (30) .

#### محتوى الأوراق من الكاروتين الكلي ( ملغم .100 غم<sup>-1</sup> وزن طري )

تم تقدير صبغة الكاروتين في الأوراق بأخذ 1غم من الأوراق الطرية وأضيف لها 30 مل من الأسيتون بتركيز 80 % وهرست ورشح المحلول بورق ترشيح ثم تم قراءة العينة بواسطة جهاز UV-Visible Spectrophotometer على طول موجي 480 نانوميتر وحسبت كمية صبغة الكاروتين حسب طريقة (4).

#### محتوى الأوراق من الفينولات الكلية ( ملغم .100 غم<sup>-1</sup> وزن طري )

تم تقدير الفينولات الكلية في أوراق نبات الريحان باستخدام طريقة كاشف فولن Folin-Ciocalteu reagent مع بعض التحويرات ، حيث تم أخذ 2.5 مل من كاشف فولن (10 %) و 2 مل من محلول  $\text{Na}_2\text{NO}_3$  (2%) وأضيف الى 1مل من مستخلص العينة النباتية ، بعدها حُضن الخليط لمدة 15 دقيقة على درجة حرارة الغرفة ومن ثم قياس الامتصاصية للعينة باستخدام الطريقة الضوئية Spectrophotometer وعلى الطول الموجي 765 نانوميتر واستخدام حامض الكاليك Galic acid كمركب قياسي (9) .

#### محتوى الأوراق من الأحماض الأمينية الكلية ( % )

تم تقدير الأحماض الأمينية الكلية وفقاً لما ذكره (14) باستعمال جهاز الكروماتوغرافيا ذي الأداء العالي High-Performance Liquid Chromatography (HPLC) . أخذت عينة من الأوراق لكل معاملة وجُففت و طُحنت جيداً ثم أخذ 5غم وأضيف لها الميثانول والماء المقطر بنسبة (1:4) ثم رشح الخليط باستعمال ورق ترشيح ثم وضع الراشح في قناني زجاجية معتمة بدرجة حرارة -20 م ° لمدة 48 ساعة . تم إضافة 50 ملغم ortho phthalaldehyde (OPA) الى 125 مل من الميثانول ثم أضيف بعد ذلك 50 ملغم من المركب 2-mercapto ethanol وأضيف 11.20 مل من دارى بورات الصوديوم Sodium borate بتركيز PH= 1N ، 9.5 ليتر المزيج في الظلام لمدة 24 ساعة على درجة حرارة 5-7 م ° ، ثم أخذ بعد ذلك ( 20 ميكروليتر) من

العينة القياسية وأضيف الى (20 ميكروليتر) من OPA ثم أضيف (50 ميكروليتر) من الصوديوم استيت (1N,PH=7) و(20 ميكروليتر) من العينة ويترك المزيج لمدة دقيقة واحدة ليأخذ بعد ذلك (20 ميكروليتر) من المزيج ويحقن في جهاز HPLC ليتم معايرتها مع المنحنى القياسي للأحماض الأمينية .

جدول (1) المعدلات الشهرية لدرجات الحرارة العظمى والصغرى والرطوبة النسبية في موقع التجربة للموسم الأول 2013 – 2014 وللموسم الثاني 2014 – 2015

الشهر	الموسم الأول			الموسم الثاني		
	درجة الحرارة العظمى (°م)	درجة الحرارة الصغرى (°م)	الرطوبة النسبية (%)	درجة الحرارة العظمى (°م)	درجة الحرارة الصغرى (°م)	الرطوبة النسبية (%)
آذار	26.23	14.57	72.97	25.00	12.00	42.00
نيسان	31.00	17.00	37.00	30.00	16.00	30.00
مايس	38.75	24.75	45.68	38.00	24.00	22.00
حزيران	42.34	27.47	38.66	42.00	28.00	21.00
تموز	44.24	31.29	35.50	46.00	31.00	12.40
أب				46.00	31.00	14.16

المصدر : الهيئة العامة للأحوال الجوية العراقية / بغداد.

### استخلاص الزيت الطيار

تم استخلاص الزيت الطيار من الأوراق باستعمال طريقة التقطير المائي Distillation Method Water بالطريقة التي أوردتها (21) إذ تم استعمال جهاز كليفنجر (Clevenger) المعدل والموصول الى دورق حجم 1 لتر . جمع الحاصل المخصص لاستخلاص الزيت ولكل وحدة تجريبية ثم جففت الأوراق جيدا وطحنت ، ثم أخذ 50 غم من الحاصل الكلي ووضع في الدورق وأضيف له 500 مل من الماء وأجريت عملية التقطير المائي بتسخين الدورق لمدة 3 ساعات لكل عينة ، بعدها فصل الزيت باستعمال قمع الفصل separatory funnel وأضيف له 30 مل من المذيب أثير ثنائي الأثيل ( C<sub>4</sub>H<sub>10</sub>O ) ورج المزيج ثم ترك ليركد إذ انفصل الى طبقتين العليا طبقة الأيثر مع الزيت والسفلى طبقة الماء ، تم تحويل المستخلص ( الأيثر والزيت ) الى جهاز المخبر الدوار Rotary evaporator تحت التفريغ لغرض تبخير المذيب العضوي وتكثيفه في دورق خاص في الجهاز وعلى درجة حرارة 37 م ° ، بعدها جمع الزيت الطيار وحفظ في قناني معتمة ذات غطاء محكم على درجة حرارة 4 م ° .

### النسبة المئوية للزيت الطيار (%)

تم تقدير النسبة المئوية للزيت بتطبيق المعادلة الآتية :-

وزن دورق كليفنجر الحاوي على الزيت - وزن الدورق الفارغ

النسبة المئوية للزيت =  $100 \times \frac{\text{وزن العينة المجففة التي تم استخلاص الزيت منها}}{\text{وزن الزيت الكلي}}$  (22).

وزن العينة المجففة التي تم استخلاص الزيت منها

حاصل الزيت الطيار لوحد المساحة ( لتر. هكتار<sup>-1</sup> )

حُسبت كمية الزيت الأساسي حسب معادلة Guenther (22) :-

حاصل الزيت الكلي = الوزن الجاف للمجموع الخضري (للنبات الواحد)  $\times$  النسبة المئوية للزيت (للنبات الواحد)  $\times$  عدد النباتات بالهكتار\* .

\* عدد النباتات بالهكتار = 120000 (3) .

### النتائج

محتوى الأوراق من الكلوروفيل الكلي ( ملغم. 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري )

أوضحت نتائج الجدول (2) أن محتوى الأوراق من الكلوروفيل الكلي قد اختلفت معنويًا تبعًا لنوع النبات , حيث احتوت أوراق الريحان المحلي A2 على (151.55 و 138.90 ملغم. 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) , في حين احتوت أوراق الريحان الكافوري A1 على (136.74 و 117.86 ملغم. 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) في كلا الموسمين على التوالي . أدى الرش بحامض الميثونين بتركيز 200 ملغم. لتر<sup>-1</sup> M2 الى إعطاء أعلى محتوى من الكلوروفيل (167.25 و 148.26 ملغم. 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري), في حين أعطت معاملة المقارنة M0 (114.48 و 103.13 ملغم. 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) للموسمين على التوالي . أدى الرش بحامض السالسليك بتركيز 100 ملغم. لتر<sup>-1</sup> S2 الى إعطاء أعلى محتوى من الكلوروفيل الكلي (153.46 و 135.83 ملغم. 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري), مقارنة بأقل محتوى بلغ (132.30 و 119.40 ملغم. 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) عند معاملة المقارنة S0 لكلا الموسمين على التوالي . أثر التداخل الثنائي بين نوع النبات ومستويات حامض الميثونين معنويًا في محتوى الأوراق من الكلوروفيل حيث أعطى التداخل A2M2 أعلى محتوى من الكلوروفيل (170.63 و 155.90 ملغم. 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) في حين كان أقل محتوى (104.16 و 91.80 ملغم. 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) عند التداخل لكلا الموسمين على التوالي . أما التداخل بين نوع النبات وحامض السالسليك فقد كان لهما تأثير معنوي إذ أعطى التداخل A2S2 أعلى محتوى من الكلوروفيل (159.90 و 145.46 ملغم. 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري).

جدول 2 تأثير النوع وحامض الميثونين والسالسليك والتداخل فيما بينهما في محتوى الأوراق من الكلوروفيل الكلي ( ملغم . 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري ) لموسمي التجربة الموسم الأول ( 2013 - 2014 )

معدل النوع	تداخل النوع ومستويات الميثونين	S2	S1	S0	مستويات الميثونين	مستويات حامض السالسليك
						أنواع الريحان
136.74	104.16	109.40	108.60	94.50	M0	A1
	142.20	153.80	141.70	131.10	M1	
	163.86	177.90	166.19	147.50	M2	
151.55	124.80	132.20	126.90	115.30	M0	A2
	159.23	165.20	162.80	149.70	M1	
	170.63	182.29	173.90	155.70	M2	
LSD(A)= 0.74	LSD(AxM)= 9.52			LSD(AxMxS)= 2.15		

		147.04	138.83	124.37	A1	تدقيق نوع الريحان مع حامض السالسيك
		159.90	154.54	140.24	A2	
معدل الميثونين	LSD(AxS)= 23.03					
114.48		120.80	117.75	104.90	M0	تدقيق الميثونين مع حامض السالسيك
150.72		159.50	152.25	140.40	M1	
167.25		180.10	170.04	151.60	M2	
		153.46	146.68	132.30	معدل حامض السالسيك	
LSD(M)= 0.90	LSD(S)= 0.90		LSD(MxS)= 10.63			

الموسم الثاني ( 2014 - 2015 )

معدل النوع	تدقيق النوع ومستويات الميثونين	S2	S1	S0	مستويات الميثونين	مستويات حامض السالسيك
						أنواع الريحان
117.86	91.80	99.20	92.50	83.70	M0	A1
	121.16	130.00	122.10	111.40	M1	
	140.63	149.40	143.60	128.90	M2	
138.90	114.46	120.09	114.60	108.70	M0	A2
	146.33	153.40	148.60	137.00	M1	
	155.90	162.90	158.10	146.70	M2	
LSD(A)= 0.31	LSD(AxM)= 7.13			LSD(AxMxS)= 0.93		
		126.20	119.40	108.00	A1	تدقيق نوع الريحان مع حامض السالسيك
		145.46	140.43	130.80	A2	
معدل الميثونين	LSD(AxS)= 19.50					
103.13		109.64	103.55	96.20	M0	تدقيق الميثونين مع حامض السالسيك
133.75		141.70	135.35	124.20	M1	
148.26		156.15	150.85	137.80	M2	
		135.83	129.91	119.40	معدل حامض السالسيك	
LSD(M)= 0.38	LSD(S)= 0.38		LSD(MxS)= 14.04			



وزن طري) وكان أقل محتوى (124.37 و 108.00 ملغم، 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) في معاملة التداخل في الموسمين على التوالي . أثر التداخل الثنائي بين حامضي الميثونين والساليسيك معنويا في محتوى الأوراق من الكلوروفيل حيث أعطت معاملة التداخل M2S2 أعلى محتوى (180.10 و 156.15 ملغم، 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) في حين كان أقل محتوى (104.90 و 96.20 ملغم، 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) في معاملة التداخل MOS0 في الموسم الأول والثاني على التوالي . أدى التداخل الثلاثي بين عوامل الدراسة الى اختلافات معنوية في محتوى الأوراق من الكلوروفيل إذ أعطت معاملة التداخل A2M2S2 أعلى محتوى من الكلوروفيل بلغ (182.29 و 162.90 ملغم، 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) في حين أعطت معاملة التداخل أقل محتوى من الكلوروفيل بلغ (94.50 و 83.70 ملغم، 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) في كلا الموسمين على التوالي .

### محتوى الأوراق من الكاروتين الكلي ( ملغم، 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري )

تبين نتائج الجدول (3) أن محتوى الأوراق من الكاروتين الكلي قد تأثر معنويا بنوع النبات , حيث تميز الريحان المحلي A2 بأعلى (0.255 و 0.211 ملغم، 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) في حين كان أقل محتوى من الكاروتين في الريحان الكافوري A1 (0.213 و 0.174 ملغم، 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) للموسمين على التوالي . كما تميز الرش بحامض الميثونين بتركيز 200 ملغم، لتر<sup>-1</sup> M2 بإعطاء أعلى محتوى من الكاروتين بلغ (0.273 و 0.260 ملغم، 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) في حين كان أقل محتوى بلغ (0.202 و 0.113 ملغم، 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) في معاملة المقارنة M0 لكلا الموسمين على التوالي . أدى الرش بحامض الساليسيك بتركيز 100 ملغم، لتر<sup>-1</sup> S2 الى زيادة معنوية في محتوى الأوراق من الكاروتين حيث أعطى (0.250 و 0.219 ملغم، 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) في حين أعطت معاملة المقارنة S0 أقل محتوى بلغ (0.220 و 0.161 ملغم، 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) للموسمين على التوالي . كان للتداخل الثنائي بين نوع النبات والمعاملة بحامض الميثونين تأثير معنوي في محتوى الأوراق من الكاروتين إذ أعطت معاملة التداخل A2M2 أعلى محتوى بلغ (0.297 و 0.284 ملغم، 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) في حين بلغ أقل محتوى (0.181 و 0.099 ملغم، 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) في معاملة التداخل A1M0 في كلا الموسمين على التوالي . أثر التداخل الثنائي بين النوع والمعاملة بحامض الساليسيك معنويا في محتوى الأوراق من الكاروتين حيث كان أعلى محتوى (0.275 و 0.237 ملغم، 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) في معاملة التداخل A2S2 وكان أقل محتوى في معاملة التداخل A1M0 بلغ (0.201 و 0.144 ملغم، 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) للموسمين على التوالي . كما أثر التداخل الثنائي بين حامضي الميثونين والساليسيك معنويا في محتوى الأوراق من الكاروتين حيث كان أعلى محتوى (0.298 و 0.297 ملغم، 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) في معاملة التداخل M2S2 وكان أقل محتوى (0.195 و 0.090 ملغم، 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) في معاملة التداخل MOS0 في الموسم الأول والثاني على التوالي . أما بالنسبة الى التداخل الثلاثي بين عوامل الدراسة فقد كان معنويا في محتوى أوراق نبات الريحان من الكاروتين إذ أعطت معاملة التداخل A2M2S2 أعلى محتوى من الكاروتين بلغ (0.329 و 0.323 ملغم، 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) في حين كان أقل محتوى في معاملة التداخل A1M0S0 بلغ (0.176 و 0.077 ملغم، 100 غم<sup>-1</sup> وزن طري) لموسمي الدراسة على التوالي .

جدول 3 تأثير النوع وحامضي الميثونين والسالسيك والتدال فيما بينهما في محتوى الأوراق من الكاروتين الكلي (ملغم . 100غم<sup>-1</sup> وزن طري ) لموسمي التجربة (الموسم الأول ( 2013 - 2014 )

معدل النوع	تدال النوع ومستويات الميثونين	S2	S1	S0	مستويات الميثونين	مستويات حامض السالسيك	
						أنواع الريحان	
0.213	0.181	0.186	0.181	0.176	M0	A1	
	0.209	0.224	0.211	0.193	M1		
	0.250	0.268	0.249	0.234	M2		
0.255	0.222	0.232	0.221	0.214	M0	A2	
	0.247	0.263	0.244	0.235	M1		
	0.297	0.329	0.295	0.268	M2		
LSD(A)= 0.002		LSD(AxM)= 0.014			LSD(AxMxS)= 0.007		
		0.226	0.213	0.201	A1	تدال نوع الريحان مع حامض السالسيك	
		0.275	0.253	0.239	A2		
معدل الميثونين		LSD(AxS)= 0.031					
0.202		0.209	0.201	0.195	M0	تدال الميثونين مع حامض السالسيك	
0.228		0.243	0.227	0.214	M1		
0.273		0.298	0.272	0.251	M2		
LSD(M)= 0.003		0.250	0.233	0.220	معدل حامض السالسيك		
		LSD(S)= 0.003		LSD(MxS)= 0.028			

(الموسم الثاني ( 2014 - 2015 )

معدل النوع	تدال النوع ومستويات الميثونين	S2	S1	S0	مستويات الميثونين	مستويات حامض السالسيك	
						أنواع الريحان	
0.174	0.099	0.121	0.099	0.077	M0	A1	
	0.187	0.212	0.189	0.161	M1		
	0.236	0.270	0.245	0.193	M2		
0.211	0.127	0.147	0.129	0.104	M0	A2	
	0.221	0.241	0.229	0.195	M1		
	0.284	0.323	0.293	0.235	M2		
LSD(A)= 0.003		LSD(AxM)= 0.026			LSD(AxMxS)= 0.012		
		0.201	0.178	0.144	A1	تدال نوع الريحان مع حامض السالسيك	
		0.237	0.217	0.178	A2		
معدل الميثونين		LSD(AxS)= 0.063					
0.113		0.134	0.114	0.090	M0	تدال الميثونين مع حامض السالسيك	
0.204		0.226	0.209	0.178	M1		
0.260		0.297	0.269	0.214	M2		
LSD(M)= 0.004		0.219	0.197	0.161	معدل حامض السالسيك		
		LSD(S)= 0.004		LSD(MxS)= 0.025			

### محتوى الأوراق من الفينولات الكلية ( ملغم.100 غم<sup>-1</sup> وزن طري )

بينت النتائج الموضحة في الجدول (4) أن هناك تأثيراً معنوياً لنوع النبات في محتوى الأوراق من الفينولات الكلية حيث أعطى الريحان المحلي أعلى محتوى بلغ (194.08 و 186.10 ملغم. 100غم<sup>-1</sup> وزن طري) في حين أعطى الريحان الكافوري أقل محتوى بلغ (179.17 و 172.23 ملغم. 100غم<sup>-1</sup> وزن طري) لكلا الموسمين على التوالي . أدت الرش بحامض الميثونين الى زيادة معنوية في محتوى أوراق النبات من الفينولات حيث كان أعلى محتوى (202.44 و 193.12 ملغم. 100غم<sup>-1</sup> وزن طري) في معاملة الرش بتركيز 200 ملغم.لتر<sup>-1</sup> M2 في حين كان أقل محتوى (170.78 و 162.90 ملغم. 100غم<sup>-1</sup> وزن طري) في معاملة المقارنة M0 للموسمين على التوالي . أما بالنسبة الى الرش بحامض السالسليك فقد أدى الى زيادة معنوية في محتوى الأوراق من الفينولات حيث أدى الرش بتركيز 100 ملغم.لتر<sup>-1</sup> S2 الى إعطاء أعلى محتوى (194.51 و 186.20 ملغم. 100غم<sup>-1</sup> وزن طري). في حين كان أقل محتوى (176.54 و 169.27 ملغم. 100غم<sup>-1</sup> وزن طري) في معاملة S0 في كلا الموسمين على التوالي . أن التداخل بين نوع النبات ومستويات حامض الميثونين كان له تأثير معنوي في محتوى أوراق النباتات من الفينولات حيث بلغ أعلى محتوى من الفينولات (211.73 و 203.00 ملغم. 100غم<sup>-1</sup> وزن طري) في معاملة التداخل A2M2 في حين كان أقل محتوى (164.48 و 158.66 ملغم. 100غم<sup>-1</sup> وزن طري) في معاملة التداخل AIM0 في الموسم الأول والثاني على التوالي . أما بالنسبة للتداخل الثنائي بين نوع النبات وحامض السالسليك فكان تأثيره معنوياً حيث أعطت معاملة التداخل A2S2 أعلى محتوى من الفينولات بلغ (202.40 و 193.58 ملغم. 100غم<sup>-1</sup> وزن طري) وأقل محتوى بلغ (169.79 و 163.05 ملغم. 100غم<sup>-1</sup> وزن طري) في معاملة التداخل A1S0 للموسمين على التوالي . أن تأثير التداخل بين مستويات حامضي الميثونين والسالسليك فقد كان معنوياً حيث أعطت معاملة التداخل M2S2 أعلى محتوى من الفينولات (215.42 و 202.37 ملغم. 100غم<sup>-1</sup> وزن طري) في حين أعطت معاملة التداخل M0S0 أقل محتوى بلغ (162.68 و 155.96 ملغم. 100غم<sup>-1</sup> وزن طري) في الموسم الأول والثاني على التوالي. كما تأثر محتوى الأوراق من الفينولات معنوياً بالتداخل الثلاثي بين عوامل الدراسة حيث أعطت معاملة التداخل A2M2S2 أعلى محتوى من الفينولات (226.60 و 212.61 ملغم. 100غم<sup>-1</sup> وزن طري) في حين كان أقل محتوى (157.04 و 152.37 ملغم. 100غم<sup>-1</sup> وزن طري) في معاملة التداخل AIM0S0 للموسمين على التوالي.

### محتوى الأوراق من الأحماض الأمينية الكلية ( % )

تشير بيانات الجدول (5) الى أن نوعي نبات الريحان قد اختلفا فيما بينهما معنوياً في النسبة المئوية للأحماض الأمينية في أوراقها حيث احتوى أوراق الريحان المحلي A2 على أعلى نسبة من الأحماض الأمينية بلغت (0.758 و 0.692%) في حين احتوت أوراق الريحان الكافوري A1 على أقل نسبة بلغت (0.712 و 0.656%) للموسمين على التوالي . كما تأثرت نسبة الأحماض الأمينية في أوراق نبات الريحان معنوياً بمستويات حامض الميثونين حيث كانت أعلى نسبة (0.811 و 0.728%) عند المعاملة بالتركيز 200 ملغم.لتر<sup>-1</sup>

M2 وكانت أقل نسبة (0.632 و 0.593%) في معاملة المقارنة M0 في الموسمين على التوالي . أما مستويات

جدول 4 تأثير النوع وحامضي الميثونين والسالسيك والتدال فيما بينهما في محتوى الأوراق من الفينولات الكلية (ملغم . 100غم<sup>-1</sup> وزن طري ) لموسمي التجربة (الموسم الأول ( 2013 - 2014 )

معدل النوع	تدال النوع ومستويات الميثونين	S2	S1	S0	مستويات الميثونين	مستويات حامض السالسيك
						أنواع الريحان
179.17	164.48	170.14	166.26	157.04	M0	A1
	179.88	185.51	179.93	174.20	M1	
	193.14	204.24	197.07	178.11	M2	
194.08	177.07	183.57	179.33	168.32	M0	A2
	193.44	197.02	195.16	188.16	M1	
	211.73	226.60	215.18	193.41	M2	
LSD(A)= 0.004		LSD(AxM)= 8.585			LSD(AxMxS)= 0.011	
		186.63	181.09	169.79	A1	تدال نوع الريحان مع حامض السالسيك
		202.40	196.56	183.30	A2	
معدل الميثونين		LSD(AxS)= 13.871				
170.78		176.85	172.79	162.68	M0	تدال الميثونين مع حامض السالسيك
186.66		191.26	187.55	181.18	M1	
202.44		215.42	206.12	185.76	M2	
		194.51	188.82	176.54	معدل حامض السالسيك	
LSD(M)= 0.005		LSD(S)= 0.005		LSD(MxS)= 9.963		

(الموسم الثاني ( 2014 - 2015 )

معدل النوع	تدال النوع ومستويات الميثونين	S2	S1	S0	مستويات الميثونين	مستويات حامض السالسيك
						أنواع الريحان
172.23	158.66	163.01	160.61	152.37	M0	A1
	174.81	181.36	177.12	165.94	M1	
	183.23	192.12	186.75	170.83	M2	
186.10	167.14	171.99	169.89	159.55	M0	A2
	188.14	196.13	191.21	177.09	M1	
	203.00	212.61	206.53	189.86	M2	
LSD(A)= 0.251		LSD(AxM)= 7.656			LSD(AxMxS)= 0.770	
		178.83	174.83	163.05	A1	تدال نوع الريحان مع حامض السالسيك
		193.58	189.21	175.50	A2	
معدل الميثونين		LSD(AxS)= 13.14				
162.90		167.50	165.25	155.96	M0	تدال الميثونين مع حامض السالسيك
181.48		188.75	184.17	171.52	M1	
193.12		202.37	196.64	180.35	M2	
		186.20	182.02	169.27	معدل حامض السالسيك	
LSD(M)= 0.307		LSD(S)= 0.307		LSD(MxS)= 9.572		

جدول 5 تأثير النوع وحامض الميثونين والسالسيك والتدال فيما بينهما في محتوى الأوراق من الأحماض الأمينية الكلية ( % ) لموسمي التجربة ( الموسم الأول ( 2013 - 2014 )

معدل النوع	تدال النوع ومستويات الميثونين	S2	S1	S0	مستويات الميثونين	مستويات حامض السالسيك
						أنواع الريحان
0.712	0.616	0.635	0.620	0.594	M0	A1
	0.739	0.767	0.746	0.706	M1	
	0.781	0.816	0.798	0.731	M2	
0.758	0.648	0.674	0.651	0.620	M0	A2
	0.783	0.820	0.788	0.742	M1	
	0.842	0.900	0.852	0.773	M2	
LSD(A)= 0.002		LSD(AxM)= 0.034			LSD(AxMxS)= 0.007	
		0.739	0.721	0.677	A1	تدال نوع الريحان مع حامض السالسيك
		0.798	0.764	0.711	A2	
معدل الميثونين		LSD(AxS)= 0.078				
0.632		0.654	0.635	0.607	M0	تدال الميثونين مع حامض السالسيك
0.761		0.793	0.767	0.724	M1	
0.811		0.858	0.825	0.752	M2	
		0.768	0.742	0.694	معدل حامض السالسيك	
LSD(M)= 0.003		LSD(S)= 0.003		LSD(MxS)= 0.031		

( الموسم الثاني ( 2014 - 2015 )

معدل النوع	تدال النوع ومستويات الميثونين	S2	S1	S0	مستويات الميثونين	مستويات حامض السالسيك
						أنواع الريحان
0.656	0.580	0.598	0.583	0.561	M0	A1
	0.685	0.713	0.687	0.655	M1	
	0.704	0.741	0.704	0.668	M2	
0.692	0.606	0.626	0.607	0.585	M0	A2
	0.719	0.742	0.727	0.690	M1	
	0.752	0.784	0.763	0.710	M2	
LSD(A)= 0.017		LSD(AxM)= 0.034			LSD(AxMxS)= 0.050	
		0.684	0.658	0.628	A1	تدال نوع الريحان مع حامض السالسيك
		0.717	0.699	0.661	A2	
معدل الميثونين		LSD(AxS)= 0.065				
0.593		0.612	0.595	0.573	M0	تدال الميثونين مع حامض السالسيك
0.702		0.727	0.707	0.672	M1	
0.728		0.762	0.733	0.689	M2	
		0.700	0.678	0.644	معدل حامض السالسيك	
LSD(M)= 0.020		LSD(S)= 0.020		LSD(MxS)= 0.039		

الرش بحامض الساليسليك فقد أثرت معنويا في محتوى الأوراق من الأحماض الأمينية حيث أعطى المستوى 100 ملغم.لتر<sup>-1</sup> S2 أعلى نسبة بلغت (0.768 و 0.700 %) وكانت أقل نسبة (0.694 و 0.644 %) في معاملة المقارنة S0 لكلا الموسمين على التوالي . أن التداخل بين نوع النبات ومستويات حامض الميثونين قد أثر معنويا في نسبة الأحماض الأمينية في الأوراق حيث أعطى التداخل A2M2 أعلى نسبة بلغت (0.842 و 0.752 %) في حين كانت أقل نسبة (0.616 و 0.580 %) في معاملة التداخل AIM0 لموسمي الدراسة على التوالي . أما التداخل بين نوع النبات ومستويات حامض الساليسليك فقد كان معنويا حيث أعطت معاملة التداخل A2S2 أعلى نسبة للأحماض الأمينية بلغت (0.798 و 0.717 %) وكانت أقل نسبة (0.677 و 0.628 %) في معاملة التداخل AIS0 لكلا الموسمين على التوالي . أن تأثير التداخل الثنائي بين حامضي الميثونين والساليسليك قد كان معنويا حيث أعطى التداخل M2S2 أعلى نسبة للأحماض الأمينية (0.858 و 0.762 %) في حين كانت أقل نسبة (0.607 و 0.573 %) في معاملة التداخل MOS0 في الموسم الأول والثاني على التوالي . أن التداخل الثلاثي بين عوامل الدراسة قد أثر معنويا في محتوى الأوراق من الأحماض الأمينية حيث أعطت معاملة التداخل A2M2S2 أعلى نسبة بلغت (0.900 و 0.784 %) في حين كانت أقل نسبة (0.594 و 0.561 %) في معاملة التداخل AIMOS0 للموسمين على التوالي .

### النسبة المئوية للزيت الطيار (%)

أشارت نتائج جدول (6) الى أن النسبة المئوية للزيت الطيار قد اختلفت معنويا نتيجة تأثيرها بعامل نوع النبات حيث أعطت نباتات النوع المحلي A2 أعلى نسبة مئوية للزيت الطيار المستخلص من أوراقها بلغت (3.900 و 2.124 %) في حين أعطت نباتات النوع الكافوري A1 أقل نسبة مئوية للزيت الطيار بلغت (2.266 و 1.806 %) للموسمين على التوالي . أدى الرش بحامض الميثونين بتركيز 200 ملغم.لتر<sup>-1</sup> M2 الى احتواء أوراق نبات الريحان على أعلى نسبة مئوية للزيت بلغت (3.873 و 2.565 %) في حين كانت أقل نسبة بلغت (2.146 و 1.242 %) عند الرش بتركيز M0 لكلا الموسمين على التوالي . أدى الرش بحامض الساليسليك بتركيز 100 ملغم.لتر<sup>-1</sup> S2 الى احتواء النباتات على أعلى نسبة مئوية للزيت بلغت (3.306 و 2.135 %) في حين كانت أقل نسبة (2.821 و 1.756 %) عند المعاملة S0 في الموسمين على التوالي . أما التداخل الثنائي بين نوع النبات وحامض الميثونين فكان له تأثير معنوي في نسبة الزيت الطيار في الأوراق حيث أعطت معاملة التداخل A2M2 أعلى نسبة للزيت بلغت (4.666 و 2.735 %) في حين أعطت معاملة التداخل AIM0 أقل نسبة بلغت (1.370 و 1.132 %) في كلا الموسمين على التوالي . كما أثر التداخل بين نوع النبات وحامض الساليسليك معنويا في النسبة المئوية للزيت الطيار حيث كانت أعلى نسبة (4.128 و 2.299 %) في معاملة التداخل A2S2 في حين كانت أقل نسبة (1.980 و 1.594 %) في معاملة التداخل AIS0 لكلا الموسمين على التوالي . أن التداخل الثنائي بين حامضي الميثونين والساليسليك قد أثر معنويا في النسبة المئوية للزيت الطيار حيث أعطت معاملة التداخل M2S2 أعلى نسبة بلغت (4.105 و 2.738 %) في حين أعطت معاملة التداخل MOS0 أقل نسبة بلغت (1.910 و 1.064 %) في الموسم الأول والثاني على التوالي . كان للتداخل الثلاثي بين عوامل الدراسة تأثير معنوي في نسبة الزيت الطيار في الأوراق حيث كانت أعلى نسبة (4.883 و 2.885 %)

جدول 6 تأثير النوع وحمضي الميثونين والسالسيك والتداخل فيما بينهما في محتوى الأوراق من النسبة المئوية للزيت الطيار  
( % ) لموسمي التجربة  
الموسم الأول ( 2013 - 2014 )

معدل النوع	تداخل النوع ومستويات الميثونين	S2	S1	S0	مستويات الميثونين	مستويات حامض السالسيك	
						أنواع الريحان	
2.266	1.370	1.563	1.407	1.140	M0	A1	
	2.349	2.563	2.391	2.092	M1		
	3.080	3.328	3.204	2.708	M2		
3.900	2.921	3.216	2.867	2.681	M0	A2	
	4.113	4.284	4.192	3.864	M1		
	4.666	4.883	4.676	4.440	M2		
LSD(A)= 0.006		LSD(AxM)= 0.212			LSD(AxMxS)= 0.020		
		2.485	2.334	1.980	A1	تداخل نوع الريحان مع حامض السالسيك	
		4.128	3.911	3.661	A2		
معدل الميثونين		LSD(AxS)= 0.735					
2.146		2.389	2.137	1.910	M0	تداخل الميثونين مع حامض السالسيك	
3.231		3.424	3.291	2.978	M1		
3.873		4.105	3.940	3.574	M2		
		3.306	3.123	2.821	معدل حامض السالسيك		
LSD(M)= 0.008		LSD(S)= 0.008		LSD(MxS)= 1.069			

الموسم الثاني ( 2014 - 2015 )

معدل النوع	تداخل النوع ومستويات الميثونين	S2	S1	S0	مستويات الميثونين	مستويات حامض السالسيك	
						أنواع الريحان	
1.806	1.132	1.270	1.154	0.972	M0	A1	
	1.891	2.053	1.935	1.684	M1		
	2.396	2.590	2.473	2.125	M2		
2.124	1.352	1.583	1.315	1.157	M0	A2	
	2.286	2.429	2.368	2.061	M1		
	2.735	2.885	2.784	2.535	M2		
LSD(A)= 0.037		LSD(AxM)= 0.174			LSD(AxMxS)= 0.109		
		1.971	1.854	1.594	A1	تداخل نوع الريحان مع حامض السالسيك	
		2.299	2.156	1.918	A2		
معدل الميثونين		LSD(AxS)= 0.567					
1.242		1.426	1.235	1.064	M0	تداخل الميثونين مع حامض السالسيك	
2.088		2.241	2.152	1.873	M1		
2.565		2.738	2.628	2.330	M2		
		2.135	2.005	1.756	معدل حامض السالسيك		
LSD(M)= 0.046		LSD(S)= 0.046		LSD(MxS)= 0.225			

في معاملة التداخل A2M2S2 في حين كانت أقل نسبة (1.140 و 0.972%) في معاملة التداخل AIM0S0 للموسمين على التوالي .

### حاصل الزيت لوحدة المساحة ( لتر. هكتار<sup>-1</sup> )

يبين الجدول (7) اختلاف نوع نباتات الرياحان في إنتاجها من الزيت الطيار حيث تميز النوع المحلي A2 باعطائه أعلى حاصل للزيت الطيار المستخلص من الأوراق بلغ (62.78 و 45.73 لتر. هكتار<sup>-1</sup>) في حين أعطى النوع الكافوري A1 أقل حاصل للزيت بلغ (48.58 و 31.26 لتر. هكتار<sup>-1</sup>) في الموسمين على التوالي . وكان للمعاملة بحامض الميثونين أثرا معنويا في حاصل الزيت الطيار حيث أعطى التركيز 200 ملغم. لتر<sup>-1</sup> M2 أعلى حاصل للزيت (68.65 و 52.27 لتر. هكتار<sup>-1</sup>) في حين أعطى التركيز M0 أقل حاصل بلغ (43.10 و 26.53 لتر. هكتار<sup>-1</sup>) للموسمين على التوالي . أما المعاملة بحامض الساليسيك فقد أثرت معنويا في حاصل الزيت الطيار حيث أعطى التركيز S2 أعلى حاصل بلغ (60.22 و 42.72 لتر. هكتار<sup>-1</sup>) فيما كان أقل حاصل (50.95 و 34.42 لتر. هكتار<sup>-1</sup>) لكلا الموسمين على التوالي . أن التداخل الثنائي بين نوع النبات والمعاملة بحامض الميثونين قد أثر معنويا في حاصل الزيت الطيار حيث أعطت معاملة التداخل A2M2 أعلى حاصل بلغ (76.50 و 61.78 لتر. هكتار<sup>-1</sup>) في حين كان أقل حاصل بلغ (36.83 و 21.15 لتر. هكتار<sup>-1</sup>) في معاملة التداخل AIM0 في الموسم الأول والثاني على التوالي . كما كان للتداخل الثنائي بين نوع النبات والمعاملة بحامض الساليسيك تأثير معنوي في حاصل الزيت الطيار حيث أعطى التداخل A2S2 أعلى حاصل بلغ (67.50 و 50.60 لتر. هكتار<sup>-1</sup>) في حين أعطى التداخل A1S0 أقل حاصل بلغ (44.31 و 27.86 لتر. هكتار<sup>-1</sup>) في الموسمين على التوالي . أدى التداخل الثنائي بين حامضي الميثونين والساليسيك الى زيادة حاصل الزيت حيث أعطت معاملة التداخل M2S2 أعلى حاصل بلغ (75.41 و 58.29 لتر. هكتار<sup>-1</sup>) في حين أعطت معاملة التداخل M0S0 أقل حاصل بلغ (40.37 و 24.33 لتر. هكتار<sup>-1</sup>) في كلا الموسمين على التوالي . وتشير نتائج التداخل الثلاثي بين عوامل الدراسة وجود اختلافات معنوية بين المعاملات حيث أعطت معاملة التداخل A2M2S2 أعلى حاصل للزيت الطيار بلغ (83.20 و 68.52 لتر. هكتار<sup>-1</sup>) في حين كان أقل حاصل للزيت بلغ (34.66 و 19.43 لتر. هكتار<sup>-1</sup>) في معاملة التداخل AIM0S0 للموسمين على التوالي .

### المناقشة

أوضحت نتائج هذه الدراسة اختلاف النوعين المحلي والكافوري في الصفات النوعية التي شملتها الدراسة وهي محتوى الأوراق من ( الكلوروفيل , الكاروتين , الفينولات , الأحماض الأمينية , النسبة المئوية للزيت الطيار وحاصل الزيت الطيار لوحدة المساحة ) , حيث بينت الجداول (2 الى 7) تلك الاختلافات وقد تعزى هذه الاختلافات الى العوامل الوراثية أو العوامل البيئية ( جدول2) (33), كما بينت الدراسة تفوق النوع المحلي على الكافوري في كثيرا من الصفات المدروسة وهذا لا يتفق مع ما وجدته كل من (41) عند دراستهم لنفس الاصناف في أمريكا الشمالية و(37) عند دراستهم لهذا النوع في جنوب الهند ، وهذا يؤكد تأثير العوامل البيئية في أداء هذه الأصناف .

أوضحت نتائج هذه الدراسة التأثير المعنوي للحامض الأميني الميثونين في جميع الصفات النوعية المدروسة ويمكن



جدول 7 تأثير النوع وحامضي الميثونين والسالسيك والتدال فيما بينهما في حاصل الزيت الطيار لوحد المساحة (لتر . هكتار-1) لموسمي التجربة (الموسم الأول (2013 - 2014)

معدل النوع	تدال النوع ومستويات الميثونين	S2	S1	S0	مستويات الميثونين	مستويات حامض السالسيك
						أنواع الريحان
48.58	36.83	38.51	37.31	34.66	M0	A1
	48.13	52.68	47.67	43.94	M1	
	60.80	67.62	60.45	54.33	M2	
62.78	49.38	51.72	50.33	46.08	M0	A2
	62.45	67.58	62.34	57.45	M1	
	76.50	83.20	77.03	69.27	M2	
LSD(A)= 0.08	LSD(AxM)= 4.20			LSD(AxMxS)= 0.24		
		52.94	48.51	44.31	A1	تدال نوع الريحان مع حامض السالسيك
		67.50	63.23	57.60	A2	
معدل الميثونين	LSD(AxS)= 10.85					
43.10		45.12	43.82	40.37	M0	تدال الميثونين مع حامض السالسيك
55.29		60.13	55.05	50.69	M1	
68.65		75.41	68.74	61.80	M2	
LSD(M)= 0.10			60.22	55.87	50.95	معدل حامض السالسيك
			LSD(S)= 0.10		LSD(MxS)= 9.30	

الموسم الثاني (2014 - 2015)

معدل النوع	تدال النوع ومستويات الميثونين	S2	S1	S0	مستويات الميثونين	مستويات حامض السالسيك
						أنواع الريحان
31.26	21.15	22.95	21.07	19.43	M0	A1
	29.87	33.51	29.83	26.27	M1	
	42.75	48.06	42.32	37.89	M2	
45.73	31.91	34.04	32.47	29.23	M0	A2
	43.48	49.26	43.02	38.18	M1	
	61.78	68.52	61.30	55.54	M2	
LSD(A)= 0.13	LSD(AxM)= 3.77			LSD(AxMxS)= 0.39		
		34.84	31.07	27.86	A1	تدال نوع الريحان مع حامض السالسيك
		50.60	45.60	40.98	A2	
معدل الميثونين	LSD(AxS)= 11.10					
26.53		28.49	26.77	24.33	M0	تدال الميثونين مع حامض السالسيك
36.68		41.38	36.42	32.23	M1	
52.27		58.29	51.81	46.71	M2	
LSD(M)= 0.16			42.72	38.33	34.42	معدل حامض السالسيك
			LSD(S)= 0.16		LSD(MxS)= 9.73	

تفسير هذه النتائج وفقا لدور حامض الميثونين في تصنيع جزيئة الكلوروفيل من خلال بناء البروتين المحتوي على الكبريت والذي يدخل في بناء الكلوروبلاست (2) , أو يعزى لدوره التحفيزي للساييتوكاينين والذي له دور في نشوء الكلوروبلاست والمحافظة على تكوين الكلوروفيل ومنعه من التدهور أو لكون حامض الميثونين يعد مصدرا للنتروجين العضوي والذي تحصل عليه الخلايا بسرعة أكبر من النتروجين المعدني ولدور النتروجين في تصنيع الـ Prophyryns التي تدخل في بناء جزيئة الكلوروفيل (5) , فضلا عن كونه مضادا للأكسدة وله دور نشط في اصطياد الجذور الحرة والأوكسجين النشط الناتج من عملية التمثيل الضوئي والتنفس (19) مما انعكس على زيادة الكاروتين والذي يؤدي دورهما في حماية الكلوروفيل أو ربما كون حامض الميثونين من الأحماض الأمينية وان رشه على الأوراق قد ساعد على تجهيز النبات بشكل مباشر بالأحماض الأمينية (7) أو الى دور الميثونين في تحفيز الساييتوكاينين والذي له دور مهم في تحفيز ونقل الأحماض الأمينية (5) وأن دور حامض الميثونين في تحفيز وزيادة نشاط مضادات الأكسدة مما أدى الى زيادة المركبات الثانوية ومن ضمنها الفينولات وألودوره المباشر في تنظيم العديد من العمليات الخلوية فهو يمثل الأساس البيولوجي المانع لمجموعة المثيل والتي يعتمد عليها الأيض الأولي والثانوي للنبات (36) .

تتفق نتائج هذه الدراسة مع ما وجدته Hadi وآخرون (2011) على نبات البابونج وAzad Khankandi وآخرون (2013) على نبات الريحان الحلو وما حصل عليه EI-Awadi وAbd El-Wahd (2012) على نبات البصل

أوضحت نتائج هذه الدراسة التأثير المعنوي لحامض الساليسيك في جميع الصفات النوعية المدروسة أن زيادة صبغة الكلوروفيل بتأثير حامض الساليسيك ربما يعود الى دوره في تنشيط تكوين صبغة الكلوروفيل من خلال تكوين صفائح الكرانا وتطور البلاستيدات الخضراء كما أنه يعمل على تثبيط أنزيم الـ Chlorophylase ومنع تدهم صبغة الكلوروفيل وزيادة البناء الضوئي (42), أودوره في زيادة نشاط الأوكسين والساييتوكاينين الذي يؤدي الى زيادة النشاط الضوئي والأحتفاظ بمحتوى الصبغات (11) فضلا عن دوره التنظيمي للعمليات الفسيولوجية والبيوكيميائية وتنظيم الـ Source / Sink وزيادة معدل التمثيل الضوئي من خلال زيادة الكلوروفيل مما أدى الى زيادة نواتج المواد الأيضية (44) . واتفقت نتائج هذه الدراسة مع ما وجدته Gharib (2006) على نبات الريحان والبردقوش وما وجدته Ali و Jaafar (2013) على نبات الزنجبيل وما حصل عليه Iman وآخرون (2013) على نبات الخلة البلدي و Sayyari وآخرون (2013) على نبات الخس .

## المصادر

- [1] الراوي ، خاشع محمود وعبد العزيز خلف الله (2000) تصميم وتحليل التجارب الزراعية.. كلية الزراعة والغابات . جامعة الموصل . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي . العراق .
- [2] الصحاف، فاضل حسين(1989) تغذية النبات التطبيقي. مطبعة دار الحكمة للطباعة والنشر. جامعة بغداد. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي. العراق.
- [3] درهاب , صبحي (2005) زراعة وإنتاج الريحان . مجلة معهد بحوث النباتات الطبية والعطرية . نشرة رقم 944 . وزارة الزراعة . مصر .
- [4] عباس ، مؤيد فاضل ومحسن جلاب عباس (1992) عناية وخزن الفاكهة والخضر العملي .

- كلية الزراعة . جامعة البصرة . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي . العراق .
- [5] محمد , عبد العظيم كاظم ومؤيد أحمد اليونس (1991) أساسيات فسيولوجيا النبات . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي . جامعة بغداد . دار الحكمة للطباعة والنشر .
- [6] مطلوب ، عدنان ناصر ، عز الدين سلطان محمد وكريم صالح عبدول (1980) إنتاج الخضراوات . الجزء الأول . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي . العراق .
- [7] A295bd El-Aziz, N.G., M .H. Mahgoub and A. A.M. Mazher (2009) Physiological Effect of Phenylalanine and Tryptophan on the Growth and Chemical Constituents of *Antirrhinum majus* Plants. *Ozean J. Appl. Sci.*2:399-407.
- [8] Ahmed,H.A.H.,M.K. Khalil and A.M. Farrag (2000) Nitrate Accumulation, Growth, Yield and chemical composition of Rocket (*Eruca vesicaria* subsp. *Sativa*) plant as affected by NPK fertilization, Kinetin and Salicylic acid. ICEHM2000, Cairo University. Egypt.495- 508.  
[http:// www.virtualacademia.com/pdf](http://www.virtualacademia.com/pdf)
- [9] Aiyegroro,O.A., Okoh, A.I (2010) Preliminary Phytochemical screening and in vitro antioxidant activities of aqueous extract of *Helichrysum longifolium* DC .BMC compl. And Alt . Med., 10:21.  
<http://www.biomedcentral.com>
- [10] Ali,G and H.Z.E. Jaafar (2013) Interactive Effect of Salicylic Acid on Some Physiological Features and Antioxidant Enzymes Activity in Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe). *Molecules.*,18:5965-5979 .
- [11] Arfan, M.H.,R. Athar and M. Ashraf (2007) Does exogenous application of salicylic acid through the rooting medium modulate growth and photosynthetic capacity in two differently adapted spring wheat cultivars under salt stress. *J. Plant Physio.* 6(4): 685–694.
- [12] Arya, V. and N.Thakur (2012) Microscopic Studies on *Ocimum* species. *Plant Sciences Feed.*, 2 (4): 56-58 .India.
- [13] Azad Khankandi,S., Z.O.Ardebili and A.R.L.Moghadam (2013) The effects of Foliar Nitrogen Fertilization and Arbuscular Mycorrhizal Colonization on The Growth and Physiology in Basil (*Ocimum basilicum* L.). *J. Appl. Environ. Biol. Sci.*,3(2):18-22.
- [14] Babu, S.V., Shareef, M. M., Shtty, A. P. K. and Shetty,T (2002) HPLC Method for amino acids profile in Biological fluids and inborn

- metabolic disorders of amino acid pathies. Indian Journal of Clinical Biochemistry, 17(2) :7-26 .
- [15] Basu,T., T. K. Chatterjee and S,Karan (2013) Comparative Evaluation of Antimicrobial Property,Pharmacological and Toxicological Studies of Amoxicillin and Pawitra Tulsi Gold. International Journal of pharmaceutical and Chemical Sciences, 2(4):1922-1933.
- [16] Charles, D.J. and J.E. Simon (1992) Essential oil constituents of *Ocimum kilimandscharicum* Guerke. J. Essent. Oil Res.,4: 125-128.
- [17] Droux, M (2004) Sulfur assimilation and the role of sulfur in plant metabolism: A Survey. Photosyn Res., 79: 331–348 .
- [18] El-Awadi,M.E and M.S.A. Abd El Wahed (2012) Improving the Growth and Quality of Green Onion (*Allium Cepa* L.) Plants by Some Bioregulators in the New Reclaimed Area at Nobarria Region, Egypt. New York Science Journal,5(9):114-120 .
- [19] Foyer, Ch., M. Lelandais, E.A. Edwards and P.M. Mulineawx (1991) The role of ascorbate in plants, interactions with photosynthesis and regulatory significance. In: Active oxygen oxidative stress and plant metabolism. Pell, E.J.,and Steffen. K.L., eds. Current Topics in plant physiology..American Society of Plant Physiologists, Rockville, M. D.6:131 – 144.
- [20] Gharib F.A (2006) Effect of salicylic acid on the growth, metabolic activities and oil content of basil and marjoram. International Journal of Agriculture and Biology,8(4):485-492.
- [21] Guenther, E (1961) The Essential Oils. Vol. IV. Van Nostrand Comp. Inc., New York, USA. P.645.
- [22] Guenther, E (1972) Essential oils. R. E. Krieger publishing company, Huntington, New York, USA. P:18.
- [23] Hadi,S.M.H., M.T. Darz, Z.Ghandehari and G.Riazi (2011) Effects of vermicompost and amino acids on the flower yield and essential oil production from *Matricaria chamomile* L. Journal of Medicinal Plants Research,5(23):5611-5617.
- [24] Hayat S.,Q. Fariduddin ,B. Ali and A.Ahmad (2005) Effect of salicylic acid on growth and enzyme activities of wheat seedlings. Acta Agron Hung.,53:433–437.

- [25] Iman M.T., H. Khattab and M.A. Aisha (2013) Changes in growth, hormones levels and essential oil content of *Ammi visnaga* plants treated with some bioregulators .Bioscience, 5(2):57-64
- [26] Kartnig , T. and B. Simon (1986) Gehalt und Zusammensetzung des atherischen Oles verschiedener Sorten von *Ocimum basilicum* L. in Abhangigkeit 5:223-225.vom Emtezeitpunkt Gartmbatavissenschaft
- [27] Kaur-Sawhney, R., T. Albabella , A.F. Tiburcio and W. Galston. (2003) Polyamines in plants: An overview. Journal of Cell Molecular Biology,2:1-12 .
- [28] Khankandi,S.A ,Z .O. Ardebili and A. R. L. Moghadam (2013) The effects of foliar nitrogen fertilization and arbuscular mycorrhizal colonization on the growth and physiology in Basil (*Ocimum basilicum* L.) . Journal of Applied Environmental and Biological Sciences , 3(2):18-22
- [29] Leung,A.Y. and Foster, S (1996) Encyclopedia of Common Natural Ingredients Used in Food, Drugs, and Cosmetics, 2nd edition ,John Wiley and Sons, New York, USA.
- [30] Mahadevan, A. and Sridhar.R (1986) Method in physiological plant Pathology 3<sup>rd</sup> Edition. Siva kami publication 40,1 Main Road India Nagar. Madras. India .pp.5-11.
- [31] Morales, M.R. and J.E. Simon (1997)‘Sweet Dani’. A new culinary and ornamental lemon basil. HortScience .32:148–149.
- [32] Omer,E.A.,H.A.H.Said-Al Ahi, A. G. El Gendy,Kh.A. Shaban and M.S. Hussein (2013) Effect of Amino Acids Application on production, Volatile Oil and Chemical Composition of Chamomile Cultivated in Saline Soil at Sinai. J. Appl. Sci. Res., 9(4):3006-3021.
- [33] Phippen, W.B. and J.E. Simon (1998) Anthocyanins in basil. J. Agr. Food Chem., 46:1734–1738.
- [34] Ramasubramania raja, R.,V.Sathyanathan ,V. Sekhar and C. Roosewelt (2012) Standardization and Antibacterial screening of *Ocimum basilicum* (Lamiaceae) leaf, seed and stem extracts against the organism of Propionibacterium acnes . Int. J. Pharm and Ind. Res.,2(4) :440 – 445.
- [35] Raskin, I (1992) Role of salicylic acid in plants. Annu. Rev.Plant Physiol. Plant Mol. Biol,43: 439-463.

- [36] Roje,S (2006) S-Adenosyl-L-methionine: Beyond the universal methyl group donor. *Phytochemistry*,67:1686-1698 .
- [37] Saha,S.,T. N. Dhar, C. Sengupta and P. Ghosh (2013) Biological Activities of Essential Oils and Methanol Extracts of Five *Ocimum* Species against Pathogenic Bacteria. *Czech J. Food Sci.*,31(2):194-202.
- [38] SAS (2012) Statistical Analysis System, User's Guide. Statistical. Version 9.1<sup>th</sup> ed. SAS. Inst. Inc. Cary. N.C. USA.
- [39] Sayyari,M.,M. Ghavami, F. Ghanbari and S. Kordi (2013) Assessment of salicylic acid impacts on growth rate and some physiological parameters of lettuce plants under drought stress conditions. *Intl. J. Agri Crop Sci.*,5(17):1951-1957.
- [40] Shedeed, M.R., K.M. El-Gamassy, M.E. Hashim. and A.M. Kandeal (1990) Physiological studies on growth, oil yield and chemical constituents in basil plant, *Ocimum basilicum* L.1.Effect of some growth regulators on the vegetative growth. *Annals of Agricultural science, Ain-shams.*. 35 (2): 971- 979. Egypt .
- [41] Simon, J.E., M. R. Morales, W. B. Phippen, R. F. Vieira and Z. Hao (1999) Basil: A Source of Aroma Compounds and a Popular Culinary and Ornamental Herb. Reprinted from: Perspectives on new crops and new uses. J. Janick ,16:499-505.
- [42] Singh, A. and P.K. Singh (2008) Salicylic acid induced biochemical changes in cucumber cotyledons .*I.J. Agric. Biochem.*,21(1-2):35-58.
- [43] Svecova,E. and J. Neugebauerova (2010) study of 34 cultivars of Basil (*Ocimum spp.*) and their morphological, economic and biochemical characteristics,using standardized descriptors. *Acta Univ. Sapientiae, Alimentaria* , 3: 118-135 .
- [44] Talaat,I.M., H.I. Khattab and A .M. Ahmed (2014 ) Changes in growth, hormones levels and essential oil content of *Ammi visnaga* L. plants treated with some bioregulators . *Saudi Journal of Biological Sciences* 21:355–365 .
- [45] Ziaei ,M., M. Sharifi1, M. Behmanesh and K. Razavi (2012) Gene expression and activity of phenyl alanine amonialyase and essential oil composition of *Ocimum basilicum* L.at different growth stages .*Iranian Journal of Biotechnology*,10(1): 32-39 .