



Evaluation of agronomic, allicin, and biochemical traits of garlic under different cultivation conditions and climatic zones in Iran

Mitra Hooshmand¹, Ahmad Asgharzadeh^{2*}, Maryam Tatari³ and Susan Khosroyar⁴

1. Ph.D. student, Department of Horticultural Sciences, Shirvan Branch, Islamic Azad University, Shirvan, Iran

2*. Corresponding author, Department of Agronomy, Shirvan Branch, Islamic Azad University, Shirvan, Iran, E-mail: Ahmad.Asgharzadeh@iau.ac.ir

3. Department of Agronomy, Shirvan Branch, Islamic Azad University, Shirvan, Iran

4. Department of Chemical Engineering, Quchan Branch, Islamic Azad University, Quchan, Iran

Received: 13/05/2025

Revised: 27/06/2026

Accepted: 28/06/2026

Abstract

Background and Objective: Garlic (*Allium sativum* L.) is an important medicinal plant with valuable nutritional and therapeutic properties. It is widely used in the pharmaceutical, food, health, hygiene, and cosmetic industries. In Iran, garlic is an important agricultural and industrial crop cultivated in different geographical and climatic regions. Its antibacterial, antiviral, anti-inflammatory, and antioxidant properties make it a valuable natural source for preventing and managing various diseases. However, garlic growth, yield, and accumulation of bioactive compounds are affected by environmental conditions, soil characteristics, cultivation practices, and agricultural management. Therefore, identifying suitable regions for garlic production is important for achieving high yield and improving the production of valuable bioactive compounds. This study aimed to evaluate the agronomic characteristics, biochemical compounds, and antioxidant enzyme activities of garlic grown in different regions of Iran.

Materials and Methods: The study was conducted during the 2022–2023 growing season in three major garlic-producing provinces of Iran: Razavi Khorasan, Hamadan, and Mazandaran. In Razavi Khorasan Province, Quchan, Sabzevar, and Torbat-e Jam counties were selected. In Hamadan Province, Hamadan, Tuyserkan, and Asadabad counties were selected. In Mazandaran Province, Kelardasht, Behshahr, and Sari counties were selected. Three villages were selected from each county, and three fields were selected from each village. Thus, a total of 81 fields were sampled. The selected locations were considered treatments, and the data were analyzed using a nested design. All fields had been left fallow during the previous year without fertilizer or irrigation. Weed control was performed by hand weeding and hilling around the plants. Harvesting was performed when 60–70% of the leaves had turned yellow. After harvesting, the plants were dried under field conditions and transferred to the laboratory. The evaluated traits included bulb weight, number of cloves per bulb, clove weight, bulb yield, allicin content, total flavonoid content, catalase (CAT), glutathione peroxidase (GPx), and superoxide dismutase (SOD) activities, DPPH radical-scavenging activity, and total phenolic content. Statistical analyses were performed with SAS 9.4 software. Means were compared using Fisher's least significant difference (LSD) test at the 5% probability level. Figures were prepared using Microsoft Excel 2017.

Results: The results showed substantial variation among the studied regions and villages in both agronomic and biochemical traits. The highest bulb weight was recorded in Sanjuzan village in



Hamadan Province (59.1 g), whereas the lowest was recorded in Parkala village in Mazandaran Province (32.4 g). The difference between these values was 45%. The highest number of cloves per bulb was recorded in Bidestan village in Torbat-e Jam, Razavi Khorasan (26.8 cloves), whereas the lowest was recorded in Artiman village in Tuyserkan, Hamadan (12.1 cloves). The difference was 50%. The highest clove weight was recorded in Vafarjin and Sulan villages in Hamadan (4.28 g), whereas the lowest was recorded in Parkala (1.15 g). The difference was 73%. The highest bulb yield was recorded in Sanjuzan (17.7 t ha⁻¹), whereas the lowest yield was recorded in Parkala (9.7 t ha⁻¹). The highest allicin content was recorded in Torbat-e Jam (6.38%), whereas the lowest was recorded in Kelardasht (1.46%). The highest total flavonoid content was also recorded in Torbat-e Jam (22.2 mg g⁻¹), whereas the lowest was recorded in Kelardasht (17.0 mg g⁻¹). The mean flavonoid contents were 21.03, 19.4, and 17.1 mg g⁻¹ in Razavi Khorasan, Hamadan, and Mazandaran, respectively. Akapel village in Kelardasht, Mazandaran, had the highest activities of catalase (21.5 U mg⁻¹), glutathione peroxidase (12.9 U mg⁻¹), and superoxide dismutase (103 U mg⁻¹). The lowest enzyme activities were recorded in Shurin village in Hamadan or Noorabad village in Sabzevar. The highest DPPH radical-scavenging activity was recorded in Akapel (75%), whereas the lowest was recorded in Vafarjin (52.5%).

Conclusion: The results demonstrate considerable regional variation in the growth, yield, and biochemical characteristics of garlic. Hamadan, which has a relatively cool and temperate climate, appears to be more suitable for achieving high bulb yield. In contrast, Torbat-e Jam, with its warmer and drier conditions, appears to be more suitable for the accumulation of bioactive compounds, particularly allicin and flavonoids. Therefore, the selection of the production region should be based on the intended use of garlic. Regions with suitable conditions for high yield can be selected for food production, whereas regions with greater accumulation of bioactive compounds may be preferred for medicinal and pharmaceutical purposes. These findings provide useful information for regional planning, site selection, and garlic production according to different agricultural, nutritional, medicinal, and industrial objectives.

Keywords: Solar radiation, nested design, flavonoids, phenol, catalase.

ارزیابی خصوصیات عملکردی، آلیسین و بیوشیمیایی سیر (*Allium sativum* L.) تحت شرایط کشت و اقلیم‌های مختلف در ایران

میترا هوشمند^۱، احمد اصغرزاده^{۲*}، مریم تاتاری^۳ و سوسن خسرویاری^۴

۱- دانشجوی دکتری، گروه علوم باغبانی، واحد شیروان، دانشگاه آزاد اسلامی، شیروان، ایران

۲- نویسنده مسئول، استادیار، گروه زراعت، واحد شیروان، دانشگاه آزاد اسلامی، شیروان، ایران. پست الکترونیک: Ahmad.Asgharzadeh@iau.ac.ir

۳- استادیار، گروه زراعت، واحد شیروان، دانشگاه آزاد اسلامی، شیروان، ایران

۴- استادیار، گروه مهندسی شیمی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

تاریخ پذیرش: ۱۴۰۵/۰۴/۰۷

تاریخ اصلاح نهایی: ۱۴۰۵/۰۴/۰۶

تاریخ دریافت: ۱۴۰۴/۰۲/۲۳

چکیده

سابقه و هدف: سیر (*Allium sativum* L.) به دلیل خواص دارویی و تغذیه‌ای فوق‌العاده خود، به عنوان یکی از گیاهان دارویی با ارزش در سراسر جهان شناخته می‌شود. این گیاه نه تنها در صنایع دارویی، بلکه در صنایع غذایی، بهداشتی و آرایشی نیز کاربرد فراوانی دارد. در ایران، سیر به عنوان یک محصول مهم کشاورزی و صنعتی در مناطق مختلف کشت می‌شود و نقش ویژه‌ای در تأمین سلامت جامعه و تولید محصولات دارویی ایفا می‌کند. خواص ضدباکتریایی، ضدویروسی، ضدالتهابی و آنتی‌اکسیدانی سیر، آن را به یکی از منابع طبیعی مؤثر در پیشگیری و درمان بسیاری از بیماری‌ها تبدیل کرده است. با این حال، تولید سیر در ایران تحت تأثیر عواملی مانند شرایط اقلیمی، کیفیت خاک، شیوه‌های کشت و مدیریت کشاورزی قرار دارد.

مواد و روش: این آزمایش در سال زراعی ۱۴۰۲-۱۴۰۱ در سه استان مهم تولید سیر، یعنی خراسان رضوی (شهرستان‌های قوچان، سبزوار و تربت‌جام)، همدان (شهرستان‌های همدان، تویسرکان و اسدآباد) و مازندران (کلاردشت، بهشهر و ساری) انجام شد. از هر استان سه شهرستان انتخاب و از هر شهرستان سه روستا انتخاب و از هر روستا سه قطعه زمین که از لحاظ خصوصیات فیزیکی و شیمیایی خاک و از لحاظ مدیریت مزرعه تقریباً شرایط یکسانی داشتند انتخاب شد. در مجموع ۸۱ قطعه زمین برای نمونه‌برداری انتخاب گردید. مکان‌های مورد مطالعه به عنوان تیمار در نظر گرفته شد. داده‌های جمع‌آوری شده براساس طرح آشیانه‌ای (nested) مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت. در تمام مناطق، خاک در سال قبل آیش بود و کود و آبیاری انجام نشده بود. در همه مناطق، کنترل علف‌های هرز به صورت دستی و خاک‌دهی پای بوته‌ها انجام شد. معیار برداشت، زرد شدن ۶۰ تا ۷۰ درصد برگ‌ها بود. پس از برداشت، بوته‌ها در مزرعه خشک و بعد برای آنالیز به آزمایشگاه منتقل شدند. صفات اندازه‌گیری شده شامل وزن سیر، تعداد سیرچه، وزن سیرچه، عملکرد سیر، آلیسین، فلاونوئید، فعالیت آنزیم‌های کاتالاز، گلوکاتایون پراکسیداز و سوپراکسیددیسموتاز، DPPH و فنل کل بود. تجزیه آماری با استفاده از برنامه آماری SAS 9.4 و مقایسه میانگین صفات مورد ارزیابی با آزمون حداقل تفاوت معنی‌دار (LSD) در سطح ۵ درصد انجام شد. شکل‌ها نیز با نرم‌افزار Excel 2017 رسم شدند.

یافته‌ها: در این مطالعه، بیشترین وزن سیر مربوط به روستای سنجوزان در استان همدان با ۵۹/۱ گرم و کمترین وزن مربوط به روستای پرکلا در استان مازندران با ۳۲/۴ گرم بود که اختلاف ۴۵ درصدی را نشان می‌دهد. از نظر تعداد سیرچه، بیشترین مقدار در روستای بیدستان (تربت‌جام، خراسان رضوی) با ۲۶/۸ عدد و کمترین در روستای آرتیمان (تویسرکان، همدان) با ۱۲/۱ عدد ثبت شد که اختلاف ۵۰ درصدی است. بیشترین وزن سیرچه در مناطق همدان (وفرچین و سولان) با ۴/۲۸ گرم و کمترین آن در پرکلا با ۱/۱۵ گرم دیده شد که اختلاف ۷۳ درصدی را نشان می‌دهد. بالاترین عملکرد نهایی (تن در هکتار) در سنجوزان با ۱۷/۷ تن و پایین‌ترین در پرکلا با ۹/۷ تن بود. از نظر ترکیبات بیوشیمیایی، بیشترین مقدار آلیسین به تربت‌جام ۶/۳۸ درصد و کمترین به کلاردشت با ۱/۴۶ درصد تعلق داشت. بیشترین میزان فلاونوئید کل نیز در تربت‌جام با ۲۲/۲ میلی‌گرم بر گرم و کمترین در کلاردشت با ۱۷ میلی‌گرم بر گرم ثبت شد؛ میانگین فلاونوئید در خراسان رضوی (۲۱/۰۳)، همدان (۱۹/۴) و مازندران (۱۷/۱) بود. در زمینه آنزیم‌های آنتی‌اکسیدانی، روستای

اکاپل (کلاردشت) بیشترین فعالیت کاتالاز (۲۱/۵ واحد/میلی گرم)، گلوکاتایون پراکسیداز (۱۲/۹ واحد/میلی گرم) و سوپراکسید دیسموتاز (۱۰۳ واحد/میلی گرم) را داشت، در حالی که کمترین مقادیر مربوط به روستای شورین (همدان) یا نورآباد (سبزوار) بود. بیشترین ظرفیت مهار DPPH در اکاپل (۷۵ درصد) و کمترین در وفرجین (۵۲/۵ درصد) مشاهده شد.

نتیجه‌گیری: در مجموع، این مطالعه بر اهمیت انتخاب منطقه مناسب برای کشت سیر تأکید دارد و نتایج آن نشان می‌دهد که شرایط اقلیمی مختلف تأثیر قابل توجهی بر ویژگی‌های عملکردی و بیوشیمیایی سیر دارند. به‌ویژه، برای دستیابی به بیشترین عملکرد کمی سیر، مناطق سردتر و معتدل مانند همدان به‌عنوان گزینه‌های مناسب شناخته می‌شوند. این مناطق با شرایط آب و هوایی خاص خود می‌توانند شرایط ایده‌آلی برای رشد سیر فراهم کنند و به افزایش تولید محصول کمک نمایند. از سوی دیگر، برای تولید ترکیب‌های دارویی با ارزش مانند آلیسین، مناطق گرم‌تر و خشک‌تر مانند تربت‌جام توصیه می‌شوند. این مناطق به‌دلیل شرایط محیطی خاص خود، ترکیب‌های فعال سیر را به میزان بیشتری تولید می‌کنند که این موضوع می‌تواند بر کیفیت دارویی سیر تأثیر بسزایی داشته باشد.

واژه‌های کلیدی: تشعشع، طرح آشیانه‌ای، فلاونوئیدها، فنل، کاتالاز.

مقدمه

سیر (*Allium sativum* L.) یکی از کهن‌ترین گیاهان زراعی با کاربرد گسترده در تغذیه، طب سنتی و صنایع دارویی است. این گیاه از خانواده Amaryllidaceae و جنس *Allium* بوده و گونه‌های متعددی مانند پیاز و موسیر را شامل می‌شود. براساس آمار سازمان FAO (۲۰۲۲)، سطح زیرکشت جهانی سیر بیش از ۱/۶ میلیون هکتار و تولید سالانه آن حدود ۲۸ میلیون تن است که چین، هند، مصر و ایران سهم مهمی از آن دارند.

موطن اصلی سیر به آسیای مرکزی و جنوب‌غربی آسیا ازجمله ایران نسبت داده می‌شود. ترکیب‌های گوگرددار به‌ویژه آلیسین، DADS و DATS مهم‌ترین عوامل خواص زیستی این گیاه هستند (Song et al., 2021). در ایران، سیر به‌طور گسترده در استان‌هایی مانند همدان و زنجان کشت می‌شود و محصول این مناطق به‌دلیل کیفیت بالا شهرت ملی و صادراتی دارد. بررسی‌های Silispour (۲۰۱۹) و Shemesh-Mayer و همکاران (۲۰۲۳) نشان داده است که تفاوت شرایط اقلیمی و انتخاب‌های بومی کشاورزان منجر به شکل‌گیری اکوتیپ‌های متنوع با خصوصیات مورفولوژیک، فیتوشیمیایی و مقاومت متفاوت شده است.

مطالعات متعددی بر اهمیت این تنوع تأکید کرده‌اند. Zahedi و همکاران (۲۰۱۷) در بررسی ۳۹ ژنوتیپ سیر

ایرانی، اختلاف معنی‌داری در ویژگی‌های مورفولوژیک پیاز و برگ آن گزارش کردند. Baghalian و همکاران (۲۰۱۵) نیز نشان دادند که اکوتیپ‌های ایران از نظر میزان آلیسین و سایر ترکیب‌های ثانویه تنوع بالایی دارند. Kyung (۲۰۱۲) در مطالعه‌ای روی ۱۹ ژنوتیپ سیر به این نتیجه رسید که تنوع بالایی از نظر محتوای فنل کل، فلاونوئید کل و فعالیت آنتی‌اکسیدانی در میان لاین‌ها وجود دارد و همبستگی مثبتی بین آن‌ها مشاهده می‌شود. به همین ترتیب، Akbarpour و همکاران (۲۰۲۱) بیان کردند که اکوتیپ‌های همدان و زنجان عملکرد بالاتری در صفات کمی و کیفی نسبت به سایر اکوتیپ‌ها دارند. همچنین Yaghoobi و همکاران (۲۰۲۲) در بررسی کاربیلوژیکی، تفاوت‌های کروموزومی قابل توجهی میان اکوتیپ‌های ایرانی و خارجی یافتند که بیانگر تنوع ژنتیکی ارزشمند در کشور است.

این یافته‌ها تأکید می‌کنند که شناخت و استفاده از ژنوتیپ‌های بومی می‌تواند ضمن ارتقای بهره‌وری، ارزش تغذیه‌ای و دارویی محصول را افزایش دهد و به حفظ ذخایر ژنتیکی کمک کند. از این‌رو، این پژوهش با هدف بررسی و مقایسه اکوتیپ‌های مختلف سیر در استان‌های منتخب ایران از نظر ویژگی‌های مورفوفیزیولوژیکی، فیتوشیمیایی و زیستی تحت شرایط متفاوت اقلیمی انجام شد.

مواد و روش‌ها

زمان و مکان اجرای آزمایش

این آزمایش در سال زراعی ۱۴۰۱-۱۴۰۲ در سه استان مهم تولید سیر، یعنی خراسان رضوی (شهرستان‌های قوچان،

سبزوار و تربت‌جام)، همدان (شهرستان‌های همدان، تویسرکان و اسدآباد) و مازنداران (کلاردشت، بهشهر و ساری) انجام شد. موقعیت جغرافیایی و خصوصیات اقلیمی مناطق مختلف در جدول ۱ ارائه شده است.

جدول ۱- ویژگی‌های محیطی و اقلیمی مکان‌های مختلف آزمایش در استان‌های خراسان رضوی، همدان و مازنداران

Table 1. Environmental and climatic characteristics of different experimental locations in Razavi Khorasan, Hamadan, and Mazandaran provinces

Province	Site name	Longitude (E)	Latitude (N)	Altitude (m.a.s.l)	Minimum temperature (°C)	Maximum temperature (°C)	Average annual rainfall (mm)	Irradiance (MJ. M ⁻² .day ⁻¹)
Razavi Khorasan	Quchan	58.5054°	37.1008°	1350	-3.21	23.4	278	17.63
	Sabzevar	57.6678°	36.2152°	977.6	1.49	27.6	128	19.1
	Torbat-e-Jam	60.6248°	35.2431°	928	-0.505	28.3	172	19.3
Hamadan	Hamedan	48.5148°	34.7983°	1850	-0.88	24.5	348	19.34
	Tuyserkan	48.4420°	34.5532°	1784	0.252	25.2	374	19.34
	Asadabad	48.1216°	34.7825°	1607	-1.06	23.8	349	19.34
Mazandaran	Kelardasht	51.1459°	36.4980°	1250	0.014	21.1	1007	14.56
	Behshahr	53.5422°	36.6987°	20	1.92	28.2	506	15.94
	Sari	53.0586°	36.5659°	54	5.67	31.9	838	15.94

طرح و تیمارهای آزمایش

از هر استان سه شهرستان انتخاب و از هر شهرستان سه روستا انتخاب و از هر روستا سه قطعه زمین که از لحاظ خصوصیات فیزیکی و شیمیایی خاک و از لحاظ مدیریت مزرعه تقریباً شرایط یکسانی دارد انتخاب شد. در مجموع ۸۱ قطعه زمین برای نمونه‌برداری انتخاب گردید.

در هر سه استان عملیات آماده‌سازی زمین شامل شخم عمیق در تابستان، دیسک‌زنی و تسطیح قبل از کاشت بود. بستر به صورت جوی و پشته‌ای با فاصله ردیف ۴۰ سانتی‌متر آماده شد و از سیرچه‌های سالم برای کاشت استفاده گردید.

الف) استان خراسان رضوی: کاشت در نیمه دوم مهرماه با تراکم حدود ۹ بوته در مترمربع انجام شد. به زمین ۲۰ تن کود دامی پوسیده در هکتار داده شد. علاوه بر آن، ۱۴۰ کیلوگرم نیتروژن (به صورت اوره در دو مرحله)، ۹۰ کیلوگرم فسفر (سوپر فسفات تریپل) و ۱۰۰ کیلوگرم پتاسیم (سولفات

پتاسیم) در هکتار مصرف گردید. آبیاری به روش نوبتی و با فواصل ۱۲-۱۵ روزه انجام شد (حدود ۱۰ نوبت). برداشت در نیمه دوم خرداد و با زرد شدن حدود ۷۰ درصد برگ‌ها انجام گردید.

ب) استان همدان: زمان کاشت اوایل مهر و تراکم حدود ۸ بوته در مترمربع بود. میزان مصرف کود شامل ۲۵ تن کود دامی، ۱۵۰ کیلوگرم نیتروژن، ۱۰۰ کیلوگرم فسفر و ۱۰۰ کیلوگرم پتاسیم در هکتار بود. به دلیل شرایط خنک‌تر، تعداد آبیاری کمتر (۸ نوبت) ولی با حجم بیشتر و فواصل ۱۵-۱۸ روز انجام شد. برداشت در اوایل تیرماه انجام گردید.

ج) استان مازندران: به دلیل بارندگی بیشتر، کاشت از اواخر مهر تا اوایل آبان و با تراکم حدود ۱۰ بوته در مترمربع انجام شد. میزان مصرف کود شامل ۱۵ تن کود دامی، ۱۲۰ کیلوگرم نیتروژن، ۸۰ کیلوگرم فسفر و ۸۰ کیلوگرم پتاسیم در هکتار بود. آبیاری تکمیلی حدود ۶-۷ نوبت در طول فصل

انجام شد. برداشت در نیمه اول خرداد انجام گردید.

در همه مناطق، کنترل علف‌های هرز به صورت وجین دستی و خاک‌دهی پای بوته‌ها انجام شد. معیار برداشت، زرد شدن ۶۰ تا ۷۰ درصد برگ‌ها بود. پس از برداشت، بوته‌ها در مزرعه خشک و بعد برای آنالیز به آزمایشگاه منتقل شدند.

مکان‌های مورد مطالعه به عنوان تیمار در نظر گرفته شد. داده‌های جمع‌آوری شده براساس طرح آشیانه‌ای (nested) مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت. در تمام مناطق خاک در سال قبل آیش بوده و کود و آبیاری انجام نشده است.

اندازه‌گیری صفات

صفات عملکردی

در هر منطقه چندین بوته به طور تصادفی انتخاب و شاخص‌هایی مانند تعداد سیرچه در سیر و وزن سیرچه تعیین شد. همچنین برای اندازه‌گیری عملکرد سیر، به میزان دو مترمربع از هر کرت آزمایشی برداشت و عملکرد اندازه‌گیری شد.

آلیسین

مقدار آلیسین با استفاده از دستگاه HPLC و با استاندارد داخلی بوتیل پاراهیدروکسی بنزوآت اندازه‌گیری شد. این روش مطابق با دستورالعمل فارماکوپه بریتانیا انجام گردید (British Pharmacopoeia, 2019).

آنزیم‌های آنتی‌اکسیدانی

فعالیت آنزیم‌های کاتالاز، گلوکاتایون پراکسیداز و سوپراکسید دیسموتاز به ترتیب براساس روش‌های Clairbone (۱۹۸۵)، Polle و همکاران (۱۹۹۴) و Roes و Giannopolitis (۲۰۱۱) با دستگاه اسپکتروفتومتر

سنجیده شد.

مهار فعالیت رادیکال DPPH

مهار فعالیت رادیکال DPPH از طریق روش Abe و همکاران (۱۹۹۸) و براساس کاهش جذب در طول موج ۵۱۷ نانومتر اندازه‌گیری شد.

فنل و فلاونوئید کل

مقدار فنل کل (TPC) از طریق روش فولین شیکالتو (Singleton et al., 1999) و برحسب میلی‌گرم معادل اسید گالیک بیان شد.

همچنین فلاونوئید کل با روش رنگ‌سنجی $AlCl_3$ اندازه‌گیری و برحسب میلی‌گرم معادل کوئرستین گزارش شد (Chang et al., 2002).

تجزیه و تحلیل داده‌ها

تجزیه آماری با استفاده از برنامه آماری SAS 9.4 و مقایسه میانگین صفات مورد ارزیابی با آزمون حداقل تفاوت معنی‌دار (LSD) در سطح ۵ درصد انجام شد. شکل‌ها نیز با نرم‌افزار Excel 2017 رسم شدند.

نتایج

صفات کمی و عملکردی

نتایج تجزیه واریانس نشان داد که عامل استان تأثیر معنی‌داری بر بیشتر صفات مورد بررسی داشت؛ به‌طوری‌که اثر آن بر عملکرد، وزن سیرچه، تعداد سیرچه و وزن سیر ($P \leq 0.01$) معنی‌دار بود. عامل شهر درون استان آشیانه شده برای عملکرد، تعداد سیرچه و وزن سیر ($P \leq 0.01$) و وزن سیرچه نیز در سطح پنج درصد ($P \leq 0.05$) معنی‌دار بود. اثر روستا درون شهر و استان نیز برای عملکرد، وزن سیرچه، تعداد سیرچه و وزن سیر ($P \leq 0.01$) معنی‌دار بود (جدول ۲).

جدول ۲- تجزیه واریانس اثر محل کشت بر صفات عملکردی سیر

Table 2. ANOVA of cultivation site effects on garlic yield traits

S.O.V.	d.f.	M.S.			
		Garlic weight	Number of bulblets	Bulblet weight	Yield
Province	2	1714**	1280**	52.3**	154**
City (Province)	6	124**	60.0**	0.343*	11.2**
Village (Province * City)	18	30.6**	11.8**	0.087**	2.76**
Experimental error	54	4.94	1.58	0.009	0.445
C.V. (%)		4.75	6.38	3.51	4.75

* and **: significant at 5 and 1% probability levels, respectively.

جدول ۳- مقایسه میانگین اثر محل کشت بر صفات عملکردی سیر

Table 3. Mean comparison of cultivation site effects on garlic yield traits

Province	City	Village	Garlic weight (g)	Number of bulblets	Bulblet weight (g)	Yield (t.ha ⁻¹)
Razavi Khorasan	Chaharsouq	Chaharsouq	43 ^{i-k} ±1.81	15.3 ^g ±1.15	2.81 ^d ±0.1	12.9 ^{i-k} ±0.54
		Shamkhal	44.4 ^{hi} ±1.78	16.5 ^g ±1.23	2.7 ^{de} ±0.12	13.3 ^{hi} ±0.53
		Qareh Cheh	41.3 ^{i-k} ±0.4	13.2 ^{hi} ±0.4	3.13 ^c ±0.07	12.4 ^{i-k} ±0.12
	Sabzevar	Cheshmeh Sir	50.2 ^{e-g} ±1.22	19.6 ^f ±1.3	2.57 ^{ef} ±0.13	15.1 ^{e-g} ±0.36
		Abaresh	54.9 ^{b-d} ±2.71	24.4 ^e ±2	2.25 ^{hi} ±0.08	16.5 ^{b-d} ±0.81
		Nurabad	57 ^{ab} ±1.21	24.6 ^e ±0.76	2.32 ^{gh} ±0.03	17.1 ^{ab} ±0.36
	Torbat-e-Jam	Bidestan	56.4 ^{a-c} ±0.61	26.8 ^{a-d} ±0.79	2.11 ⁱ ±0.05	16.9 ^{a-c} ±0.18
		Hasan Abad	47.3 ^{gh} ±1.7	18.7 ^f ±1.9	2.54 ^f ±0.17	14.2 ^{gh} ±0.51
		shahabad	48.4 ^{ig} ±6.27	19.9 ^f ±4.75	2.46 ^{ig} ±0.24	14.5 ^{ig} ±1.88
Hamedan	Hamedan	Vafrejin	52.8 ^{de} ±0.7	12.3 ⁱ ±0.25	4.28 ^a ±0.04	15.8 ^{de} ±0.21
		shorin	53.6 ^{b-e} ±0.5	12.7 ⁱ ±0.25	4.23 ^a ±0.05	16.1 ^{b-e} ±0.15
		Solulan	52.6 ^{de} ±0.99	12.3 ⁱ ±0.36	4.28 ^a ±0.05	15.8 ^{de} ±0.3
	Tuyserkan	Artiman	52 ^{de} ±0.96	12.1 ⁱ ±0.36	4.3 ^a ±0.05	15.6 ^{de} ±0.29
		Korzan	52.9 ^{c-e} ±0.6	12.4 ⁱ ±0.35	4.25 ^a ±0.07	15.9 ^{c-e} ±0.18
		Sanjuzan	59.1 ^a ±6.5	14.9 ^{gh} ±2.11	3.97 ^b ±0.13	17.7 ^a ±1.95
	Asadabad	Aq Bolagh	53.4 ^{c-e} ±0.2	12.8 ⁱ ±0.31	4.19 ^a ±0.11	16 ^{c-e} ±0.06
		Bujin	51.2 ^{ef} ±0.72	12.2 ⁱ ±0.25	4.19 ^a ±0.06	15.4 ^{fe} ±0.22
		Virai	52.2 ^{de} ±0.55	12.5 ⁱ ±0.26	4.17 ^a ±0.06	15.7 ^{de} ±0.17
Mazandaran	Kelardasht	Akapel	41.6 ^{i-k} ±1.17	25.5 ^{c-e} ±0.59	1.64 ^{jk} ±0.08	12.5 ^{i-k} ±0.35
		Peyambur	37.4 ⁱ ±2.06	26.2 ^{a-e} ±0.2	1.43 ^{lm} ±0.09	11.2 ⁱ ±0.62
		Telochal	43.5 ^{ij} ±0.98	24.8 ^{de} ±0.31	1.75 ^j ±0.06	13.1 ^{ij} ±0.3
	Behshahr	Par Kola	32.4 ^m ±1.57	28.1 ^a ±0.36	1.15 ⁿ ±0.07	9.7 ^m ±0.47
		Kava Darreh	37.2 ⁱ ±1.88	27.5 ^{a-c} ±0.31	1.35 ^m ±0.08	11.2 ⁱ ±0.56
		Abbasabad	36.8 ^l ±1.5	27.4 ^{a-c} ±0.42	1.34 ^m ±0.08	11 ⁱ ±0.45
	Sari	Baba Kola	39.9 ^{kl} ±1.4	24.8 ^{de} ±0.53	1.61 ^{jk} ±0.09	12 ^{kl} ±0.42
		Par Kuh	40.2 ^{i-l} ±1.4	26 ^{b-e} ±0.15	1.55 ^{kl} ±0.06	12.1 ^{j-k} ±0.42
		Kheyarabad	32.5 ^m ±3.01	27.9 ^{ab} ±0.31	1.16 ⁿ ±0.12	9.74 ^m ±0.9

Means followed by the same letter are not significantly different at 5% probability level (LSD test).

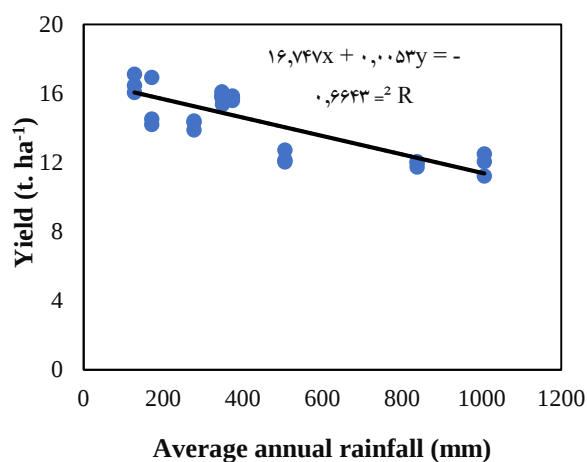
همدان با میانگین ۵۹/۱ گرم بود، در حالی که کمترین وزن سیر در روستای پرکلا از شهرستان بهشهر در استان مازندران

براساس نتایج مقایسه میانگین صفات در مناطق مختلف، بیشترین وزن سیر مربوط به روستای سنجوزان از استان

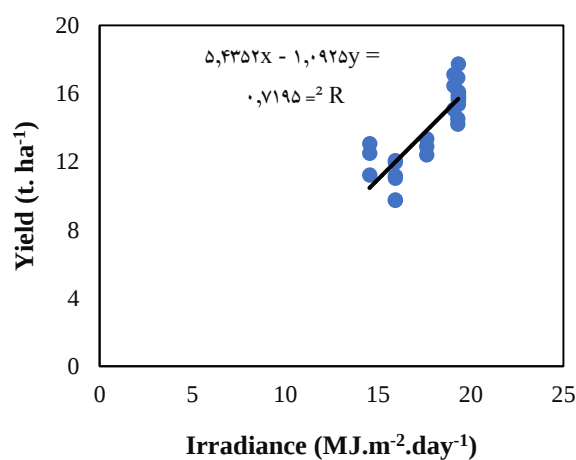
برخوردار بودند، در حالی که مناطق استان مازندران، به‌ویژه به‌شهر، کمترین مقادیر را در بیشتر صفات نشان دادند (جدول ۳).

ویژگی‌های کمی و کیفی سیر به شرایط محیطی، کربوهیدرات‌ها، لیپیدها، پروتئین‌ها و اسیدهای نوکلئیک تولید شده در فرایند فتوسنتز بستگی دارد. براساس مقایسه میانگین‌ها، سیر تولیدی در توپسرکان و سبزوار عملکرد بالاتری نسبت به سایر مناطق داشت. با این حال، تحلیل داده‌ها نشان داد که میزان تشعشع تابشی لزوماً با بیشترین عملکرد سیر همخوانی کامل ندارد؛ به‌طوری‌که تربت‌جام بیشترین تشعشع را داشت ولی عملکرد آن کمتر از توپسرکان و سبزوار بود. تحلیل رگرسیون نشان داد که عملکرد سیر به‌طور معنی‌داری تحت تأثیر تابش ($R^2=0.72$) و بارش ($R^2=0.66$) قرار دارد و کاهش تابش و افزایش بارش اثر منفی و معنی‌داری بر عملکرد سیر داشت (شکل ۱).

با میانگین $32/4$ گرم به‌دست آمد. این اختلاف نشان‌دهنده تفاوتی نزدیک به 45 درصد بین بهترین و ضعیف‌ترین منطقه از نظر وزن سیر است. از نظر تعداد سیرچه نیز بیشترین مقدار در روستای بیدستان (تربت‌جام، خراسان رضوی) با $26/8$ عدد و کمترین در روستای آرتیمان (توپسرکان، همدان) با $12/1$ عدد ثبت شد که نشان‌دهنده اختلافی بیش از 50 درصد است. وزن سیرچه نیز در مناطق همدان مانند و فرجین و سولان با میانگین $4/28$ گرم به بالاترین مقدار رسید، در حالی که کمترین مقدار در پرکلا (به‌شهر) با $1/15$ گرم دیده شد که این اختلاف بیش از 73 درصد است و حکایت از برتری چشمگیر مناطق همدان در این صفت دارد. از نظر عملکرد نهایی (تن در هکتار)، بالاترین مقدار در روستای سنجوزان با $17/7$ تن و پایین‌ترین مقدار در پرکلا با $9/7$ تن به‌دست آمد که معادل 45 درصد اختلاف است. به‌طورکلی، مناطق مختلف استان همدان در بیشتر صفات از وضعیت مطلوب‌تری



A



B

شکل ۱- رابطه رگرسیونی عملکرد سیر با بارندگی (A) و تابش (B)

Figure 1. Regression relationship of garlic yield with rainfall (A) and radiation (B)

آنتی‌اکسیدانی DPPH، فعالیت آنزیم سوپراکسید دیسموتاز ($P \leq 0.01$)، گلوکاتایون پراکسیداز و کاتالاز ($P \leq 0.05$) اثر معنی‌دار نشان داد، در حالی‌که بر میزان فلاونوئیدها اثری غیرمعنی‌دار داشت. عامل شهر که درون استان آشیانه شده بود،

آلیسین و صفات بیوشیمیایی

نتایج تجزیه واریانس به روش آشیانه‌ای نشان داد که عامل استان تأثیر معنی‌داری بر اغلب صفات بیوشیمیایی مورد بررسی داشت؛ به‌طوری‌که بر میزان آلیسین، مقدار فنل، فعالیت

آشپانه شده بود، برای صفات فنل، DPPH، سوپراکسید دیسموتاز، گلوکاتایون پراکسیداز و کاتالاز ($P \leq 0.01$) معنی دار بود، اما بر میزان آلیسین و فلاونوئیدها تأثیر معنی داری نداشت (جدول ۴).

بر فعالیت آنزیم‌های سوپراکسید دیسموتاز، گلوکاتایون پراکسیداز، کاتالاز ($P \leq 0.05$) و آلیسین و فلاونوئید ($P \leq 0.01$) اثر معنی دار داشت و بر صفات فنل و DPPH اثر معنی داری نداشت. اثر روستا که درون ساختار شهر و استان

جدول ۴- تجزیه واریانس اثر محل کشت بر صفات فیتوشیمیایی و بیوشیمیایی سیر
Table 5. ANOVA for the effect of cultivation site on phytochemical and biochemical traits of garlic

S.O.V.	d.f.	M.S.						
		Allicin	Flavonoids	Catalase	Glutathione peroxidase	Superoxide dismutase	DPPH	Phenols
Province	2	102**	55.7 ^{ns}	321*	89.4*	3370**	1239**	252**
City (Province)	6	6.96**	16.5**	34.8*	11.7*	292*	103 ^{ns}	18.4 ^{ns}
Village (Province * City)	18	0.239 ^{ns}	2.21 ^{ns}	17.5**	4.63**	172**	62.2**	15.2**
Experimental error	54	0.174	2.11	1.50	0.672	21.3	10.5	4.46
C.V. (%)		10.8	7.60	8.10	8.90	5.52	5.09	9.07

^{ns}, *, and **: non-significant, significant at 5, and 1% probability levels, respectively.

دارا بود. در مقابل، کمترین مقدار در استان مازندران و در منطقه کلاردشت با ۱۷ میلی گرم بر گرم ثبت گردید. اختلاف فلاونوئید بین این دو منطقه برابر با ۵/۲ میلی گرم بر گرم است که به صورت نسبی معادل حدود ۳۰/۶ درصد بیشتر در تربت جام نسبت به کلاردشت می باشد. میانگین فلاونوئید در خراسان رضوی برابر با ۲۱/۰۳ میلی گرم بر گرم، در همدان برابر با ۱۹/۴ میلی گرم بر گرم و در مازندران برابر با ۱۷/۱ میلی گرم بر گرم بود. بر این اساس، می توان گفت سیرهای تولیدشده در استان خراسان رضوی دارای غلظت فلاونوئید بالاتری نسبت به همدان (۸/۲ درصد) و مازندران (۲۲/۸ درصد) هستند (جدول ۵).

براساس نتایج جدول مربوط به آلیسین در نمونه های سیر مناطق مختلف، اختلافات قابل توجهی میان استان ها و شهرها مشاهده شد. بیشترین مقدار آلیسین به تربت جام با میانگین ۶/۳۸ درصد تعلق داشت و کمترین آن در کلاردشت با ۱/۴۶ درصد مشاهده شد که بیانگر افزایش بیش از سه برابری در تربت جام نسبت به کلاردشت است (جدول ۶). همچنین، براساس نتایج حاصل از بررسی محتوای فلاونوئید کل در سیر مناطق مختلف، تفاوت های قابل توجهی میان استان ها مشاهده شد. بیشترین میزان فلاونوئید به استان خراسان رضوی تعلق داشت، به ویژه در سیر جمع آوری شده از تربت جام (۲۲/۲ میلی گرم بر گرم) که بالاترین مقدار را در بین تمامی مناطق

جدول ۵- مقایسه میانگین اثر محل کشت بر محتوای آلیسین و فلاونوئید سیر

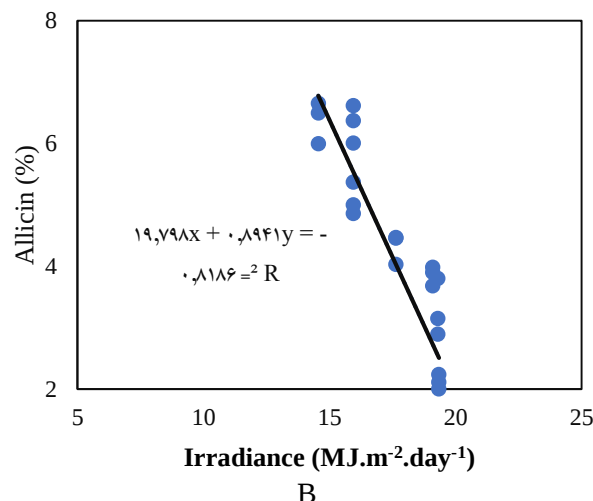
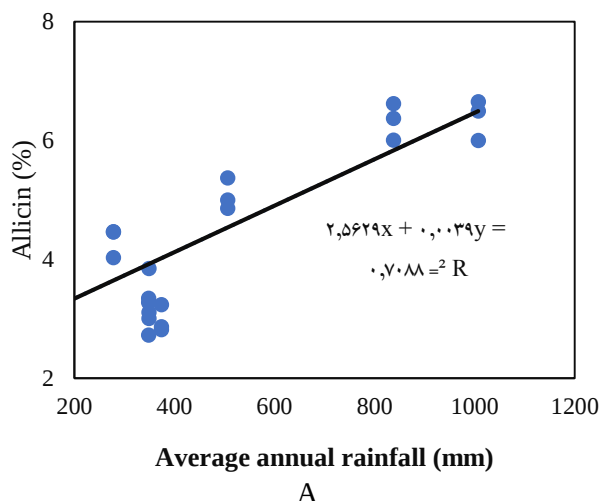
Table 6. Mean comparison of allicin and flavonoid contents in garlic under different cultivation sites

Province	City	Allicin (%)	Flavonoids (mg.g ⁻¹)
Razavi Khorasan	Quchan	4.32 ^c ±0.522	19.7 ^{bc} ±1.54
	Sabzevar	6.33 ^a ±0.500	21.2 ^a ±1.33
	Torbat-e-Jam	6.38 ^a ±0.557	22.2 ^a ±1.78
Hamedan	Hamedan	5.08 ^b ±0.575	20.5 ^{ab} ±0.35
	Tuyserkan	3.86 ^d ±0.352	19.4 ^{bc} ±1.90
	Asadabad	3.28 ^e ±0.478	18.4 ^{cd} ±1.62
Mazandaran	Kelardasht	1.46 ^g ±0.258	17.0 ^e ±1.33
	Behshahr	1.98 ^f ±0.315	17.1 ^{de} ±1.10
	Sari	1.99 ^f ±0.169	17.3 ^{de} ±1.59

Means followed by the same letter are not significantly different at 5% probability level (LSD test).

متغیرهای اقلیمی مانند تابش و بارش به طور قابل توجهی بر محتوای آلیسین در سیر تأثیر گذاشتند. کاهش شدت تابش

آلیسین در سیر مرتبط بودند (شکل ۲).
($R^2=0.82$) و افزایش بارش ($R^2=0.71$) با افزایش مقدار



شکل ۲- رابطه رگرسیونی آلیسین سیر با بارندگی (A) و تابش (B)

Figure 2. Regression relationship of garlic allicin with rainfall (A) and radiation (B)

بر اساس نتایج به دست آمده، فعالیت آنزیم های آنتی اکسیدانی و محتوای ترکیب های فنلی در نمونه های سیر جمع آوری شده از مناطق مختلف دارای تفاوت قابل توجهی بود. بیشترین میزان فعالیت آنزیم کاتالاز در روستاهای استان مازندران مشاهده شد، به طوری که روستای اکاپل در کلاردشت با $21/5$ واحد در میلی گرم و روستای خیرآباد در ساری با $20/8$ واحد در میلی گرم دارای بالاترین مقدار بودند. در مقابل، کمترین میزان این آنزیم مربوط به روستای شورین در همدان ($9/5$ واحد در میلی گرم) بود که نسبت به اکاپل حدود $55/8$ درصد کمتر است. برای آنزیم گلوکاتایون پراکسیداز نیز بیشترین مقدار در اکاپل ($12/9$ واحد در میلی گرم) و کمترین آن در روستای شورین ($6/2$ واحد در میلی گرم) ثبت شد که اختلاف آن ها حدود 108 درصد است. فعالیت سوپراکسید دیسموتاز نیز در استان مازندران بیشتر از سایر مناطق بود، به ویژه در اکاپل (103 واحد در میلی گرم)، در حالی که کمترین مقدار این آنزیم در روستای نورآباد در سبزوار ($79/8$ واحد در میلی گرم) مشاهده شد که تفاوتی برابر با $29/1$ درصد دارد. از نظر ظرفیت مهار رادیکال آزاد DPPH نیز روستای اکاپل با 75 درصد بیشترین مقدار و روستای و فرجین در همدان با $52/5$ درصد کمترین مقدار را داشت که اختلاف آن ها برابر با $42/9$ درصد می باشد. در رابطه با میزان ترکیب های فنلی، بیشترین مقدار در خیرآباد ساری (29 میلی گرم معادل اسید گالیک در هر گرم) و کمترین مقدار در روستای شورین ($18/9$ میلی گرم معادل اسید گالیک در هر گرم) مشاهده شد. مقدار ترکیب های فنولی در خیرآباد نسبت به شورین حدود $53/4$ درصد بیشتر بود. به طور کلی، روستاهای استان مازندران به ویژه در مناطق کلاردشت و ساری عملکرد بهتری از نظر شاخص های آنتی اکسیدانی و فنلی نسبت به سایر مناطق کشور داشتند (جدول ۶).

بر اساس نتایج به دست آمده، فعالیت آنزیم های آنتی اکسیدانی و محتوای ترکیب های فنلی در نمونه های سیر جمع آوری شده از مناطق مختلف دارای تفاوت قابل توجهی بود. بیشترین میزان فعالیت آنزیم کاتالاز در روستاهای استان مازندران مشاهده شد، به طوری که روستای اکاپل در کلاردشت با $21/5$ واحد در میلی گرم و روستای خیرآباد در ساری با $20/8$ واحد در میلی گرم دارای بالاترین مقدار بودند. در مقابل، کمترین میزان این آنزیم مربوط به روستای شورین در همدان ($9/5$ واحد در میلی گرم) بود که نسبت به اکاپل حدود $55/8$ درصد کمتر است. برای آنزیم گلوکاتایون پراکسیداز نیز بیشترین مقدار در اکاپل ($12/9$ واحد در میلی گرم) و کمترین آن در روستای شورین ($6/2$ واحد در میلی گرم) ثبت شد که اختلاف آن ها حدود 108 درصد است. فعالیت سوپراکسید دیسموتاز نیز در استان مازندران بیشتر از سایر مناطق بود، به ویژه در اکاپل (103 واحد در میلی گرم)، در حالی که کمترین مقدار این آنزیم در روستای نورآباد در سبزوار ($79/8$ واحد در میلی گرم) مشاهده شد که تفاوتی برابر با $29/1$ درصد دارد. از نظر ظرفیت مهار رادیکال آزاد DPPH نیز روستای اکاپل با 75 درصد بیشترین مقدار و روستای و فرجین در همدان با $52/5$ درصد کمترین مقدار را داشت که اختلاف آن ها برابر با $42/9$ درصد می باشد. در رابطه با میزان ترکیب های فنلی، بیشترین مقدار در خیرآباد ساری (29 میلی گرم معادل اسید گالیک در هر گرم) و کمترین مقدار در روستای شورین ($18/9$ میلی گرم معادل اسید گالیک در هر گرم) مشاهده شد. مقدار ترکیب های فنولی در خیرآباد نسبت به شورین حدود $53/4$ درصد بیشتر بود. به طور کلی، روستاهای استان مازندران به ویژه در مناطق کلاردشت و ساری عملکرد بهتری از نظر شاخص های آنتی اکسیدانی و فنلی نسبت به سایر مناطق کشور داشتند (جدول ۶).

جدول ۶- مقایسه میانگین اثر محل کشت بر صفات بیوشیمیایی سیر

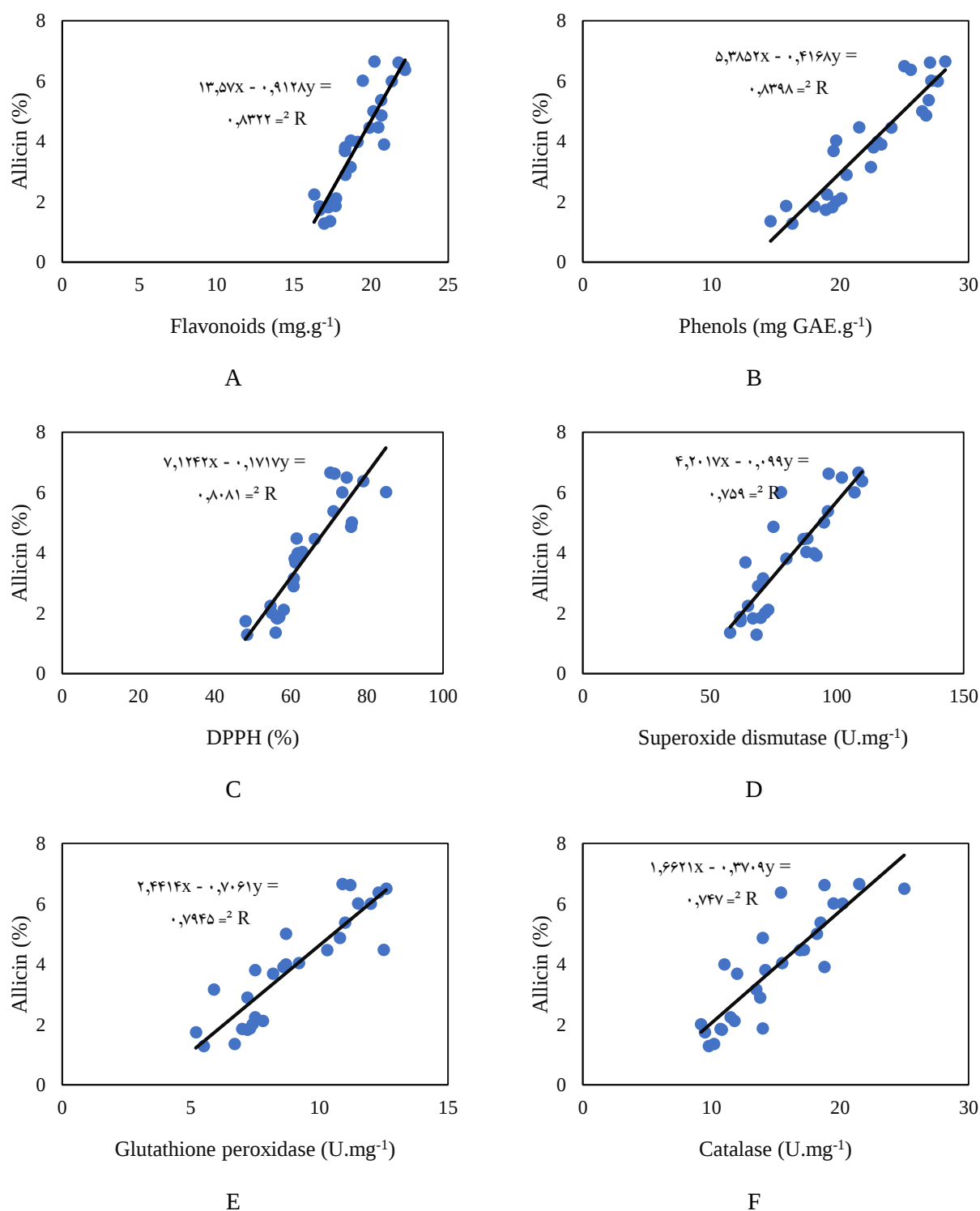
Table 6. Mean comparison of biochemical traits in garlic under different cultivation sites

Province	City	Village	Catalase (U.mg ⁻¹)	Glutathione peroxidase (U.mg ⁻¹)	Superoxide dismutase (U.mg ⁻¹)	DPPH (%)	Phenols (mg GAE.g ⁻¹)
Razavi Khorasan	Quchan	Chaharsouq	17.2 ^{cd} ±0.66	10.5 ^e ±1.08	88.4 ^{cd} ±3.52	67.1 ^{c-e} ±2.33	24.5 ^{b-d} ±2.62
		Shamkhal	16.9 ^{fg} ±0.87	10.3 ^{ef} ±0.79	86.9 ^{de} ±3.93	66.3 ^{d-f} ±2.62	24 ^{cd} ±1.75
		Qareh Cheh	15.5 ^{gh} ±0.72	9.2 ^{fg} ±1.28	83.5 ^{d-f} ±3.91	63 ^{e-g} ±2.35	22.7 ^{de} ±2.16
	Sabzevar	Cheshmeh Sir	14.8 ^{hi} ±0.66	8.6 ^{g-i} ±1.08	81 ^{d-f} ±3.52	62.5 ^{e-g} ±3.58	23.2 ^d ±1.91
		Abareh	15 ^{hi} ±0.87	8.7 ^{gh} ±0.79	81.5 ^{d-f} ±3.42	61.8 ^{f-h} ±3.86	22.9 ^d ±1.75
		Nurabad	14 ^{hi} ±1.59	8.2 ^{g-k} ±1.28	79.8 ^{e-g} ±3.72	61.2 ^{g-i} ±4.14	22.5 ^{d-f} ±1.64
		Bidestan	13.5 ^{ij} ±0.66	7.9 ^{h-l} ±0.26	78.5 ^{f-i} ±3.52	60.8 ^{g-j} ±1.9	22.4 ^{d-g} ±1.91
	Torbate-e-Jam	Hasan Abad	14.2 ^{hi} ±0.87	8.5 ^{g-j} ±0.36	80.2 ^{e-g} ±3.93	61 ^{g-j} ±2.12	22.6 ^{de} ±1.75
		shahabad	13.8 ^{hi} ±0.72	8.2 ^{g-k} ±0.36	79 ^{f-h} ±4.23	60.7 ^{g-j} ±2.35	22.5 ^{d-f} ±1.64
Hamedan	Hamedan	Vafrejin	9.8 ^{lm} ±0.61	6.5 ^{mn} ±0.53	68.4 ^j ±2.33	52.5 ^h ±1.14	19.3 ^h ±1.05
		shorin	9.5 ^m ±0.79	6.2 ⁿ ±0.82	67.1 ^j ±3.86	54.5 ^{kl} ±3.49	18.9 ^h ±0.95
		Solulan	10.2 ^{k-m} ±1.28	6.7 ^{l-n} ±0.92	69.2 ^j ±4.14	56 ^{i-l} ±2.04	19.6 ^h ±0.98
	Tuyserkan	Artiman	11.5 ^{kl} ±1.08	7.5 ^{h-m} ±0.53	71.5 ^{ij} ±3.58	54.7 ^{kl} ±1.14	19 ^h ±1.05
		Korzan	10.8 ^{k-m} ±0.79	7.2 ^{k-n} ±0.26	70.1 ^j ±3.86	56.5 ^{i-l} ±3.49	19.4 ^h ±1.42
		Sanjuzan	11 ^{k-m} ±1.28	7.3 ^{j-n} ±0.92	71 ^j ±4.14	57 ^{h-l} ±3.76	19.8 ^{f-h} ±0.98
		Aq Bolagh	11.2 ^{k-m} ±1.08	7.4 ⁱ⁻ⁿ ±0.53	71.8 ^{h-j} ±3.58	55 ^{kl} ±1.14	19.7 ^{g-h} ±2.63
	Asadabad	Bujin	11.8 ^{jk} ±0.96	7.8 ^{h-l} ±0.92	73 ^{g-i} ±4.14	58.1 ^{g-k} ±3.76	20.1 ^{e-h} ±2.44
		Virai	10.7 ^{k-m} ±0.79	7 ^{k-n} ±0.82	70 ^j ±3.86	56.2 ^{i-l} ±3.49	19 ^h ±0.95
Mazandaran	Kelardasht	Akapel	21.5 ^a ±1.73	12.9 ^a ±1.08	103 ^a ±6.38	75 ^a ±3.58	28 ^a ±2.62
		Peyambur	21 ^{ab} ±1.42	12.6 ^{ab} ±0.79	102 ^{ab} ±7.41	75 ^a ±3.86	28 ^a ±2.81
		Telochal	20.2 ^{a-c} ±1.75	12 ^{a-d} ±0.36	100 ^{ab} ±6.64	74 ^{ab} ±4.14	28 ^a ±2.16
		Par Kola	18 ^{d-f} ±1.73	10.8 ^{de} ±0.26	95.2 ^{bc} ±4.95	70.8 ^{a-d} ±3.58	26.7 ^{a-c} ±4.39
	Behshahr	Kava Darreh	18.5 ^{c-e} ±1.42	11 ^{de} ±0.79	96.5 ^{ab} ±5.11	71.2 ^{a-d} ±3.86	26.9 ^{ab} ±2.38
		Abbasabad	18.2 ^{d-f} ±1.75	10.7 ^e ±0.36	95 ^{bc} ±5.7	70.2 ^{b-d} ±4.14	26.4 ^{a-c} ±2.16
		Baba Kola	19.5 ^{b-d} ±1.95	11.5 ^{b-e} ±1.08	98 ^{ab} ±6.38	72 ^{a-c} ±3.58	27.1 ^{ab} ±2.62
	Sari	Par Kuh	18.8 ^{c-e} ±1.42	11.2 ^{c-e} ±0.79	96.8 ^{ab} ±3.86	71.5 ^{a-c} ±3.86	27 ^{ab} ±2.38
		Kheyarabad	20.8 ^{ab} ±1.57	12.3 ^{a-c} ±1.28	101 ^{ab} ±6.64	74 ^{ab} ±4.14	29 ^a ±2.16

Means followed by the same letter are not significantly different at 5% probability level (LSD test).

علاوه بر این، مطالعه نشان می‌دهد که رابطه‌ای مثبت و قابل توجه بین محتوای آلیسین سیر و فلاونوئیدها ($R^2=0.83$)، فنل ($R^2=0.84$)، DPPH ($R^2=0.81$)، فعالیت

آنزیم سوپراکسید دیسموتاز ($R^2=0.76$)، فعالیت آنزیم گلوکاتایون پراکسیداز ($R^2=0.80$) و فعالیت آنزیم کاتالاز ($R^2=0.75$) آن وجود دارد.



شکل ۳- رابطه رگرسیونی آلیسین سیر با فلاونوئید (A)، فنل (B)، DPPH (C) و فعالیت آنزیم‌های سوپراکسیددیسموتاز (D)، گلوکاتیون پراکسیداز (E) و کاتالاز (F)

Figure 3. Regression relationship of garlic alliin with flavonoids (A), phenols (B), DPPH (C), and activities of superoxide dismutase (D), glutathione peroxidase (E), and catalase (F)

جدول ۷- ماتریس همبستگی پیرسون صفات سیر

Table 7. Pearson's correlation matrix of garlic traits

	Garlic weight	Number of bulblets	Bulblet weight	Yield	Allicin	Flavonoids	Catalase	Glutathione peroxidase	Superoxide dismutase	DPPH	Phenols
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	H
A	1										
B	0.66**	1									
C	0.38*	0.64**	1								
D	-0.25 ^{ns}	-0.29 ^{ns}	-0.73**	1							
E	-0.84**	-0.79**	-0.61**	0.27 ^{ns}	1						
F	-0.84**	-0.76**	-0.64**	0.38*	0.92**	1					
G	-0.84**	-0.74**	-0.64**	0.32*	0.96**	0.93**	1				
H	-0.83**	-0.78**	-0.61**	0.32*	0.93**	0.91**	0.92**	1			
I	-0.87**	-0.72**	-0.50**	0.35*	0.80**	0.88**	0.81**	0.80**	1		
J	0.72**	0.82**	0.74**	-0.49**	-0.80**	-0.78**	-0.79**	-0.80**	-0.78**	1	
H	-0.92**	-0.59**	-0.39*	0.25 ^{ns}	0.78**	0.80**	0.83**	0.78**	0.83**	-0.64**	1

n.s., *, and **: non-significant, significant at 5, and 1% probability levels, respectively.

همبستگی صفات

نتایج حاصل از ماتریس همبستگی صفات نشان داد که عملکرد بیولوژیکی گیاه یا زیست توده تأثیر و رابطه مثبت و بالایی با وزن سیر دارد ($r = 0.98$). این یافته با گزارش‌های قبلی هم‌راستا است که بیان کرده‌اند ویژگی‌های کمی مانند وزن بوته یا اندام‌های اقتصادی، ارتباط مستقیم با عملکرد دارند (Paczka et al., 2021; Parreño et al., 2023). افزایش وزن سیر احتمالاً نتیجه بهبود وضعیت فتوسنتزی و بهره‌وری از عناصر غذایی در طول دوره رشد بوده که نهایتاً در عملکرد بالاتر منعکس شده است. از سوی دیگر، آل‌سین که یکی از مهم‌ترین ترکیب‌های گوگردی ثانویه با نقش در مقاومت گیاه در برابر تنش‌های زیستی است، همبستگی منفی معناداری با عملکرد ($r = -0.92$) نشان داد. این یافته می‌تواند بیانگر یک رابطه معکوس بین تولید ترکیب‌های دفاعی ثانویه و رشد گیاه باشد؛ به‌گونه‌ای که افزایش سنتز آل‌سین ممکن است به‌عنوان یک سازوکار هزینه‌بر (metabolic cost) عمل کرده و از منابع گیاه برای رشد و نمو بکاهد (Savairam et al., 2023). به‌طور مشابه، برخی مطالعات نشان داده‌اند که در شرایط تنش‌زا یا تحریک تولید ترکیب‌های فنلی و گوگردی، بخشی از منابع فتوسنتزی به جای اختصاص به رشد، صرف مسیرهای متابولیکی ثانویه می‌شود (Reshi et al., 2023). از سوی دیگر، همبستگی مثبت فلاونوئیدها با عملکرد ($r =$

0.89) یافته‌ای جالب توجه است، زیرا برخلاف آل‌سین، به نظر می‌رسد که تجمع این ترکیب‌ها نه تنها مانعی برای رشد نیست، بلکه ممکن است نقش حفاظتی غیر هزینه‌برتری داشته باشند. فلاونوئیدها از جمله ترکیب‌های فنلی هستند که توانایی خنثی‌سازی رادیکال‌های آزاد و محافظت از سلول‌ها در برابر اکسیداسیون را دارند و از این طریق می‌توانند به حفظ پایداری فیزیولوژیکی گیاه در طول فصل رشد کمک کنند (Zahra et al., 2024). در زمینه آنزیم‌های آنتی‌اکسیدانی، همبستگی مثبت بین فعالیت کاتالاز و گلوکاتایون پراکسیداز ($r = 0.86$) نشان‌دهنده همکاری این آنزیم‌ها در حذف پراکسید هیدروژن و مقابله با تنش‌های اکسیداتیو است. از سوی دیگر، همبستگی بسیار قوی بین فعالیت SOD و توان مهار DPPH ($r = 0.97$) حکایت از همزمانی سازوکارهای دفاع آنزیمی و غیر آنزیمی در گیاه سیر دارد. چنین الگوهایی پیش‌تر توسط Hazarika و همکاران (۲۰۲۴) در گیاهان مختلف گزارش شده است که نقش مکمل سیستم‌های دفاعی را در بهبود مقاومت گیاه در برابر تنش‌های زیستی و محیطی برجسته می‌سازند. در نهایت، همبستگی مثبت میان فلاونوئیدها و فنل‌ها ($r = 0.92$) احتمالاً نشان‌دهنده وابستگی زیست‌سنتزی این دو ترکیب به مسیر فنیل پروپانویید است (جدول ۷). این همبستگی می‌تواند بیانگر هماهنگی در فعالیت آنزیم‌های کلیدی مانند PAL و CHS در سنتز ترکیبات فنلی باشد (لاتانزیو، ۲۰۱۹).

بحث

صفات کمی و عملکردی

نتایج این پژوهش نشان داد که عملکرد و وزن پیاز سیر به‌طور معناداری تحت تأثیر منطقه رویش قرار دارد، به‌طوری‌که اختلاف‌های مشهودی بین مناطق مطالعه‌شده مشاهده شد. نتایج پژوهش نشان داد که عملکرد و وزن پیاز سیر به‌طور معناداری تحت تأثیر منطقه رویش است و اختلاف‌های قابل توجهی بین مناطق مشاهده شد. بررسی دقیق‌تر شرایط اقلیمی نشان می‌دهد که تویسرکان و سبزوار با میزان تابش بالا ($19/34$ و $19/1$ MJ/m²/day) و بارش متوسط (374 و 128 میلی‌متر) بیشترین عملکرد و وزن پیاز را داشتند. تابش کافی و دمای مناسب روزانه در این مناطق می‌تواند موجب افزایش فتوسنتز و تولید کربوهیدرات و افزایش وزن پیاز شود. در حالی که تربت‌جام تابش مشابهی ($19/3$ MJ/m²/day) داشت اما بارش نسبتاً کمتر (172 میلی‌متر) و اختلاف دمای پایین ($-0/505$ سانتی‌گراد) باعث شد عملکرد متوسط‌تری نسبت به تویسرکان و سبزوار داشته باشد. مناطق همدان و اسدآباد با تابش مشابه تویسرکان ($19/34$ MJ/m²/day) اما بارش بیشتر (348 و 349 میلی‌متر) و دمای پایین‌تر، عملکرد متوسطی از نظر وزن پیاز نشان دادند. در استان مازندران (کلاردشت، بهشهر، ساری) میزان تابش به‌طور قابل توجهی کمتر ($14/56-15/94$ MJ/m²/day) و بارش بسیار بالا ($506-1007$ میلی‌متر) بود. این شرایط سبب کاهش فتوسنتز روزانه و افزایش رطوبت خاک شد که ممکن است رشد پیاز را محدود کرده و منجر به کاهش عملکرد و وزن پیاز گردد. در این راستا، یافته‌های Abbasifar و همکاران (2017) مؤید این موضوع است که تنوع بالایی میان توده‌های مختلف سیر ایران وجود دارد. در مطالعه آن‌ها، توده سیر همدان بیشترین وزن پیاز و پیازچه را به‌دلیل شرایط آب‌وهوایی سرد و خاک‌های غنی منطقه دارا بود؛ در حالی که توده سیر اهواز که در اقلیم گرم و نسبتاً شور کشت شده بود، بیشترین تعداد پیازچه و درصد ماده خشک را تولید کرد. این ویژگی‌ها می‌تواند حاصل نوعی سازگاری

فیزیولوژیک با شرایط تنش‌زای محیطی باشد، زیرا در محیط‌های گرم، گیاهان گرایش به تولید اندام‌های تکثیری کوچک‌تر ولی بیشتر با ماده خشک بالاتر دارند. همچنین، توده سیر تفرش در آن مطالعه، بیشترین صفات رشدی از جمله تعداد برگ، ارتفاع بوته و سطح برگ را نشان داد که بیانگر رشد رویشی قوی در مرحله پیش از غده‌زایی بود (Abbasifar et al., 2017).

به‌عنوان نمونه‌ای دیگر از تحقیقات مشابه، Alemkhoumaram و همکاران (2019) طی بررسی ۱۸ توده بومی سیر در منطقه همدان گزارش کردند که توده‌های با منشأ کوهستانی نسبت به توده‌های جلگه‌ای، نه‌تنها از عملکرد بالاتری برخوردار بودند، بلکه غلظت بالاتری از ترکیب‌های آلی گوگردار مانند آلوسین نیز داشتند که اهمیت دارویی و تغذیه‌ای سیر را افزایش می‌دهد. این نتایج نشان می‌دهد که انتخاب توده مناسب براساس منطقه اقلیمی و اهداف زراعی (مثلاً تولید انبوه یا کیفیت دارویی) می‌تواند تأثیر چشمگیری در موفقیت کشت داشته باشد (Alemkhoumaram et al., 2019). در پژوهشی که به‌منظور بررسی تنوع بیوشیمیایی و مورفولوژیکی میان توده‌های بومی سیر ایران انجام شد، سه توده از مناطق اراک، همدان و طارم در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی با سه تکرار در منطقه مغان کشت شدند. نتایج نشان داد که بین توده‌ها از نظر صفاتی مانند تندی، عملکرد، تعداد سیرچه، وزن پیاز و طول برگ تفاوت معنی‌داری وجود دارد. توده اراک دارای بیشترین تندی ولی کمترین عملکرد بود، در حالی که توده‌های همدان و طارم عملکرد بالا و تندی کمتری داشتند. بر این اساس، توده‌های همدان و طارم به‌عنوان گزینه‌های مناسب برای تولید سیر با عملکرد بالا و تندی متوسط معرفی شدند (Lotfi et al., 2013).

از سوی دیگر، Atif و همکاران (2019) دریافتند که بارش سالانه و تابش از میان عوامل محیطی بیشترین تأثیر را بر کشت سیر داشتند که با نتایج این مطالعه هم‌خوانی داشت. محققان بیان کردند که طولانی‌تر بودن مدت زمان نور (14 یا 16 ساعت) و دمای بالاتر (25 یا 30 درجه سلسیوس) به‌طور معنی‌داری قطر حداکثری، ارتفاع، عملکرد و کوتاه‌ترین دوره

رشدی را بهبود می‌بخشد. با این حال، مدت زمان نور ۱۲ ساعت منجر به کمترین وزن سیر شد (Atif et al., 2020). علاوه بر این، اثر ترکیبی بارش و تابش بر عملکرد سیر می‌تواند پیچیده باشد و سطوح بهینه هر عامل با توجه به شرایط خاص رشد ممکن است متفاوت باشد. مطالعات نشان داده‌اند که رابطه بین بارش، تابش و عملکرد سیر غیرخطی است و بارش و تابش ناکافی یا بیش از حد می‌تواند به کاهش عملکرد منجر شود (Hanson et al., 2013).

آلیسین

نتایج بدست آمده از مقایسه میزان آلیسین در نمونه‌های سیر از مناطق مختلف ایران، نشان‌دهنده تفاوت‌های قابل توجه در ترکیب‌های بیوشیمیایی و خصوصیات ضد میکروبی سیر در مناطق مختلف است. بیشترین مقدار آلیسین در تربت‌جام با میانگین ۶/۳۸ درصد مشاهده شد که نشان‌دهنده ظرفیت بالای این منطقه در تولید آلیسین است، در حالی که کمترین مقدار آلیسین در کلاردشت (۱/۴۶ درصد) گزارش شد. این اختلاف نشان می‌دهد که شرایط اقلیمی و خاکی تأثیر قابل توجهی در تولید ترکیب‌های فعال بیوشیمیایی در گیاهان دارند. تحقیقات قبلی نیز نشان داده‌اند که آلیسین، به‌عنوان یک ترکیب گوگردی اصلی در سیر، تحت تأثیر عواملی مانند دما، رطوبت و نوع خاک قرار می‌گیرد (Chen et al., 2017). در این راستا، به‌طور کلی، مناطق با شرایط گرم‌تر و خشک‌تر ممکن است تولید آلیسین بیشتری داشته باشند، زیرا گیاه سیر برای مقابله با تنش‌های محیطی ترکیب‌های آلی گوگردی بیشتری تولید می‌کند.

قرار گرفتن در معرض تابش ممکن است تأثیر قابل توجهی بر محتوای آلیسین سیر داشته باشد که می‌تواند بر فواید بالقوه سلامتی آن تأثیر بگذارد. تحقیقات پیشین نشان داده‌اند که قرار گرفتن در معرض پرتوهای گاما و تابش UV-C می‌تواند منجر به کاهش محتوای آلیسین در سیر شود (Park & Kim, 2015) و میزان کاهش بستگی به عواملی مانند نوع و دوز تابش و مدت زمان قرارگیری در معرض تابش دارد (Sarvizadeh et al., 2021). یک مطالعه دیگر

نشان داد که محتوای آلیسین در سیر در دوزهای ۵-۲۰ کیلوگرمی پرتو گاما به‌طور قابل توجهی کاهش یافت (Sharma et al., 2020). البته سازوکاری که تابش بر محتوای آلیسین در سیر تأثیر می‌گذارد هنوز به‌طور کامل مشخص نشده است، اما تصور می‌شود که آسیب به آنزیم‌های مسئول تولید آلیسین، منجر به کاهش تولید آن می‌گردد (Borlinghaus et al., 2014). علاوه بر این، برخی از محققان پیشنهاد کرده‌اند که تابش ممکن است مستقیماً مولکول‌های آلیسین را تجزیه کرده و با افزایش تابش، محتوای آلیسین کاهش یابد (Sarvizadeh et al., 2021).

بارش نقش حیاتی در تعیین رشد و ترکیب شیمیایی سیر، از جمله محتوای آلیسین آن، ایفا می‌کند. با وجود اینکه این عامل محیطی از اهمیت بالایی برخوردار است، رابطه بین بارش و محتوای آلیسین همچنان پیچیده و به‌طور کامل درک نشده است. در حالی که برخی مطالعات پیشنهاد کرده‌اند که بارش مناسب می‌تواند تأثیر مثبتی بر محتوای آلیسین از طریق تأمین رطوبت لازم برای رشد و توسعه بهینه داشته باشد. برخی دیگر اشاره کرده‌اند که شرایط تنش آبی ممکن است به افزایش غلظت ترکیب‌های سولفوری که مسئول تولید آلیسین هستند منجر شود (Bhatwalkar et al., 2021). با این حال، تحقیقات بیشتری لازم است تا رابطه واضحی بین بارش و محتوای آلیسین تعیین شود. علاوه بر این، این مطالعه نشان می‌دهد که بارش‌های مشاهده‌شده در ساری، بهشهر و کلاردشت می‌تواند تأثیر مثبتی بر رشد و توسعه سیر داشته باشد و احتمالاً منجر به افزایش محتوای آلیسین شود. در حالی که هنوز میزان دقیق این رابطه تعیین نشده است.

صفات بیوشیمیایی

محتوای فلاونوئید در سیر نمونه‌برداری شده از استان‌های مختلف به‌طور قابل توجهی متغیر بود. بیشترین میزان فلاونوئید در سیرهای برداشت‌شده از تربت‌جام در استان خراسان رضوی با مقدار ۲۲/۲ میلی‌گرم بر گرم مشاهده شد که

پاسخ به تنش‌های محیطی تولید می‌شوند (Kumar et al., 2023) و از آنجا که این ترکیب‌ها خواص آنتی‌اکسیدانی دارند، احتمالاً مناطق با شرایط مرطوب و اقلیم معتدل‌تر مانند مازندران، برای تولید ترکیب‌های فنلی بیشتر مناسب‌تر هستند. از سوی دیگر، فلاونوئیدها گروهی از متابولیت‌های ثانویه گیاهی هستند که فعالیت‌های زیستی متنوعی از جمله خواص ضد میکروبی را نشان می‌دهند (Roy et al., 2022). فلاونوئیدهای سیر، از جمله کوئرستین، کایمفرول و آپی‌ژنین، نشان داده شده است که فعالیت ضد میکروبی قوی‌ای علیه باکتری‌ها، قارچ‌ها و ویروس‌ها دارند؛ این فعالیت از طریق تخریب غشاهای سلولی، مهار آنزیم‌ها و جلوگیری از تکثیر DNA انجام می‌شود (Periferakis et al., 2022). این مطالعه نشان داد که رابطه‌ای مثبت و قابل توجه ($R^2=0.83$) بین محتوای فلاونوئیدها و سطوح آلیسین در سیر وجود دارد. تحقیقات پیشین نشان داده‌اند که فلاونوئیدها، از جمله کوئرستین، کایمفرول و آپی‌ژنین موجود در سیر می‌توانند پایداری آلیسین را افزایش داده و از تجزیه آن جلوگیری کنند (Beigoli et al., 2021). آلیسین، ترکیبی فرار و بسیار واکنش‌پذیر است که تحت شرایط مختلف به سرعت تجزیه می‌شود. با این حال، فلاونوئیدها ممکن است به‌عنوان عوامل محافظ عمل کرده و از تجزیه سریع آلیسین جلوگیری کنند و بدین ترتیب آثار مفید آن را طولانی‌تر کنند (Bhatwalkar et al., 2021). برای نمونه، یک مطالعه توسط El-Saber Batiha و همکاران (۲۰۲۰) گزارش کرد که کوئرستین می‌تواند پایداری آلیسین را تا ۹۰ درصد افزایش دهد. علاوه بر این، فلاونوئیدهای موجود در سیر نشان داده‌اند که آثار هم‌افزایی با سایر ترکیب‌های ضد میکروبی مانند آلیسین دارند. Soleymanzadeh moghadam و همکاران (۲۰۲۳) گزارش کردند که ترکیب فلاونوئیدها و آلیسین اثر ضد میکروبی قوی‌تری نسبت به هریک از ترکیب‌ها به‌طور جداگانه دارد.

براساس نتایج این مطالعه، رابطه مثبتی بین محتوای آلیسین و دیگر ترکیب‌های بیوشیمیایی سیر از جمله ترکیب‌های فنلی و فعالیت‌های آنتی‌اکسیدانی (DPPH)، فعالیت آنزیم‌های

نشان‌دهنده کیفیت بالای سیر در این منطقه است. این میزان بیشتر از سیرهای برداشت‌شده در سایر مناطق، به‌ویژه مازندران و همدان بود. این تفاوت‌ها می‌تواند به‌ویژه ناشی از شرایط اقلیمی و نوع خاک منطقه باشد. به‌طورکلی، در مناطقی که دارای دما و تابش بیشتر هستند، گیاهان معمولاً به تولید ترکیب‌های فعال بیوشیمیایی از جمله فلاونوئیدها متمایل‌تر می‌شوند، زیرا این ترکیب‌ها به‌عنوان دفاع گیاهی در برابر تنش‌های محیطی عمل می‌کنند (Mierziak et al., 2014). بنابراین، سیرهای تولیدی در استان خراسان رضوی که دارای تابش خورشید بالا و شرایط اقلیمی خاصی هستند، ممکن است برای تولید فلاونوئیدهای بیشتری انتخاب شده باشند. فعالیت آنزیم‌های آنتی‌اکسیدانی مانند کاتالاز، گلوکاتایون پراکسیداز و سوپراکسید دیسموتاز در نمونه‌های سیر مناطق مختلف تفاوت‌های چشمگیری نشان داد. به‌ویژه در استان مازندران، روستاهای اکاپل و خیرآباد در کلاردشت و ساری، به‌ترتیب بالاترین میزان فعالیت آنزیم‌های کاتالاز و گلوکاتایون پراکسیداز را داشتند. این نتایج تأکید می‌کنند که شرایط اقلیمی، به‌ویژه رطوبت بالا در این مناطق، می‌تواند نقش مؤثری در تحریک فعالیت‌های آنتی‌اکسیدانی داشته باشد. افزایش فعالیت آنزیم‌های آنتی‌اکسیدانی به‌ویژه در مناطق مرطوب به دلیل نیاز گیاهان به مقابله با استرس‌های اکسیداتیو و کاهش آسیب‌های ناشی از رادیکال‌های آزاد است (Maury et al., 2020). این موضوع در مورد فعالیت سوپراکسید دیسموتاز نیز صدق می‌کند که بالاترین مقدار آن در اکاپل مشاهده شد.

ترکیب‌های فنلی که نقش مهمی در خواص آنتی‌اکسیدانی و ضد میکروبی دارند نیز در مناطق مختلف تفاوت‌های قابل‌توجهی نشان دادند. بیشترین مقدار ترکیب‌های فنلی در خیرآباد ساری (۲۹ میلی‌گرم معادل اسید گالیک در هر گرم) ثبت شد و کمترین مقدار در روستای شورین همدان با ۱۸/۹ میلی‌گرم بود. این اختلاف به‌ویژه در میزان ۵۳/۴ درصد بیشتر بودن ترکیب‌های فنلی در خیرآباد نسبت به شورین، نشان‌دهنده تأثیرات اقلیمی و شرایط خاص خاکی بر تولید ترکیب‌های فنلی است. ترکیب‌های فنلی در گیاهان معمولاً در

اقلیم، نقش تعیین‌کننده‌ای در تعیین عملکرد کمی و کیفی سیر در مناطق مختلف کشور دارد. در این میان، استان همدان به‌ویژه روستاهایی مانند سنجوزان، و فرجین و آرتیمان در بسیاری از صفات کمی مانند وزن و اندازه سیرچه و عملکرد نهایی، برتری قابل توجهی نسبت به سایر مناطق نشان دادند. این برتری احتمالاً ناشی از شرایط مساعد فیزیولوژیکی رشد در این منطقه شامل تعادل مناسب بین دما، تابش و توزیع بارندگی بوده است که فرایند فتوسنتز و تجمع مواد خشک را تسهیل می‌کند. از سوی دیگر، در حوزه کیفیت بیوشیمیایی، استان خراسان رضوی، به‌ویژه شهرستان تربت‌جام، بیشترین مقادیر آلوسین را ثبت کرد. این موضوع نشان می‌دهد که شرایط خاص اقلیمی این منطقه (مانند شدت تابش بالا و رطوبت کمتر) احتمالاً موجب تحریک سازوکارهای دفاعی گیاه و تولید بیشتر ترکیبات گوگردی فعال مانند آلوسین شده است. در مقابل، مناطق شمالی کشور به‌ویژه استان مازندران و شهرستان‌هایی مانند بهشهر و کلاردشت، با وجود داشتن خاک‌های حاصلخیز و رطوبت بالا، عملکرد کمی و کیفی نسبتاً پایین‌تری را از خود نشان دادند. این یافته‌ها گویای آن است که رطوبت بیش از حد و تابش کم می‌تواند منجر به کاهش تجمع ترکیب‌های مؤثر ثانویه و نیز کاهش عملکرد کمی در گیاه سیر گردد. در مجموع، این مطالعه بر اهمیت انتخاب منطقه مناسب برای کشت سیر تأکید دارد و نشان می‌دهد که برای دستیابی به بیشترین عملکرد کمی، مناطق همدان و برای تولید ترکیبات دارویی با ارزش، مناطق گرم‌تر و خشک‌تر مانند تربت‌جام توصیه می‌شوند. این اطلاعات می‌تواند در برنامه‌ریزی‌های زراعی و انتخاب ارقام و مناطق مناسب برای کشت سیر با اهداف متنوع (خوراکی، دارویی، صنعتی) نقش کلیدی ایفا کند.

سوپراکسید دیسموتاز، گلوکاتینون پراکسیداز و کاتالاز) مشاهده شد. این همبستگی‌ها نشان می‌دهند که آلوسین، به‌عنوان ترکیبی فرار و حساس به شرایط محیطی، می‌تواند تحت تأثیر دیگر ترکیب‌های فعال موجود در سیر مانند ترکیب‌های فنلی و آنزیم‌های آنتی‌اکسیدانی قرار گیرد. ترکیب‌های فنلی موجود در سیر که شامل اسیدهای فنولیک و دیگر ترکیب‌های آنتی‌اکسیدانی هستند، به‌طور قابل توجهی با آلوسین همبستگی دارند و می‌توانند به حفظ پایداری آن کمک کنند (Rababah et al., 2025). این ترکیب‌ها قادرند خواص آنتی‌اکسیدانی خود را در کنار آلوسین به نمایش بگذارند و در مهار رادیکال‌های آزاد و کاهش آسیب‌های اکسیداتیو مؤثر باشند (Rababah et al., 2025).

علاوه بر این، فعالیت‌های آنتی‌اکسیدانی آنزیم‌هایی مانند سوپراکسید دیسموتاز، گلوکاتینون پراکسیداز و کاتالاز نیز ارتباط قابل توجهی با محتوای آلوسین دارند. این آنزیم‌ها در کاهش استرس اکسیداتیو نقش حیاتی دارند و می‌توانند از تجزیه آلوسین جلوگیری کرده و آثار درمانی آن را تقویت کنند. ترکیب این آنزیم‌های آنتی‌اکسیدانی با آلوسین در سیر به‌عنوان یک راهبرد دفاعی علیه رادیکال‌های آزاد و آسیب‌های اکسیداتیو عمل می‌کند که می‌تواند باعث افزایش آثار دارویی سیر در برابر بیماری‌های مختلف شود (Savairam et al., 2023). این یافته‌ها تأکید می‌کنند که آلوسین و سایر ترکیب‌های فعال بیوشیمیایی سیر می‌توانند به‌طور هم‌افزایی آثار درمانی و محافظتی خود را تقویت کنند و به‌ویژه در برابر بیماری‌هایی که به استرس اکسیداتیو و فعالیت‌های میکروبی مربوط هستند، مؤثرتر عمل نمایند.

نتیجه‌گیری

نتایج این پژوهش نشان داد که شرایط محیطی، به‌ویژه

References

- Abbasifar, A.R., Dorry, H.R. and Asadi, B., 2017. Investigation of quantitative and qualitative in 25 garlic cloves in three regions of Markazi province. Fifth Congress of Iranian Horticultural Science. Shiraz University, Shiraz, 2-5 September: 72p. (In

- persian) <https://hsc.areeo.ac.ir/articles?vi=151&vi>
- Abe, N., Murata, T. and Hirota, A., 1998. Novel 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl-radical scavengers, bisorbicillin and demethyltrichodimerol, from a fungus. Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry, 62(4): 661-666.

- <https://doi.org/10.1271/bbb.62.661>
- Akbarpour, A., Kavooosi, B., Hosseinifarahi, M., Tahmasebi, S. and Gholipour, S., 2021. Evaluation of yield and phytochemical content of different Iranian garlic (*Allium sativum* L.) ecotypes. International Journal of Horticultural Science and Technology, 8(4): 385-400. <https://doi.org/10.22059/ijhst.2020.303657.373>
 - Alemkhoulmaram, M.H., Keshkar, A.H. and Mirzaei Asl, A., 2019. Evaluation of morphological and physiological diversity and path analysis of bulb yield and allicin content in local Iranian garlic ecotypes in Hamedan region. Journal of Horticultural Sciences, 33(3): 481-497. <https://doi.org/10.22067/jhorts4.v33i3.77676>
 - Atif, M.J., Amin, B., Ghani, M.I., Ali, M., Zhang, S. and Cheng, Z., 2020. Effect of photoperiod and temperature on garlic (*Allium sativum* L.) bulbing and selected endogenous chemical factors. Environmental and Experimental Botany, 180: 104250. <https://doi.org/10.1016/j.envexpbot.2020.104250>
 - Atif, M.J., Amin, B., Ghani, M.I., Hayat, S., Ali, M., Zhang, Y. and Cheng, Z., 2019. Influence of different photoperiod and temperature regimes on growth and bulb quality of garlic (*Allium sativum* L.) cultivars. Agronomy, 9(12): 879. <https://doi.org/10.3390/agronomy9120879>
 - Baghalian, K., Ziai, S., Naghavi, M. and Naghdi Badi, H., 2005. Pre-planting evaluation of allicin content and botanical traits in Iranian garlic (*Allium sativum* L.) ecotypes. Journal of Medicinal Plants, 4(13): 50-59. <http://jmp.ir/article-1-718-fa.html>
 - Beigoli, S., Behrouz, S., Memar Zia, A., Ghasemi, S.Z., Boskabady, M., Marefati, N., Kianian, F., Khazdair, M.R., El-Seedi, H. and Boskabady, M.H., 2021. Effects of *Allium cepa* and its constituents on respiratory and allergic disorders: A comprehensive review of experimental and clinical evidence. Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine, 2021: 5554259. <https://doi.org/10.1155/2021/5554259>
 - Bhatwalkar, S.B., Mondal, R., Krishna, S.B.N., Adam, J.K., Govender, P. and Anupam, R., 2021. Antibacterial properties of organosulfur compounds of garlic (*Allium sativum*). Frontiers in Microbiology, 12: 613077. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2021.613077>
 - Borlinghaus, J., Albrecht, F., Gruhlke, M.C., Nwachukwu, I.D. and Slusarenko, A.J., 2014. Allicin: Chemistry and biological properties. Molecules, 19(8): 12591-12618. <https://doi.org/10.3390/molecules190812591>
 - Chen, Z., Xu, M.J., Wang, C., Zhou, H., Fan, L. and Huang, X., 2017. Thermolysis kinetics and thermal degradation compounds of alliin. Food Chemistry, 223: 25-30. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.12.011>
 - Clairbone, A., 1985. Catalase activity: 283-284. In: Greenwald, R.A., (Ed.). Handbook of Methods for Oxygen Radical Research. CRC Press, Boca Raton, 447p. <https://www.scirp.org/reference/ReferencesPapers?ReferenceID=796054>
 - El-Saber Batiha, G., Magdy Beshbishy, A.G., Wasef, L., Elewa, Y.H.A.A., Al-Sagan, A., Abd El-Hack, M.E., Taha, A.E.M., Abd-Elhakim, Y. and Devkota, H.P., 2020. Chemical constituents and pharmacological activities of garlic (*Allium sativum* L.): A review. Nutrients, 12(3): 872. <https://doi.org/10.3390/nu12030872>
 - FAO, 2022. Garlic; An ancient crop to contribute to world food security. 63p. <https://openknowledge.fao.org>
 - Giannopolitis, C.N. and Ries, S.K., 1977. Superoxide dismutases: I. Occurrence in higher plants. Plant Physiology, 59(2): 309-314. <https://doi.org/10.1104/pp.59.2.309>
 - Hanson, B., May, D., Voss, R., Cantwell, M. and Rice, R., 2013. Response of garlic to irrigation water. Agricultural Water Management, 58(1): 29-43. [https://doi.org/10.1016/S0378-3774\(02\)00076-8](https://doi.org/10.1016/S0378-3774(02)00076-8)
 - Hazarika, P., Singh, H.R., Das, D.K. and Das, S., 2024. Priming of plant's immune system: The future sustainable approach for tea improvement. Discover Plants, 1: 31. <https://doi.org/10.1007/s44372-024-00035-w>
 - Kumar, K., Debnath, P., Singh, S. and Kumar, N., 2023. An overview of plant phenolics and their involvement in abiotic stress tolerance. Stresses, 3: 570-585. <https://doi.org/10.3390/stresses3030040>
 - Kyung, K.H., 2012. Antimicrobial properties of *Allium* species. Current Opinion in Biotechnology, 23(2): 142-147. <https://doi.org/10.1016/j.copbio.2011.08.004>
 - Lotfi, A., Kashi, A. and Alizadeh Askoi, P., 2013. Evaluation of taste, pungency, and some morphological traits in three Iranian local garlic (*Allium sativum* L.) ecotypes. First National Conference on Medicinal Plants and Sustainable Agriculture, Hamedan, 1-8. (In Persian) <https://civilica.com/doc/241379>
 - Maury, G.L., Rodríguez, D.M., Hendrix, S., Arranz, J.C.E., Boix, Y.F., Pacheco, A.O., Díaz, J.G., Morris-Quevedo, H.J., Dubois, A.F., Aleman, E.I., Beenaerts, N., Méndez-Santos, I.E., Ratón, T.O., Cos,

- P. and Cuypers, A., 2020. Antioxidants in plants: A valorization potential emphasizing the need for the conservation of plant biodiversity in Cuba. *Antioxidants*, 9(11): 1048. <https://doi.org/10.3390/antiox9111048>
- Mierziak, J., Kostyn, K. and Kulma, A., 2014. Flavonoids as important molecules of plant interactions with the environment. *Molecules*, 19(10): 16240-16265. <https://doi.org/10.3390/molecules191016240>
 - Nguyen, B.T., Harper, S.M., O'Hare, T.J., Menzies, N.W. and Wehr, B., 2022. Sulfur nutrition affects garlic bulb yield and allicin concentration. *Plants*, 11: 2571. <https://doi.org/10.3390/plants11192571>
 - Pączka, G., Mazur-Pączka, A., Garczyńska, M., Kostecka, J. and Butt, K.R., 2021. Garlic (*Allium sativum* L.) cultivation using vermicompost-amended soil as an aspect of sustainable plant production. *Sustainability*, 13(24): 13557. <https://doi.org/10.3390/su132413557>
 - Park, M.H. and Kim, J.G., 2015. Low-dose UV-C irradiation reduces the microbial population and preserves antioxidant levels in peeled garlic (*Allium sativum* L.) during storage. *Postharvest Biology and Technology*, 100: 109-112. <https://www.aminer.cn/pub/5ff1daf619519e9c3974ab89>
 - Parreño, R., Rodríguez-Alcocer, E., Martínez-Guardiola, C., Carrasco, L., Castillo, P., Arbona, V., Jover-Gil, S. and Candela, H., 2023. Turning garlic into a modern crop: State of the art and perspectives. *Plants*, 12(6): 1212. <https://doi.org/10.3390/plants12061212>
 - Periferakis, A., Periferakis, K., Badarau, I.A., Petran, E.M., Popa, D.C., Caruntu, A., Costache, R.S., Scheau, C., Caruntu, C. and Costache, D.O., 2022. Kaempferol: Antimicrobial properties, sources, clinical, and traditional applications. *International Journal of Molecular Sciences*, 23(23): 15054. <https://doi.org/10.3390/ijms232315054>
 - Polle, A., Otter, T. and Seifert, F., 1994. Apoplastic peroxidases and lignification in needles of Norway spruce (*Picea abies* L.). *Plant Physiology*, 106(1): 53-60. <https://doi.org/10.1104/pp.106.1.53>
 - Rababah, T., Al-U'datt, M., Angor, M., Alsaad, A., Akkam, Y., Gammoh, S. and Magableh, G., 2025. Fresh crushed garlic exhibits superior allicin and pyruvic acid stability, while fresh sliced garlic leads in phenolic and antioxidant content. *Applied Food Research*, 5(1): 100850. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2025.100850>
 - Reshi, Z.A., Ahmad, W., Lukatkin, A.S. and Javed, S.B., 2023. From nature to lab: A review of secondary metabolite biosynthetic pathways, environmental influences, and in vitro approaches. *Metabolites*, 13(8): 895. <https://doi.org/10.3390/metabo13080895>
 - Roy, A., Khan, A., Ahmad, I., Alghamdi, S., Rajab, B.S., Babalghith, A.O., Alshahrani, M.Y., Islam, S. and Islam, M.R., 2022. Flavonoids: A bioactive compound from medicinal plants and its therapeutic applications. *BioMed Research International*, 2022: 5445291. <https://doi.org/10.1155/2022/5445291>
 - Sarvizadeh, M., Hasanpour, O., Naderi Ghale-Noie, Z., Mollazadeh, S., Rezaei, M., Pourghadamyari, H., Masoud Khooy, M., Aschner, M., Khan, H., Rezaei, N., Shojaie, L. and Mirzaei, H., 2021. Allicin and digestive system cancers: From chemical structure to its therapeutic opportunities. *Frontiers in Oncology*, 11: 650256. <https://doi.org/10.3389/fonc.2021.650256>
 - Savairam, V.D., Patil, N.A., Borate, S.R., Ghaisas, M.M. and Shete, R.V., 2023. Allicin: A review of its important pharmacological activities. *Pharmacological Research - Modern Chinese Medicine*, 8: 100283. <https://doi.org/10.1016/j.prmcm.2023.100283>
 - Sharma, P., Sharma, S.R., Dhall, R.K., Mittal, T.C. and Bhatia, S., 2020. Physio-chemical behavior of γ -irradiated garlic bulbs under ambient storage conditions. *Journal of Stored Products Research*, 87: 101629. <https://doi.org/10.1016/j.jspr.2020.101629>
 - Shemesh-Mayer, E., Faigenboim, A., Sherman, A., Gao, S., Zeng, Z., Liu, T. and Kamenetsky-Goldstein, R., 2023. Deprivation of sexual reproduction during garlic domestication and crop evolution. *International Journal of Molecular Sciences*, 24: 16777. <https://doi.org/10.3390/ijms242316777>
 - Silispour, M., 2019. Integrated management of soil fertility and plant nutrition in garlic cultivation. *Agricultural Research, Education and Extension Organization, Soil and Water Research Institute*, 75p. (In persian) <https://ucms.areeo.ac.ir/file/download/download/1752042246-686e0b06a8b1a-559-.pdf?language=fa&subdomain=swri>
 - Singleton, V.L., Orthofer, R. and Lamuela-Raventós, R.M., 1999. Analysis of total phenols and other oxidation substrates and antioxidants by means of folin-ciocalteu reagent: 152-178. In: Walker, A., (Ed.). *Methods in Enzymology: Computational Approaches to Natural Products Discovery*, Elsevier, 732p. [http://dx.doi.org/10.1016/S0076-6879\(99\)99017-1](http://dx.doi.org/10.1016/S0076-6879(99)99017-1)
 - Soleymanzadeh Moghadam, S., Mazar Atabaki, S., Ebrahimnejad, P., Mohammadi, Z. and Nobakht, M., 2023. Anti-bacterial property and cytotoxicity of

Allium sativum and *Myrtus communis* extracts against nosocomial bacterial infections. Iranian Journal of Toxicology, 17(1): 71-78. (In persian)
<http://dx.doi.org/10.32598/IJT.17.1.1048.1>

- Song, X., Yue, Z., Nie, L., Zhao, P., Zhu, K. and Wang, Q., 2021. Biological functions of diallyl disulfide, a garlic-derived natural organic sulfur compound. Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine, 2021: 5103626.
<https://doi.org/10.1155/2021/5103626>
- Yaghoobi, E., Malek Zadeh, S. and Farsi, M., 2022. Karyological comparison between Iranian garlic (*Allium sativum*) ecotypes and foreign specimens. Agricultural Biotechnology Journal, 14(3): 21-40.
<https://doi.org/10.22103/jab.2022.19436.1401>
- Zahedi, B., Kashi, A.K., Zamani, Z., Mosahebi, G.H. and Hassani, M., 2017. Evaluation of Iranian garlic (*Allium sativum* L.) genotypes using multivariate analysis methods based on morphological characteristics. Biotechnology, 6(3): 353-356.
<https://doi.org/10.3923/biotech.2007.353.356>
- Zahra, M., Abrahamse, H. and George, B.P., 2024. Flavonoids: Antioxidant powerhouses and their role in nanomedicine. Antioxidants, 13(8): 922.
<https://doi.org/10.3390/antiox13080922>