



## The Effect of Melatonin on Some Physiological and Morphological Characteristics of *Coriandrum sativum* L. and *Anethum graveolens* L. under Salt Stress

M. Cheraghi<sup>1</sup>, A.A. Hatamnia<sup>2\*</sup>, F. Ghanbari<sup>3</sup>

Received: 18-08-2022

Revised: 19-10-2022

Accepted: 30-11-2022

Available Online: 30-11-2022

### How to cite this article:

Cheraghi, M., Hatamnia, A.A., & Ghanbari, F. (2023). The effect of melatonin on some physiological and morphological characteristics of *Coriandrum sativum* L. and *Anethum graveolens* L. under salt stress. *Journal of Horticultural Science*, 37(2), 561-575. (In Persian with English abstract).  
<https://doi.org/10.22067/jhs.2022.78109.1189>

### Introduction

Salinity is the most important environmental parameter limiting plant growth and productivity. The detrimental effects of high salinity on plants can be observed at the whole-plant level as the death of plants and/or decreases in productivity. Increasing salinity is accompanied by significant reductions in number of leaves per plant, shoot weight, root weight, shoot length, and root length. With an increase in salinity, water potential and osmotic potential of plants become more negative. Two medicinal species of *Coriandrum sativum* L. and *Anethum graveolens* L. are herbaceous and annual plants of the Apiaceae family, which have many uses in the pharmaceutical and food industries. Considering the importance of these two medicinal species and the increase of environmental stresses including salinity stress in recent years, this research aims to investigate the effect of external application of melatonin on resistance to salinity stress in *Coriandrum sativum* L. and *Anethum graveolens* L. species and its effect on some morphological and physiological characteristics of these two species under salt stress.

### Materials and Methods

This research was conducted in a factorial experimental format based on a randomized complete block design with three replications. Experimental treatments include five levels of salinity (0, 40, 80, 120 and 160 mM) and two levels of melatonin foliar spraying (0 and 100  $\mu$ M). After the end of the treatment period, the morphological and physiological characteristics of the plant were measured by the different methods. Data analyses were performed using SPSS software version 20. Results were analyzed using one-way analysis of variance (ANOVA) followed by Tukey's multiple comparison test. The results were expressed as mean values and standard error (SE) of the means.

### Results and Discussion

The results of variance analysis indicated that species, melatonin and salinity stress have a significant effect on all morphological factors at the  $p < 0.05$ . The results of compare means showed that the number of leaves in both plants has a significant decrease at the probability level of 5% with the increase in salinity. However, the amount of this decrease in the samples that have been affected by melatonin is lower than the samples without melatonin. The use of melatonin has reduced the negative effects of salinity stress in two plants, so that at the salinity level of 160 mM sodium chloride, the use of melatonin has increased the fresh and dry weight of *coriandrum sativum* L. shoots by 7 and 3.61 times, respectively. The results of variance analysis

1 and 2- M.Sc Student and Assistant Professor, Department of Biology, Faculty of Science, Ilam University, Ilam, Iran, respectively.

(\*- Corresponding Author Email: [a.hatamnia@ilam.ac.ir](mailto:a.hatamnia@ilam.ac.ir))

3- Assistant Professor, Department of Horticultural Science, Faculty of Agriculture, Ilam University, Ilam, Iran

DOI: [10.22067/JHS.2022.78109.1189](https://doi.org/10.22067/JHS.2022.78109.1189)

showed that melatonin and salinity stress have a significant effect on all pigments. The results shown that with the increase in the level of salinity stress, a significant decrease ( $p < 0.05$ ) was observed in the amount of chlorophyll and anthocyanin pigments of two species. The results of variance analysis showed that species and melatonin have a significant effect at the  $p < 0.01$  on all physiological parameters, and salt stress has a significant effect at the  $p < 0.01$  on all the physiological parameters except of relative water content. Also, the interaction effects of species with salinity, species with melatonin, melatonin with salinity and the interaction of all three factors have a significant effect at the 1% probability level on the parameters of proline and total phenol. With the increase in salinity, the amount of total protein in both species decreased, but the amount of this decrease was lower in the plants that were treated with melatonin. In *coriandrum sativum* L. plant, the amount of total protein reduction at 160 mM salinity level is 42.31% compared to the control, but this reduction was 28.9% in the plants that were treated with melatonin. Also, in the *Anethum graveolens* L., the amount of total protein reduction at the salinity level of 160 mM was 29.78% and 21.06% respectively, in the samples without melatonin treatment and under melatonin treatment.

### Conclusions

The results of variance analysis of the data showed that melatonin has a significant effect at the probability level of 1 and 5% on all morphological and physiological parameters measured in both plants. Also, the compare means showed that with the increase in the level of salinity stress, a significant decrease in the probability level of 5% was observed in the parameters measured in two plants. In general, the external application of melatonin moderates the negative effects of salinity stress, and therefore melatonin can be used to improve the growth of plants under stress.

**Keywords:** Chlorophyll pigments, Proline, Total protein, Total phenol

مقاله پژوهشی

جلد ۳۷، شماره ۲، تابستان ۱۴۰۲، ص. ۵۷۵-۵۶۱

## تأثیر ملاتونین بر برخی ویژگی‌های فیزیولوژیکی و مورفولوژیکی گشنیز (*Coriandrum sativum* L.) و شوید (*Anethum graveolens* L.) تحت شرایط تنش شوری

میلاذ چراغی<sup>۱</sup> - علی اصغر حاتم‌نیا<sup>۲\*</sup> - فردین قنبری<sup>۳</sup>

تاریخ دریافت: ۱۴۰۱/۰۵/۲۷

تاریخ بازنگری: ۱۴۰۱/۰۷/۲۷

تاریخ پذیرش: ۱۴۰۱/۰۹/۰۹

### چکیده

دو گونه دارویی گشنیز (*Coriandrum sativum* L.) و شوید (*Anethum graveolens* L.) گیاهانی علفی و یکساله از خانواده چتریان هستند که کاربردهای متعددی در صنایع دارویی و غذایی دارند. ملاتونین در گیاهان به‌عنوان محرک زیستی یا مولکول تحریک‌کننده رشد مورد ارزیابی قرار گرفته است و موجب افزایش تحمل به تنش‌های زنده و غیرزنده و بهبود رشد و توسعه گیاه می‌شود. این پژوهش در قالب آزمایشی فاکتوریل بر پایه طرح بلوک‌های کامل تصادفی با سه تکرار در گلخانه تحقیقاتی دانشکده کشاورزی دانشگاه ایلام در سال ۱۴۰۰ انجام شد. تیمارهای آزمایشی شامل پنج سطح شوری (صفر، ۴۰، ۸۰، ۱۲۰ و ۱۶۰ میلی‌مولار) و دو سطح محلول‌پاشی برگی ملاتونین (صفر و ۱۰۰ میکرومولار) است. مقایسه میانگین داده‌ها نشان داد که با افزایش سطح تنش شوری کاهش معنی‌داری در سطح احتمال ۵ درصد در پارامترهای اندازه‌گیری شده در دو گیاه گشنیز و شوید مشاهده شده است. با این حال، کاربرد ملاتونین سبب کاهش اثرات منفی تنش شوری در دو گیاه شده است، به طوری که در سطح شوری ۱۶۰ میلی‌مولار کلرید سدیم کاربرد ملاتونین به ترتیب سبب افزایش ۶ و ۳/۶۱ برابری وزن تر و خشک شاخساره گیاه گشنیز شده است. نتایج حاصل از تجزیه واریانس داده‌ها نشان داد که ملاتونین اثر معنی‌داری در سطح احتمال ۱ و ۵ درصد بر روی همه پارامترهای مورفولوژیکی و فیزیولوژیکی اندازه‌گیری شده در هر دو گیاه دارد. گونه، تنش شوری، ملاتونین و اثرات متقابل آنها دارای تأثیر معنی‌داری در سطح احتمال ۱ درصد بر روی میزان پرولین و فنل کل بوده است. نتایج نشان داد که با افزایش سطح شوری میزان پروتئین کل در هر دو گیاه گشنیز و شوید کاهش یافته است، ولی میزان این کاهش در نمونه‌هایی که تحت تیمار ملاتونین قرار گرفته بودند کمتر می‌باشد. در گیاه گشنیز میزان کاهش پروتئین کل در سطح شوری ۱۶۰ میلی‌مولار نسبت به شاهد ۴۲/۳۱ درصد می‌باشد ولی این کاهش در نمونه‌هایی که تحت تیمار ملاتونین قرار گرفتند ۲۸/۹ درصد بود. به‌طور کلی می‌توان گفت که کاربرد خارجی ملاتونین سبب تعدیل اثرات منفی تنش شوری شده و بنابراین می‌توان از ملاتونین جهت بهبود رشد گیاهان تحت تنش استفاده کرد.

واژه‌های کلیدی: پروتئین کل، پرولین، رنگیزه‌های کلروفیل، فنل کل

### مقدمه

(Levitt, 1980). تنش‌های محیطی به طور کلی حدود ۷۱ درصد از عملکرد گیاهان زراعی را کاهش می‌دهند که در این میان افت عملکرد در اثر دمای بالا ۱۵ درصد، دمای پایین ۴۰ درصد، تنش خشکی ۱۷ درصد و تنش شوری ۲۰ درصد برآورد شده است (Ashraf and Harris, 2005). تنش شوری یکی از مهم‌ترین تنش‌های محیطی است که تولید محصولات زراعی و دارویی را با مشکل مواجه کرده است. سمیت یونی، تنش اسمزی و کمبود مواد مغذی که در شرایط وقوع شوری رخ می‌دهد، سبب بهم خوردن توازن

تنش نتیجه‌ی روند غیرعادی فرآیندهای فیزیولوژیکی است که از تأثیر یک یا ترکیبی از عوامل زیستی و محیطی حاصل می‌شود

۱ و ۲- به‌ترتیب دانشجوی کارشناسی ارشد و استادیار، گروه زیست‌شناسی، دانشکده علوم پایه، دانشگاه ایلام، ایلام، ایران

\*- نویسنده مسئول: (Email: a.hatamnia@ilam.ac.ir)

۳- استادیار، گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ایلام، ایلام، ایران

DOI: 10.22067/JHS.2022.781109.1189

(Zou et al., 2019).

دو گونه دارویی گشنیز (*Coriandrum sativum* L.) و شوید (*Anethum graveolens* L.) گیاهانی علفی و یکساله از خانواده چتریان هستند که که کاربردهای متعددی در صنایع و دارویی و غذایی دارند (Mahram et al., 1992; Omidbaigi, 2000; Sefidkon, 2001). با توجه به اهمیت این دو گونه دارویی و افزایش تنش‌های محیطی از جمله تنش شوری در طی سال‌های اخیر، این پژوهش با هدف بررسی تأثیر فیتوهورمون ملاتونین بر مقاومت به تنش شوری در گونه‌های دارویی گشنیز و شوید و تأثیر آن بر برخی خصوصیات مورفولوژیکی و فیزیولوژیکی این دو گونه، تحت سطوح مختلف تنش شوری انجام گرفت.

### مواد و روش‌ها

این پژوهش در قالب آزمایشی فاکتوریل بر پایه طرح بلوک‌های کامل تصادفی با سه تکرار در گلخانه تحقیقاتی دانشکده کشاورزی دانشگاه ایلام در سال ۱۴۰۰ انجام شد. تیمارهای آزمایشی شامل پنج سطح شوری (صفر، ۴۰، ۸۰، ۱۲۰ و ۱۶۰ میلی‌مولار) و دو سطح محلول‌پاشی برگی ملاتونین (صفر و ۱۰۰ میکرومولار) است. بذرها، گونه‌های گشنیز و شوید در گلدان‌هایی با قطر دهانه ۱۴ سانتی‌متر که به نسبت ۲:۱:۱ از خاک زراعی، کود دامی پوسیده و ماسه‌بادی پر شده بودند، در شرایط دمایی ۲۵ درجه‌سانتی کاشته شدند و بعد از سبز شدن و استقرار کامل گیاهچه‌ها اقدام به تنک کردن گیاهچه‌ها شد. تا استقرار کامل گیاهان گلدان‌ها با آب معمولی آبیاری می‌شدند، بعد از استقرار کامل گیاهان، اقدام به اعمال تیمار شوری در سطوح مختلف (صفر، ۴۰، ۸۰، ۱۲۰ و ۱۶۰ میلی‌مولار کلرید سدیم) شد و گیاهچه‌ها هفته‌ای دو بار با تیمارهای شوری مورد نظر، آبیاری می‌شدند. لازم به ذکر است که به منظور جلوگیری از تجمع نمک هر دو هفته یکبار گلدان‌ها با آب معمولی آبیاری می‌شدند، همچنین اعمال تیمار شوری همراه با زه آب بود و به این ترتیب تجمع نمک در گلدان‌ها به حداقل رسید. همچنین تیمار ملاتونین در طول دوره رشد سه بار به صورت محلول‌پاشی برگی بعد از اعمال شوری اعمال گردید. پس از پایان دوره اعمال تیمارها، صفات مورفولوژیکی و فیزیولوژیکی گیاه به روش‌های ذیل اندازه‌گیری شدند.

برای اندازه‌گیری طول بخش هوایی و ریشه با استفاده از خط‌کش طول شاخساره و ریشه از طوقه اندازه‌گیری و بر حسب سانتی‌متر گزارش شد. برای اندازه‌گیری وزن تر شاخساره و ریشه، شاخساره و ریشه گیاه از محل طوقه قطع شده و جداگانه توزین شدند. برای اندازه‌گیری وزن خشک شاخساره و ریشه، شاخساره‌ها و ریشه‌های جدا شده در پاکت‌های کاغذی قرار داده شدند و در آون با دمای ۷۲ درجه سانتی‌گراد و به مدت ۲۴ ساعت قرار داده شدند تا کاملاً خشک

متابولیکی و در پی آن تنش اکسیداتیو می‌گردند. انباشتگی نمک در برگ‌ها باعث پیری زودرس، کاهش ساخت آسمیلات‌ها برای نواحی رشدی و در نتیجه کاهش رشد گیاه می‌شود (Parida and Das, 2005).

استفاده از محرک‌های زیستی به منظور افزایش کیفیت و پایداری عملکرد گیاهان زراعی و دارویی از اهمیت بالایی برخوردار است. از موادی که اخیراً به صورت کاربرد خارجی جهت افزایش مقاومت گیاهان به تنش‌ها و یا افزایش عملکرد و کیفیت آنها در شرایط مزرعه استفاده می‌شود، ملاتونین است. ملاتونین (N-استیل ۵-متوکسی تریپتامین) با فرمول شیمیایی  $C_{13}H_{16}N_2O_2$  هورمونی طبیعی از تیپ ایندول آمین مشتق شده از تریپتوفان (اناستیل ۵ متوکسی تریپتامین) است که در موجودات مختلف از جمله پروکاریوت‌ها، یوکاریوت‌های تک یاخته‌ای، قارچ‌ها، جلبک‌ها، جانوران و گیاهان به اثبات رسید (Janas and Posmyk, 2013). ملاتونین در گیاهان به طور طبیعی سنتز می‌شود و به طور گسترده‌ای در غلظت‌های مختلف در گیاهان وجود دارد و به عنوان محرک زیستی یا مولکول تحریک‌کننده رشد مورد ارزیابی قرار گرفته است و موجب افزایش تحمل به تنش‌های زنده و غیرزنده و بهبود رشد و توسعه گیاه می‌شود و همچنین گزارش شده است که ملاتونین ایفاگر عملکردهای ضروری در تنظیم رشد و نمو گیاه شامل فرآیندهای تحریک رشد رویشی، جوانه‌زنی، ریشه‌دهی و گلدهی است و از نظر مسیر بیوسنتز و اعمال فیزیولوژیک دارای اشتراکاتی با هورمون شناخته شده ایندول استیک اسید است (Arnao; Li et al., 2017; Janas and Hernandez-Ruiz, 2014; Posmyk, 2013; Tan et al., 2012). در گیاهان، ملاتونین به عنوان یک نوع تنظیم‌کننده رشد گیاهی، شبیه نقش ایندول استیک اسید (IAA)، در افزایش رشد سلول‌ها برای تسریع رشد عمل می‌کند (Zhang et al., 2013). ملاتونین به عنوان خط اول دفاع و حس‌گر داخلی تنش اکسیداتیو در گیاهان گزارش شده است (Tan et al., 2011).

مکانیسمی که ملاتونین رشد ریشه و بخش هوایی را در گیاهان افزایش می‌دهد به خوبی شناخته نشده است، اما احتمال دارد که ملاتونین تعادل هورمونی را در گیاه تغییر داده و تحت شرایط تنش، سبب افزایش اکسین و سیتوکنین می‌شود (Chen et al., 2009). ملاتونین به عنوان جاروب‌کننده عوامل اکسیداتیو و متعادل‌کننده فرآیندهایی که تعادل ردوکس سلول را تغییر می‌دهند، می‌تواند در متحمل کردن گیاهان به نمک گزینه مناسبی باشد (Park and Back, 2012). در مطالعات مختلف اثرات مثبت ملاتونین در تعدیل عوامل تنش‌زا به اثبات رسیده است (Zhang et al., 2014). در مطالعه‌ای مشاهده شد، محلول‌پاشی با ملاتونین باعث بهبود تنظیم اسمزی و حذف رادیکال‌های آزاد اکسیژن شد و اثرات منفی تنش خشکی بر فتوسنتز را کاهش داد و رشد و عملکرد گیاه سویا را بالا برد

برگ از معادله زیر حساب شد.

$$RWC = \frac{F_w - D_w}{S_w - D_w} \times 100$$

در این رابطه  $F_w$ : وزن تر،  $D_w$ : وزن خشک و  $S_w$ : وزن اشباع برگ، می‌باشند.

به منظور اندازه‌گیری محتوای پروتئین برگ از روش بیتس و همکاران (Bates et al., 1973) استفاده شد. ابتدا ۵۰۰ میلی‌گرم بافت زنده گیاهی در ۱۰ میلی‌لیتر محلول اسید سولفوسالیسیلیک (۳٪) در هاون ساییده، سپس ۲ میلی‌لیتر از عصاره صاف شده با ۲ میلی‌لیتر معرف اسید نین‌هیدرین و ۲ میلی‌لیتر اسیداستیک گلاسیال مخلوط شدند. سپس لوله‌ها به مدت یک ساعت در بن‌ماری و در دمای ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد قرار داده شدند، پس از خروج، نمونه‌ها در حمام یخ به مدت ۳۰ دقیقه نگهداری شده و سپس ۴ میلی‌لیتر تولوئن به محتوای هر لوله اضافه و به مدت ۳۰ ثانیه به وسیله ورتکس مخلوط گردیدند. بعد از انکوباسیون در دمای اتاق و ایجاد دو لایه مجزا، سرانجام جذب نوری لایه رنگی فوقانی در طول موج ۵۲۰ نانومتر با استفاده از دستگاه اسپکتروفتومتر قرائت و مقدار پروتئین با استفاده از منحنی استاندارد تعیین گردید.

به منظور اندازه‌گیری پروتئین، عصاره آنزیمی، از ساییده شدن ۰/۲ گرم بافت تازه گیاهی در ۲ میلی‌لیتر بافر فسفات ۰/۱ مولار (با اسیدیته ۶/۸) تهیه شد و سپس به مدت ۱۵ دقیقه در ۱۳۰۰۰ دور در دقیقه و دمای ۴ درجه سانتی‌گراد سانتریفیوژ شد. فاز رویی برای اندازه‌گیری پروتئین محلول استفاده شد. برای اندازه‌گیری پروتئین به روش برادفورد (Bradford, 1976) به یک میلی‌لیتر از معرف برادفورد، ۱۰۰ میکرولیتر عصاره آنزیمی اضافه شد و پس اختلاط کامل در دستگاه اسپکتروفتومتر قرار داده شد و جذب آن در طول موج ۵۹۵ نانومتر ثبت گردید. غلظت پروتئین بر حسب میلی‌گرم بر گرم بافت تازه با استفاده از منحنی استاندارد در غلظت‌های ۲۰ تا ۲۰۰ میلی‌گرم بر لیتر که توسط آلبومین گاوی تهیه شده بود، محاسبه شد. برای اندازه‌گیری مقدار فنل کل از روش فولین-سیوکالته استفاده شد (Singleton and Rossi, 1965). به این منظور ۰/۱ گرم نمونه برگی با اضافه کردن سه میلی‌لیتر متانول ۸۵ درصد ساییده شد و پس از صاف کردن آن با کاغذ صافی، ۳۰۰ میکرولیتر آن برداشته شد و به آن ۱۵۰۰ میکرولیتر معرف فولین ۱۰ درصد اضافه گردید و به مدت ۵ دقیقه در دمای اتاق قرار گرفت. سپس به آن ۱/۲ میلی‌لیتر کربنات ۷ درصد اضافه شده و پس از دو ساعت تکان دادن روی شیکر در دمای اتاق، جذب محلول در طول موج ۷۶۵ نانومتر با استفاده از دستگاه اسپکتروفتومتر اندازه‌گیری شد. با استفاده از استاندارد اسید گالیک مجموع فنل به صورت میلی‌گرم اسید گالیک در ۱۰۰ گرم وزن تازه بیان شد.

شوند و سپس اقدام به توزین وزن خشک شاخساره و ریشه شد.

برای سنجش میزان رنگیزه‌های کلروفیل a، کلروفیل b و کلروفیل کل از روش پورا (Porra, 2002)، کاروتنوئید از روش لیختن تالر و ولبورن (Lichtenthaler and Wellburn, 1983) و آنتوسیانین از روش سیمز و گامون (Sims and Gamon, 2002) استفاده شد. ابتدا مقدار ۰/۱ گرم از برگ‌های تازه گیاه در پنج میلی‌لیتر استون ۸۰ درصد در داخل هاون چینی ساییده شد. سپس یک میلی‌لیتر از محلول رویی حاصل از سانتریفیوژ با ۴ میلی‌لیتر استون ۸۰ درصد مخلوط شد. پس از آن میزان جذب با دستگاه اسپکتروفتومتر در طول موج‌های ۴۷۰، ۵۳۷، ۶۴۷، ۶۶۳/۶ و ۶۴۶/۶ نانومتر قرائت شدند و نهایتاً غلظت رنگیزه‌های مختلف با استفاده از روابط زیر محاسبه شدند.

$$\text{Chl a} = (12.25 \times A_{663.6} - 2.55 \times A_{646.6})$$

$$\text{Chl b} = (20.31 \times A_{646.6} - 4.91 \times A_{663.6})$$

$$\text{Total Chl} = (17.76 \times A_{646.6} + 34 \times A_{663.6})$$

$$\text{Carten} = (1000 \times A_{470} - 3.27 \times \text{chl a} - 104 \times \text{chl b}) \div 227$$

$$\text{Anthocyanin} = (0.08173 \times A_{537} - 0.00697 \times A_{647} - 0.002228 \times A_{663})$$

در این رابطه A نیز میزان جذب قرائت شده توسط دستگاه اسپکترومتر در طول موج‌های معین شده است.

برای ارزیابی میزان نفوذپذیری غشاء، میزان نشت یونی برگ با استفاده از روش لوتس و همکاران (Lutts et al., 1996) ارزیابی شد. برای این منظور تعداد ۶ دیسک برگی به صورت تصادفی از گیاهان هر تیمار از جوان‌ترین برگ‌های کاملاً توسعه یافته، به لوله‌های آزمایش با حجم ۱۰ میلی‌لیتر آب مقطر انتقال یافت و به مدت ۲۴ ساعت در دمای اتاق و شدت نور کم قرار داده شدند. هدایت الکتریکی آب مقطر همراه نمونه‌ها (EC1) توسط دستگاه EC متر اندازه‌گیری شد. سپس لوله‌های آزمایش در حمام آب جوش (۹۵ درجه سانتی‌گراد) به مدت ۱۵ دقیقه قرار گرفتند و پس از سرد شدن EC2 آن‌ها مجدداً اندازه‌گیری شد و در نهایت نشت الکترولیتی با معادله زیر محاسبه گردید.

$$EC\% = [EC1/EC2] \times 100$$

در این رابطه EC نشت الکترولیتی و EC1 و EC2 نیز به ترتیب هدایت الکترولیتی قبل و بعد از حمام آب جوش هستند.

به منظور اندازه‌گیری محتوای نسبی آب برگ (RWC) بعد از توزین برگ‌های تازه، آنها را در دمای ۳۰ درجه سانتی‌گراد و زیر نور چراغ با شدت روشنایی ۶۰۰ تا ۷۰۰ لوکس در داخل آب قرار داده شدند، تا برگ‌ها به اندازه نیاز آب جذب نمایند و پس از ۴ تا ۶ ساعت به حالت آماس درآیند. بعد از خشک کردن برگ‌های آماس شده وزن آنها اندازه‌گیری شد. پس از توزین، برگ‌ها در دمای ۷۰ درجه سانتی‌گراد آون، به مدت ۲۴ ساعت خشک شدند. وزن برگ‌ها پس از خشک شدن نیز اندازه‌گیری و مقدار محتوای نسبی آب

## تجزیه و تحلیل آماری

## نتایج و بحث

تجزیه و تحلیل داده‌ها با استفاده از نرم‌افزار SPSS نسخه ۲۰ انجام شد. تمامی آزمایش‌ها در سه تکرار انجام شد. داده‌ها با استفاده از تجزیه واریانس تک‌سویه (ANOVA) به روش GLM صورت گرفت و میانگین‌ها توسط آزمون توکی در سطح احتمال ۵ درصد ( $P < 0.05$ ) مقایسه شدند.

نتایج تجزیه واریانس نشان داد که گونه، ملاتونین، تنش شوری و اثرات متقابل گونه و تنش شوری دارای تأثیر معنی‌داری در سطح احتمال ۱ و ۵ درصد بر همه پارامترهای مورفولوژیکی می‌باشند، با این حال، اثر متقابل گونه، ملاتونین و تنش شوری روی هیچکدام از پارامترهای مورفولوژیکی اثر معنی‌داری نداشتند (جدول ۱).

جدول ۱- تجزیه واریانس کاربرد ملاتونین بر ویژگی‌های مورفولوژی گیاه گشنیز و شوید تحت تنش شوری

Table 1- ANOVA for the effect of melatonin application on the morphological traits of *Coriandrum sativum* L. and *Anethum graveolens* L. under salinity stress

منابع تغییرات S.O.V	درجه آزادی df	میانگین مربعات Mean squares						
		طول شاخساره Shoot length	طول ریشه Root length	وزن تر شاخساره Shoot fresh weight	وزن خشک شاخساره Shoot dry weight	وزن تر ریشه Root fresh weight	وزن خشک ریشه Root dry weight	تعداد برگ Leaf number
گونه Species (S)	1	170.017**	48.600**	1.48**	0.027**	0.080**	0.009**	64.067**
ملاتونین Melatonin (M)	1	277.350**	153.600**	3.060**	0.067**	0.023**	0.004**	4.267**
تنش شوری Salinity stress (SS)	4	224.767**	271.375**	7.332**	0.206**	0.106**	0.018**	13.150**
S×M	4	88.817**	2.400	0.009*	0.018**	0.001	1.667	0.267
S×SS	4	13.600**	9.558*	2.288**	0.057**	0.040**	0.005**	0.733*
M×SS	4	4.683*	10.392*	0.691**	0.012**	0.002	0.0	0.183
S×M×SS	4	0.983	2.680	0.043	0.0	0.001	8.18	0.100
خطا Error	40	1.283	3.600	0.022	0.001	0.001	0.0	0.217
ضریب تغییرات C.V (%)		0.82	1.34	2.30	2.87	3.30	3.84	1.29

\*\* و \* به ترتیب معنی‌داری در سطح احتمال ۱ و ۵ درصد

\*\* and \*: significant at  $p \leq 0.01$  and  $p \leq 0.05$ , respectively

سانتی‌متر) مشاهده شد. همچنین، بیشترین طول ریشه شوید در غلظت صفر میلی‌مولار کلرید سدیم و ۱۰۰ میکرومولار ملاتونین (۳۱/۳۳ سانتی‌متر) و کمترین طول ریشه در ۱۰۰ میلی‌مولار کلرید سدیم و صفر میلی‌مولار ملاتونین (۱۲/۳۳ سانتی‌متر) مشاهده شد (جدول ۲).

نتایج نشان داد که افزایش سطح شوری باعث کاهش وزن تر و خشک شاخساره و ریشه در هر دو گیاه گشنیز و شوید شده، با این حال میزان این کاهش در گیاه شوید بیشتر از گشنیز می‌باشد (جدول ۲). مقایسه میانگین داده‌ها نشان داد که کاربرد ملاتونین اثرات منفی تنش شوری را کاهش داده است، به طوری که در سطح شوری ۱۶۰ میلی‌مولار کلرید سدیم وزن تر و خشک شاخساره گیاه گشنیز تحت

مقایسه میانگین داده‌ها نشان داد که با افزایش سطح شوری طول شاخساره به طور معنی‌داری (در سطح احتمال ۵ درصد) در هر دو گونه مورد مطالعه کاهش یافته است و کاربرد ملاتونین سبب کاهش اثرات تنش شوری شده است، به طوری که بیشترین میزان طول شاخساره در گشنیز و شوید در سطح شوری صفر میلی‌مولار و کاربرد ۱۰۰ میکرومولار ملاتونین (به ترتیب ۲۵ و ۲۹/۳۳ سانتی‌متر) و کمترین میزان طول شاخساره در سطح شوری ۱۰۰ میلی‌مولار و عدم کاربرد ملاتونین (به ترتیب ۷/۶۶ و ۱۳ سانتی‌متر) مشاهده شد (جدول ۲). بیشترین و کمترین طول ریشه گشنیز به ترتیب در غلظت صفر میلی‌مولار کلرید سدیم و ۱۰۰ میکرومولار ملاتونین (۲۵/۶۶ سانتی‌متر) و ۱۰۰ میلی‌مولار کلرید سدیم و صفر میلی‌مولار ملاتونین (۱۰



نتایج میانگین داده‌ها نشان داد که تعداد برگ‌ها در هر دو گیاه گشنیز و شوید با افزایش میزان شوری کاهش معنی‌داری در سطح احتمال ۵ درصد دارند. با این حال، میزان این کاهش در نمونه‌هایی که تحت تأثیر ملاتونین قرار گرفته‌اند نسبت به نمونه‌های فاقد ملاتونین کمتر می‌باشد (جدول ۲).

تیمار ملاتونین به ترتیب ۶ و ۳/۶۱ برابر گیاه گشنیزی می‌باشد که فاقد کاربرد ملاتونین می‌باشد. همچنین، وزن تر و خشک ریشه گیاه گشنیز تحت تیمار ملاتونین در سطح شوری ۱۶۰ میلی‌مولار به ترتیب ۱/۶۹ و ۱/۸۲ برابر گیاه گشنیزی می‌باشد که فاقد کاربرد ملاتونین می‌باشد (جدول ۲).

جدول ۲- اثر ملاتونین بر ویژگی‌های مورفولوژیکی گیاه گشنیز و شوید تحت تنش شوری

Table 2- The effect of melatonin on the morphological traits of *Coriandrum sativum* L. and *Anethum graveolens* L. under salt stress

سطح ملاتونین Melatonin level ( $\mu$ M)	سطوح شوری Salinity levels (mM NaCl)	طول شاخساره Shoot length (cm)	طول ریشه Root length (cm)	وزن تر شاخساره Shoot fresh weight (g)	وزن خشک شاخساره Shoot dry weight (g)	وزن تر ریشه Root fresh weight (g)	وزن تر ریشه Root fresh weight (g)	تعداد برگ Leaf number
گشنیز								
0	0	16.00±0.57 <sup>cd</sup>	20.33±0.88 <sup>b</sup>	0.66±0.09 <sup>6bcd</sup>	0.133±0.014 <sup>bcd</sup>	0.087±0.003 <sup>cd</sup>	0.059±0.009 <sup>ab</sup>	6.33±0.33 <sup>ab</sup>
	40	15.09±0.09 <sup>de</sup>	16.66±0.66 <sup>cd</sup>	0.51±0.005 <sup>cd</sup>	0.082±0.004 <sup>cde</sup>	0.069±0.004 <sup>def</sup>	0.036±0.002 <sup>bcd</sup>	6.00±0.0 <sup>bc</sup>
	80	13.33±0.88 <sup>ef</sup>	15.66±0.33 <sup>de</sup>	0.42±0.023 <sup>de</sup>	0.061±0.001 <sup>de</sup>	0.056±0.002 <sup>f</sup>	0.025±0.001 <sup>cd</sup>	5.33±0.33 <sup>bcd</sup>
	120	11.00±0.57 <sup>f</sup>	14.66±0.33 <sup>de</sup>	0.34±0.008 <sup>de</sup>	0.053±0.006 <sup>de</sup>	0.050±0.007 <sup>fg</sup>	0.020±0.001 <sup>d</sup>	5.00±0.0 <sup>cde</sup>
	160	7.66±0.66 <sup>g</sup>	10.00±0.05 <sup>f</sup>	0.07±0.006 <sup>e</sup>	0.026±0.006 <sup>e</sup>	0.036±0.001 <sup>g</sup>	0.017±0.001 <sup>d</sup>	4.00±0.0 <sup>e</sup>
100	0	25.00±0.57 <sup>a</sup>	25.66±1.66 <sup>a</sup>	1.83±0.176 <sup>a</sup>	0.333±0.039 <sup>a</sup>	0.200±0.008 <sup>a</sup>	0.085±0.013 <sup>a</sup>	7.33±0.33 <sup>a</sup>
	40	21.00±0.57 <sup>b</sup>	20.66±0.66 <sup>b</sup>	0.98±0.059 <sup>b</sup>	0.167±0.006 <sup>b</sup>	0.108±0.001 <sup>b</sup>	0.046±0.001 <sup>bc</sup>	6.33±0.33 <sup>ab</sup>
	80	18.33±0.33 <sup>c</sup>	19.66±0.33 <sup>bc</sup>	0.80±0.055 <sup>bc</sup>	0.137±0.010 <sup>bc</sup>	0.059±0.001 <sup>bc</sup>	0.040±0.001 <sup>bcd</sup>	6.00±0.0 <sup>bc</sup>
	120	17.00±0.08 <sup>cd</sup>	16.33±0.33 <sup>cde</sup>	0.63±0.006 <sup>bcd</sup>	0.112±0.004 <sup>bcd</sup>	0.080±0.002 <sup>cde</sup>	0.038±0.001 <sup>bcd</sup>	5.66±0.33 <sup>bcd</sup>
	160	15.33±0.33 <sup>de</sup>	13.00±0.04 <sup>ef</sup>	0.42±0.078 <sup>de</sup>	0.094±0.004 <sup>cde</sup>	0.061±0.002 <sup>ef</sup>	0.031±0.002 <sup>cd</sup>	4.66±0.33 <sup>de</sup>
شوید								
0	0	26.00±1.00 <sup>a</sup>	24.00±2.08 <sup>b</sup>	2.40±0.20 <sup>b</sup>	0.437±0.053 <sup>b</sup>	0.390±0.043 <sup>a</sup>	0.145±0.0132 <sup>a</sup>	5.33±0.66 <sup>ab</sup>
	40	19.00±0.0 <sup>bc</sup>	19.33±0.33 <sup>bc</sup>	0.66±0.03 <sup>cd</sup>	0.149±0.036 <sup>c</sup>	0.155±0.031 <sup>bc</sup>	0.062±0.0118 <sup>bc</sup>	4.00±0.0 <sup>bc</sup>
	80	18.00±0.0 <sup>bcd</sup>	17.33±0.663 <sup>bcd</sup>	0.46±0.06 <sup>cd</sup>	0.072±0.010 <sup>cd</sup>	0.080±0.005 <sup>bcd</sup>	0.034±0.0041 <sup>bcd</sup>	3.00±0.0 <sup>cd</sup>
	120	16.00±0.57 <sup>cde</sup>	15.33±0.33 <sup>cd</sup>	0.26±0.01 <sup>d</sup>	0.037±0.003 <sup>cd</sup>	0.054±0.005 <sup>cd</sup>	0.024±0.0008 <sup>cd</sup>	2.66±0.33 <sup>cd</sup>
	160	13.00±0.0 <sup>e</sup>	12.33±0.66 <sup>d</sup>	0.20±0.01 <sup>d</sup>	0.024±0.002 <sup>c</sup>	0.031±0.006 <sup>d</sup>	0.018±0.0051 <sup>d</sup>	2.00±0.0 <sup>d</sup>
100	0	29.33±1.45 <sup>a</sup>	31.33±3.52 <sup>a</sup>	3.83±0.14 <sup>a</sup>	0.579±0.024 <sup>a</sup>	0.436±0.044 <sup>a</sup>	0.184±0.0191 <sup>a</sup>	5.66±0.33 <sup>a</sup>
	40	21.66±0.33 <sup>b</sup>	21.00±0.57 <sup>bc</sup>	0.86±0.13 <sup>c</sup>	0.128±0.003 <sup>cd</sup>	0.191±0.016 <sup>b</sup>	0.074±0.0094 <sup>b</sup>	4.00±0.0 <sup>bc</sup>
	80	19.00±1.00 <sup>bc</sup>	18.66±0.66 <sup>bcd</sup>	0.53±0.05 <sup>cd</sup>	0.101±0.013 <sup>cd</sup>	0.117±0.015 <sup>bcd</sup>	0.056±0.00 <sup>bcd</sup>	3.33±0.33 <sup>cd</sup>
	120	16.66±0.66 <sup>cde</sup>	16.33±0.33 <sup>cd</sup>	0.35±0.02 <sup>cd</sup>	0.044±0.001 <sup>cd</sup>	0.068±0.001 <sup>cd</sup>	0.033±0.0066 <sup>bcd</sup>	3.00±0.0 <sup>cd</sup>
	160	14.66±0.88 <sup>de</sup>	15.00±0.57 <sup>cd</sup>	0.25±0.02 <sup>d</sup>	0.028±0.002 <sup>d</sup>	0.048±0.007 <sup>cd</sup>	0.017±0.0045 <sup>cd</sup>	3.00±0.0 <sup>cd</sup>

داده‌های دارای حروف مشترک در هر ستون، فاقد اختلاف معنی‌دار بر اساس آزمون توکی در سطح احتمال ۵ درصد می‌باشند.

Means with similar letters in each column are not significantly different based on the Tukey test ( $p \leq 0.05$ ).

است. با این حال، کاربرد ملاتونین سبب کاهش اثرات منفی تنش شوری در دو گیاه شده است (جدول ۴).

نتایج تجزیه واریانس داده‌ها نشان داد که گونه و ملاتونین دارای تأثیر معنی‌داری در سطح احتمال ۱ درصد بر همه پارامترهای فیزیولوژیکی می‌باشند، همچنین تنش شوری دارای تأثیر معنی‌داری در سطح احتمال ۱ درصد بر روی همه پارامترهای فیزیولوژیکی به غیر از محتوی نسبی آب می‌باشد. همچنین، اثرات متقابل گونه با شوری، گونه با ملاتونین، ملاتونین با شوری و اثر متقابل هر سه عامل دارای تأثیر معنی‌داری در سطح احتمال ۱ درصد بر پارامترهای میزان پروتئین و فنل کل دارند (جدول ۵).

نتایج تجزیه واریانس نشان داد که ملاتونین و تنش شوری دارای تأثیر معنی‌داری در سطح احتمال ۱ و ۵ درصد بر روی همه رنگیزه‌ها دارند. تجزیه واریانس داده‌ها نشان داد که اثرات متقابل گونه با ملاتونین دارای تأثیر معنی‌داری بر همه رنگیزه‌ها بجز کاروتنوئیدها دارد و همچنین اثرات متقابل گونه با شوری، ملاتونین با شوری و اثر متقابل هر سه عامل دارای تأثیر معنی‌داری در سطح احتمال ۱ و ۵ درصد بر همه رنگیزه‌ها می‌باشند (جدول ۳).

مقایسه میانگین‌ها داده‌ها نشان داد که با افزایش سطح تنش شوری کاهش معنی‌داری در سطح احتمال ۵ درصد در میزان رنگیزه های کلروفیلی و آنتوسیانین دو گیاه گشنیز و شوید مشاهده شده

جدول ۳- تجزیه واریانس کاربرد ملاتونین بر محتوی رنگیزه‌های فتوسنتزی برگ گشنیز و شوید تحت تنش شوری

Table 3- ANOVA for the effect of melatonin application on the leaf photosynthetic pigment content of *Coriandrum sativum* L. and *Anethum graveolens* L. under salinity stress

منابع تغییرات S.O.V	درجه آزادی df	میانگین مربعات Mean squares				
		کلروفیل a Chlorophyll a	کلروفیل b Chlorophyll a	کلروفیل کل Total Chlorophyll	کاروتنوئیدها Carotenoid	آنتوسیانین Anthocyanin
گونه Species (S)	1	129.125**	1.006	152.925**	3.198**	0.000017**
ملاتونین Melatonin (M)	1	32.198**	3.561*	58.505**	1.769*	0.000027**
تنش شوری Salinity stress (SS)	4	76.738**	5.029**	120.733**	4.646**	0.000021**
S×M	4	22.915*	5.351*	50.412*	0.942	0.000030**
S×SS	4	37.646**	4.298**	66.709**	1.704**	0.000020**
M×SS	4	28.951**	2.448**	47.875**	1.015*	0.000004**
S×M×SS	40	36.568**	2.925**	60.101**	1.439**	0.000005**
خطا Error		3.986	0.567	7.330	0.286	0.000003**
ضریب تغییرات C.V (%)		3.55	3.33	3.44	3.17	0.001

\*\* و \* به ترتیب معنی‌داری در سطح احتمال ۱ و ۵ درصد.

\*\* and \*: significant at  $p \leq 0.01$  and  $p \leq 0.05$ , respectively

جدول ۴- اثر ملاتونین بر محتوی رنگیزه‌های فتوسنتزی برگ گشنیز و شوید تحت تنش شوری

Table 4- The effect of melatonin application on the leaf photosynthetic pigment content of *Coriandrum sativum* L. and *Anethum graveolens* L. under salt stress

سطح ملاتونین Melatonin level ( $\mu$ M)	سطوح شوری Salinity levels (mM NaCl)	کلروفیل a Chlorophyll a ( $\text{mg}\cdot\text{g}^{-1}$ F.W)	کلروفیل b Chlorophyll a ( $\text{mg}\cdot\text{g}^{-1}$ F.W)	کلروفیل کل Total Chlorophyll ( $\text{mg}\cdot\text{g}^{-1}$ F.W)	کاروتنوئیدها Carotenoid ( $\text{mg}\cdot\text{g}^{-1}$ F.W)	آنتوسیانین Anthocyanin ( $\text{mg}\cdot\text{g}^{-1}$ F.W)
<i>Coriandrum sativum</i> L. گشنیز						
0	0	8.30±1.35 <sup>ab</sup>	3.47±0.45 <sup>ab</sup>	11.77±1.80 <sup>ab</sup>	2.72±0.38 <sup>a</sup>	0.0103±0.0010 <sup>a</sup>
	40	4.12±0.21 <sup>abcd</sup>	2.24±0.32 <sup>ab</sup>	6.36±0.39 <sup>abc</sup>	1.70±0.13 <sup>ab</sup>	0.0058±0.0006 <sup>abc</sup>
	80	6.83±1.24 <sup>abcd</sup>	3.21±0.45 <sup>ab</sup>	10.05±1.70 <sup>abc</sup>	2.58±0.41 <sup>ab</sup>	0.0090±0.0008 <sup>abc</sup>
	120	5.95±0.42 <sup>abcd</sup>	3.00±0.21 <sup>ab</sup>	8.96±0.64 <sup>abc</sup>	1.78±0.11 <sup>ab</sup>	0.0075±0.0015 <sup>abc</sup>
	160	3.10±0.47 <sup>d</sup>	2.23±0.17 <sup>ab</sup>	5.33±0.61 <sup>c</sup>	0.67±0.04 <sup>c</sup>	0.0051±0.0015 <sup>bc</sup>
100	0	7.81±0.64 <sup>abc</sup>	3.14±0.26 <sup>ab</sup>	10.96±0.90 <sup>abc</sup>	2.52±0.18 <sup>ab</sup>	0.0088±0.0010 <sup>abc</sup>
	40	3.93±0.77 <sup>bcd</sup>	1.76±0.22 <sup>b</sup>	5.69±1.01 <sup>bc</sup>	1.59±0.26 <sup>ab</sup>	0.0056±0.0001 <sup>abc</sup>
	80	5.72±1.30 <sup>abcd</sup>	2.86±0.62 <sup>ab</sup>	8.59±1.92 <sup>abc</sup>	2.11±0.37 <sup>ab</sup>	0.0085±0.0012 <sup>abc</sup>
	120	8.50±1.20 <sup>a</sup>	3.86±0.45 <sup>a</sup>	12.37±1.66 <sup>a</sup>	2.45±0.36 <sup>ab</sup>	0.0098±0.0006 <sup>ab</sup>
	160	3.61±0.03 <sup>cd</sup>	1.97±0.06 <sup>b</sup>	5.58±0.09 <sup>bc</sup>	1.26±0.08 <sup>bc</sup>	0.0045±0.0003 <sup>c</sup>
<i>Anethum graveolens</i> L. شوید						
0	0	8.10±0.85 <sup>b</sup>	2.53±0.14 <sup>b</sup>	10.64±0.79 <sup>b</sup>	2.29±0.23 <sup>b</sup>	0.0055±0.0006 <sup>ab</sup>
	40	9.80±0.34 <sup>b</sup>	3.45±0.12 <sup>b</sup>	13.35±0.64 <sup>b</sup>	2.88±0.13 <sup>b</sup>	0.0072±0.0004 <sup>ab</sup>
	80	7.30±1.65 <sup>b</sup>	2.45±0.61 <sup>b</sup>	9.75±2.27 <sup>b</sup>	2.10±0.45 <sup>b</sup>	0.0042±0.0010 <sup>b</sup>
	120	5.16±0.79 <sup>b</sup>	1.77±0.33 <sup>b</sup>	6.94±1.11 <sup>b</sup>	1.49±0.28 <sup>b</sup>	0.0027±0.0005 <sup>b</sup>
	160	6.43±1.98 <sup>d</sup>	2.15±0.62 <sup>b</sup>	8.58±2.60 <sup>b</sup>	1.74±0.57 <sup>b</sup>	0.0057±0.0017 <sup>ab</sup>
100	0	22.36±2.53 <sup>a</sup>	6.78±0.91 <sup>a</sup>	29.05±3.45 <sup>a</sup>	4.93±0.41 <sup>a</sup>	0.0110±0.0006 <sup>b</sup>
	40	8.17±1.29 <sup>b</sup>	3.19±0.55 <sup>b</sup>	11.37±1.80 <sup>b</sup>	2.52±0.30 <sup>b</sup>	0.0082±0.0017 <sup>ab</sup>
	80	7.65±0.83 <sup>b</sup>	3.08±0.16 <sup>b</sup>	10.73±0.94 <sup>b</sup>	2.30±0.27 <sup>b</sup>	0.0079±0.0018 <sup>ab</sup>
	120	5.12±0.93 <sup>b</sup>	2.14±0.51 <sup>b</sup>	7.27±1.41 <sup>b</sup>	1.63±0.27 <sup>b</sup>	0.0061±0.0019 <sup>ab</sup>
	160	7.21±0.85 <sup>b</sup>	2.67±0.30 <sup>b</sup>	9.89±1.16 <sup>b</sup>	1.20±0.23 <sup>b</sup>	0.0059±0.0008 <sup>ab</sup>

داده‌های دارای حروف مشترک در هر ستون، فاقد اختلاف معنی‌دار بر اساس آزمون توکی در سطح احتمال ۵ درصد می‌باشند.

Means with similar letters in each column are not significantly different based on the Tukey test ( $p \leq 0.05$ ).



جدول ۵- تجزیه واریانس کاربرد ملاتونین بر ویژگی‌های فیزیولوژیکی گیاه گشنیز و شوید تحت تنش شوری  
Table 5- ANOVA for the effect melatonin application on the Physiological traits of *Coriandrum sativum* L. and *Anethum graveolens* L. under salinity stress

منابع تغییر S.O.V	درجه آزادی df	میانگین مربعات Mean squares				
		محتوی نسبی آب Water relative content	نشت یونی Ion leakage	پرولین Proline	پروتئین کل Total Protein	فنل کل Total phenolic
گونه Species (S)	1	538.756*	**	**	25.585**	1316.385**
ملاتونین Melatonin (M)	1	209.686*	13183.41	2817.105	213.868**	117.071**
تنش شوری Salinity stress SS)	4	2683.417	484.820**	1762.105	174.706**	101.745**
S×M	4	0.014	7054.123	**	**	**
S×SS	4	57.264	23.207	6355.484	1.778	14.306**
M×SS	4	7.888	945.918**	**	15.603**	75.759**
S×M×SS	40	34.278	40.416	1316.389	6.047	3.808**
خطا Error		48.022	21.250	107.560	3.17	1.278
ضریب تغییرات C.V (%)		1.16	1.23	3.64	0.79	1.02

\*\* و \* به ترتیب معنی‌داری در سطح احتمال ۱ و ۵ درصد.  
\*\* and \*: significant at  $p \leq 0.01$  and  $p \leq 0.05$ , respectively

میزان کاهش پروتئین کل در سطح شوری ۱۶۰ میلی‌مولار نسبت به شاهد در نمونه‌های فاقد تیمار ملاتونین و تحت تیمار ملاتونین به ترتیب ۲۹/۷۸ و ۲۱/۰۶ درصد بود (جدول ۶).

تنش شوری باعث کاهش رشد و تغییرات در متابولیسم گیاهان می‌شود. یکی از محرک‌ها و ترکیب‌های زیستی شناخته شده در برابر تنش‌ها و همچنین بهبود دهنده رشد گیاهان در شرایط نرمال، ملاتونین می‌باشد (Zhang et al., 2015; Janas and Posmyk, 2013; Li et al., 2011). محلول‌پاشی ملاتونین موجب افزایش تحمل گیاهان به شرایط تنش می‌شود (Tan et al., 2011). در این تحقیق نیز نشان داده شد که فیتوهورمون ملاتونین می‌تواند موجب بهبود ویژگی‌های مورفولوژیکی و فیزیولوژیکی گیاه در شرایط تنش و عدم تنش شود. نتایج تحقیقات دیگر نیز نشان می‌دهند که استفاده از ملاتونین سبب مقاومت به تنش شوری در هندوانه، سیب و خیار شده است (Gao et al., 2019). در گیاه کلم نیز نشان داده شده است که استفاده از ملاتونین موجب افزایش رشد گیاه می‌شود (Zhang et al., 2014).

نتایج میانگین داده‌ها نشان داد که در هر دو گیاه گشنیز و شوید محتوی نسبی آب با افزایش سطح شوری کاهش معنی‌داری در سطح احتمال ۵ درصد داشته، ولی میزان این کاهش در نمونه‌هایی که تحت تیمار ملاتونین قرار گرفته بودند کمتر می‌باشد. برعکس، با افزایش سطح شوری درصد نشت یونی افزایش معنی‌داری در سطح احتمال ۵ درصد داشته است، که میزان این کاهش در نمونه‌های تحت تیمار ملاتونین نسبت به نمونه‌های دیگر کمتر می‌باشد (جدول ۶).

نتایج نشان داد که با افزایش سطح شوری میزان پرولین افزایش یافته است، به طوری که میزان این افزایش در گیاه گشنیز خیلی بیشتر از شوید می‌باشد. با این حال، نتایج میانگین داده‌ها نشان داد که با افزایش سطح شوری میزان فنل کل افزایش یافته است، به طوری که میزان این افزایش در گیاه شوید بیشتر از گشنیز می‌باشد (جدول ۶).

با افزایش سطح شوری میزان پروتئین کل در هر دو گیاه گشنیز و شوید کاهش یافته است، ولی میزان این کاهش در نمونه‌هایی که تحت تیمار ملاتونین قرار گرفته بودند کمتر می‌باشد. در گیاه گشنیز میزان کاهش پروتئین کل در سطح شوری ۱۶۰ میلی‌مولار نسبت به شاهد ۴۲/۳۱ درصد می‌باشد ولی این کاهش در نمونه‌هایی که تحت تیمار ملاتونین قرار گرفتند ۲۸/۹ درصد بود. همچنین، در گیاه شوید

جدول ۶- اثر ملاتونین بر ویژگی‌های فیزیولوژیکی گیاه گشنیز و شوید تحت تنش شوری

Table 6- the effect of melatonin application on the physiological traits of *Coriandrum sativum* L. and *Anethum graveolens* L. under salt stress

سطوح ملاتونین Melatonin levels ( $\mu\text{M}$ )	سطوح شوری Salinity levels (mM NaCl)	محتوی نسبی آب برگ Leaf water relative content (%)	نشست یونی Ion leakage (%)	پروترین Proline ( $\mu\text{g}\cdot\text{g}^{-1}$ F.W)	پروتئین کل Total protein ( $\text{mg}\cdot\text{g}^{-1}$ F.W)	فنل کل ) Total phenol ( $\text{mg}\cdot 100\text{ g}^{-1}$ F.W)
گشنیز						
0	0	93.30±0.87 <sup>ab</sup>	20.27±0.95 <sup>g</sup>	3.66±0.09 <sup>d</sup>	33.06±0.53 <sup>ab</sup>	8.49±0.027 <sup>c</sup>
	40	88.19±1.04 <sup>ab</sup>	53.70±5.64 <sup>e</sup>	30.73±6.06 <sup>cd</sup>	30.82±0.23 <sup>abc</sup>	8.57±0.006 <sup>c</sup>
	80	83.26±0.88 <sup>ab</sup>	76.29±1.12 <sup>cd</sup>	44.21±3.21 <sup>bc</sup>	29.01±0.53 <sup>abc</sup>	8.66±0.013 <sup>c</sup>
	120	77.03±2.24 <sup>b</sup>	86.67±0.94 <sup>abc</sup>	64.86±5.32 <sup>b</sup>	27.48±0.30 <sup>bc</sup>	8.77±0.044 <sup>c</sup>
	160	48.07±2.82 <sup>c</sup>	95.13±1.75 <sup>a</sup>	153.25±11.89 <sup>a</sup>	19.07±4.82 <sup>d</sup>	9.03±0.096 <sup>c</sup>
100	0	96.73±1.64 <sup>a</sup>	18.00±1.75 <sup>g</sup>	8.02±1.04 <sup>d</sup>	35.24±0.47 <sup>a</sup>	9.50±0.032 <sup>bc</sup>
	40	91.80±0.93 <sup>ab</sup>	35.08±1.68 <sup>f</sup>	28.40±4.19 <sup>cd</sup>	32.84±0.41 <sup>ab</sup>	10.49±0.005 <sup>ab</sup>
	80	83.89±0.61 <sup>ab</sup>	72.67±2.91 <sup>d</sup>	13.56±2.12 <sup>cd</sup>	32.62±0.53 <sup>ab</sup>	10.55±0.023 <sup>a</sup>
	120	81.16±0.96 <sup>ab</sup>	81.92±2.05 <sup>bcd</sup>	18.33±2.99 <sup>cd</sup>	30.87±0.09 <sup>abc</sup>	10.66±0.013 <sup>a</sup>
	160	55.12±2.35 <sup>c</sup>	89.75±1.16 <sup>ab</sup>	71.29±4.12 <sup>b</sup>	25.03±2.80 <sup>cd</sup>	11.42±0.644 <sup>a</sup>
<i>Anethum graveolens</i> L. شوید						
0	0	80.87±0.85 <sup>a</sup>	17.37±2.53 <sup>d</sup>	18.71±7.79 <sup>b</sup>	30.82±0.27 <sup>b</sup>	10.98±0.51 <sup>d</sup>
	40	78.21±0.18 <sup>a</sup>	22.52±0.79 <sup>d</sup>	31.98±11.65 <sup>ab</sup>	29.29±1.01 <sup>bc</sup>	13.61±0.01 <sup>cd</sup>
	80	75.47±0.84 <sup>ab</sup>	25.82±1.10 <sup>cd</sup>	17.17±2.31 <sup>b</sup>	25.24±0.10 <sup>de</sup>	15.93±0.03 <sup>c</sup>
	120	71.02±0.36 <sup>abc</sup>	43.17±2.52 <sup>b</sup>	21.12±4.22 <sup>b</sup>	24.21±0.46 <sup>ef</sup>	21.39±0.05 <sup>b</sup>
	160	54.47±1.20 <sup>bc</sup>	68.73±5.54 <sup>a</sup>	36.29±5.25 <sup>ab</sup>	21.64±0.54 <sup>f</sup>	23.57±0.93 <sup>ab</sup>
100	0	86.99±0.94 <sup>a</sup>	13.04±1.39 <sup>d</sup>	53.04±5.09 <sup>a</sup>	34.75±0.32 <sup>a</sup>	13.75±0.02 <sup>cd</sup>
	40	84.19±0.57 <sup>a</sup>	18.00±1.59 <sup>d</sup>	16.97±4.03 <sup>b</sup>	31.31±1.18 <sup>b</sup>	15.77±0.05 <sup>c</sup>
	80	81.25±0.33 <sup>a</sup>	23.94±1.58 <sup>d</sup>	24.91±4.08 <sup>b</sup>	29.62±0.19 <sup>bc</sup>	23.42±1.01 <sup>ab</sup>
	120	76.51±1.42 <sup>a</sup>	40.21±4.09 <sup>bc</sup>	40.16±2.60 <sup>ab</sup>	28.69±0.35 <sup>bc</sup>	24.48±0.0 <sup>ab</sup>
	160	49.63±2.32 <sup>c</sup>	60.22±3.87 <sup>a</sup>	38.91±1.14 <sup>ab</sup>	27.43±0.90 <sup>d</sup>	26.91±2.43 <sup>a</sup>

داده‌های دارای حروف مشترک در هر ستون، فاقد اختلاف معنی‌دار بر اساس آزمون توکی در سطح احتمال ۵ درصد می‌باشند.

Means with similar letters in each column are not significantly different based on the Tukey test ( $p \leq 0.05$ ).

افزایش می‌دهد و از این طریق باعث افزایش رشد اندام هوایی گیاه می‌شود (Arnao and Hernández-Ruiz, 2017).

در تحقیقاتی که بر روی گیاهان توت‌فرنگی و لوبیا تحت تنش شوری انجام شده است، مشاهده شده که تنش شوری موجب کاهش تعداد برگ در این گیاهان می‌شود (Najafi Marghmaleki et al., 2016)، که با نتایج حاصل از این تحقیق بر روی دو گونه گشنیز و شوید همخوانی دارد. در مقابل استفاده از ملاتونین موجب افزایش تعداد برگ در دو گونه گشنیز و شوید شد، که با نتایج حاصل از تاثیر ملاتونین بر روی گیاه باقلا تحت تنش شوری و گیاه جو همسو است (Zhang et al., 2013; El-Ghany and Attia, 2020). این افزایش در تعداد برگ با استفاده از ملاتونین را می‌توان به نقش ثابت شده ملاتونین در افزایش تقسیم سلولی نسبت داد که موجب افزایش تعداد برگ‌ها شده است (Murch and Saxena, 2002).

گزارش شده است که تنش شوری سبب کاهش وزن تر و خشک در شوید می‌شود (Najafi and Sarhangzadeh, 2012)، که

طبق نتایج حاصل از داده‌های این تحقیق تنش شوری موجب کاهش طول شاخساره و ریشه در دو گونه گشنیز و شوید، شد. کاهش طول گیاهان تحت تنش شوری، می‌تواند به علت کاهش پتانسیل آب موجود در خاک یا اثر اسمزی ناشی از حضور نمک، در خاک باشد، که موجب کاهش جذب آب توسط گیاه می‌شود و در نتیجه منجر به کاهش تقسیم و طولی شدن سلول‌ها می‌گردد (Akbari Quzhi et al., 2010). در تحقیقات دیگری نیز، افزایش میزان شوری موجب کاهش ارتفاع در قلفل و شوید شده است (Najafi and Sarhangzadeh, 2012). نتایج همچنین نشان داد، استفاده از ملاتونین موجب افزایش ارتفاع شاخساره و ریشه در شرایط تنش و عدم تنش در هر دو گونه گشنیز و شوید می‌شود. ملاتونین از لحاظ ساختاری شبیه اکسین می‌باشد و به دلیل اثرات شبه اکسینی خود، موجب تحریک رشد رویشی، ریشه‌دهی و طولی شدن کلئوپتیل می‌شود (Arnao and Hernandez-Ruiz, 2014). احتمالاً ملاتونین به ایندول استیک اسید متابولیزه شده و یا مقدار اکسین درون‌زای گیاه را

طریق نیز می‌تواند بر بهبود ساختار و افزایش غلظت کلروفیل مؤثر باشد (Farouk and Al-Amri, 2019). ملاتونین موجب افزایش رنگیزه‌های فتوسنتزی در ذرت و باقلا تحت تنش شوری نیز شده است (Jiang et al., 2016).

در این تحقیق افزایش سطح شوری موجب کاهش محتوای نسبی آب برگ در دو گونه گشنیز و شوید شد. در واقع کاهش محتوای نسبی آب برگ، پاسخ عمومی گیاهان در معرض تنش اسمزی و ویژگی بسیار مناسبی از وضعیت آب در گیاه است (Aftab et al., 2011). کاهش در محتوای نسبی آب برگ می‌تواند به علت کاهش دسترسی به آب در شرایط تنش باشد، یا اینکه سیستم‌های ریشه‌ای به دلیل کاهش سطح جذب و کاهش جذب آب از ریشه‌ها قادر به جبران آب از دست‌رفته توسط تعرق نباشند (Colom and Vazzana, 2003). کاربرد ملاتونین در گیاه بادرشویه تحت تنش خشکی موجب افزایش محتوای نسبی آب شد (Kabiri et al., 2018). استفاده از پیش‌تیمار ملاتونین در نشاء خربزه خاتونی به‌طور معنی‌داری باعث افزایش درصد رطوبت نسبی نسبت به شاهد گردید (Nastari and Nasrabadi, 2020). ملاتونین با کاهش پراکسیداسیون لیپیدها، انواع اکسیژن فعال و حفظ پایداری غشا می‌تواند موجب بهبود محتوای نسبی آب شود (Farouk and Al-Amri, 2019). در این تحقیق نیز استفاده از ملاتونین موجب بهبود محتوای نسبی آب در دو گونه گشنیز و شوید شد.

نتایج نشان می‌دهد که متناسب با افزایش تنش شوری میزان نشت یونی، در دو گونه گشنیز و شوید افزایش پیدا می‌کند. در واقع تنش‌های محیطی از طریق ایجاد رادیکال‌های آزاد اکسیژن در داخل سلول، موجب کاهش پایداری غشا و افزایش نشت مواد سیتوپلاسمی شده است و در نتیجه افزایش نسبت نشت الکترولیت را به دنبال دارد (Azari et al., 2012). تنش شوری سبب افزایش نشت یونی در دو گیاه همیشه بهار و اسفناج نیز شد (Kaya et al., 2001). نتایج حاصل از این تحقیق نشان داد که ملاتونین موجب کاهش نشت یونی در مقابل افزایش میزان شوری می‌شود. ملاتونین نفوذپذیری غشاهای پلاسما و پراکسیداسیون لیپید در غشاها را کاهش می‌دهد و باعث حفظ یکپارچگی و عملکرد غشا در گیاه در تنش شوری می‌شود، به این ترتیب سمیت مواد معدنی را کاهش داده و رشد گیاه را بهبود می‌بخشد (Wang et al., 2016). در هندوانه نیز، پیش‌تیمار برگری ملاتونین باعث کاهش نشت الکترولیت تحت تنش شوری شد (Dongxiao et al., 2017). همچنین کاربرد ملاتونین میزان نشت یونی را در گیاه خربزه خاتونی بطور معنی‌داری کاهش داد (Nastari and Nasrabadi, 2020).

افزایش غلظت پرولین در شرایط تنش، ممکن است به علت فعال‌سازی آنزیم‌های بیوسنتزی پرولین، کاهش تخریب آن در اثر اکسیداسیون و تبدیل آن به گلوتامات و کاهش استفاده از پرولین در

مشاهدات حاصل از نتایج این تحقیق نیز مؤید همین موضوع است. به هم خوردن تنظیم اسمزی، کاهش آب قابل دسترس، عدم تعادل عناصر غذایی، سمیت یون‌های کلر و سدیم سبب کاهش وزن خشک گیاهان می‌شوند (Munns, 2005). در پژوهشی بر روی گیاه باقلا و گیاه جو دوسر تحت تنش شوری، کاربرد ملاتونین موجب افزایش وزن تر و خشک شد که با نتایج این پژوهش همخوانی دارد (El-Gao et al., 2019; Ghany and Attia, 2020). استفاده از ملاتونین در گیاهان مختلف نیز موجب افزایش وزن خشک شد (Wang et al., 2007; Oloumi et al., 2018). استفاده از ملاتونین ممکن است از طریق افزایش غلظت یون منیزیم، کاروتنوئیدها، آنتوسیانین و فلاونوئید باعث حفظ کلروفیل و متعاقباً افزایش وزن خشک گیاه شود (Farouk and Al-Amri, 2019).

کلروفیل در شرایط تنش شوری می‌تواند ناشی از افزایش فعالیت آنزیم کلروفیلاز، تغییر ساختار، عملکرد و کاهش محتوای پروتئین‌ها به‌ویژه پروتئین‌های غشای گیاهان و آنزیم‌های مسیر بیوسنتز کلروفیل مانند، ۵-آمینو لوولونیک اسید دهیدراتاز، پورفوبیلینوژن دامیناز، پروتو کلروفیلید اکسیدورکتاز باشد (Turan and Tripathy, 2014). همچنین تنش شوری باعث می‌شود که گلوتامین که پیش‌ماده مشترک ساخت کلروفیل و پرولین است، کمتر در مسیر بیوسنتز کلروفیل شرکت داشته باشد و بیشتر در سنتز پرولین مصرف شود و به همین دلیل مقدار کلروفیل کل کاهش می‌یابد (Bybordi, 2012). این تحقیق همچنین نشان داد که افزایش سطوح شوری موجب کاهش کاروتنوئید در دو گونه گشنیز و شوید می‌شود. کاهش کاروتنوئیدها در شرایط شور و شرایطی که در آن گیاه با کمبود آب مواجه است، می‌تواند ناشی از اکسید شدن توسط ترکیبات ROS و تخریب کاروتنوئیدها یا تبدیل بتاکاروتن به ویوالزانتین و سپس تشکیل زآزانتین در چرخه گزانتوفیل باشد (Bruce et al., 2002).

تیمار ملاتونین نقش مهمی در حفاظت از کلروفیل و افزایش فتوسنتز به دلیل بالا بردن فعالیت آنزیم‌های آنتی‌اکسیدان و در نتیجه مهار تولید گونه‌های فعال اکسیژن ایفا می‌کند (Xu et al., 2010). تیمار ملاتونین از فعالیت آنزیم کلروفیلاز و آنزیم فتوفورید-آ-اکسیژناز، آنزیم‌های تجزیه کننده کلروفیل جلوگیری به عمل می‌آورد (Turk et al., 2014; Wang et al., 2014). یکی از مهمترین نقش‌های ملاتونین در گیاهان این است که به‌عنوان اولین خط دفاعی گیاه در برابر شرایط نامساعد محیطی و داخلی به‌عنوان یک آنتی‌اکسیدان و محافظت کننده قوی ایفای نقش می‌کند و از این طریق سبب حفظ کاروتنوئیدها در برابر انواع تنش‌ها، به‌ویژه تنش‌های اکسیداتیو، می‌شود. همچنین ملاتونین تا حد زیادی بیوسنتز کاروتنوئید را برای کاهش آسیب اکسیداتیو نوری القا می‌کند (Liang et al., 2019). بنابراین ملاتونین می‌تواند موجب افزایش میزان کاروتنوئید در گیاهان شود، که نتایج حاصل از این تحقیق نیز مؤید آن می‌باشد و از این

موجب افزایش محتوای فنل کل در این گیاه می‌شود (Grzeszczuk *et al.*, 2018). نتایج حاصل از این تحقیق نیز نشان می‌دهد که تنش شوری موجب افزایش محتوای فنل کل در دو گونه گشنیز و شوید، شده است. تجمع ترکیبات فنلی در گیاهان متحمل به شوری راهکاری برای مهار فعالیت رادیکال‌های اکسیژن فعال و محافظت غشای سلول از صدمات تنش شوری محسوب می‌شود (Singh, 2004). کاربرد ملاتونین باعث افزایش معنادار ترکیبات فنلی تحت شرایط تنش در نشاء خربزه خاتونی شد (Nastari Nasrabadi and Saberali, 2020). کاربرد ملاتونین به‌عنوان تعدیل کننده اثرات تنش‌های محیطی، با افزایش میزان فنل در گیاهان تحت تنش، باعث حفظ آب درون سلول‌ها و حفظ ساختار سلولی آن‌ها می‌شود (Zhang *et al.*, 2017). تیمار ملاتونین با تنظیم بیان ژن‌های مسیر فیل پروپانویید مانند paL باعث افزایش ترکیبات فنلی می‌شود (Zhang *et al.*, 2015). در این تحقیق نیز گیاهان تحت تیمار ملاتونین محتوای فنل بیشتری نسبت به گیاهان شاهد داشتند.

### نتیجه‌گیری

نتایج حاصل از این تحقیق نشان می‌دهد، که شوری بر روی اغلب صفات مورفولوژیکی و فیزیولوژیکی دو گونه گشنیز و شوید تأثیر منفی می‌گذارد، ولی در مقابل استفاده از فیتوهورمون ملاتونین سبب بهبود این صفات در شرایط تنش و عدم تنش شده است. بنابراین استفاده از ملاتونین در گیاهان تحت تنش شوری می‌تواند تا حد زیادی اثرات منفی شوری بر روی این دو گونه گیاهی را تقلیل دهد.

سنتر پروتئین‌ها و یا تبدیل پروتئین به پرولین باشد (Ashraf and McNeilly, 2004). محققان زیادی افزایش میزان پرولین در گیاهان را بر اثر استفاده از ملاتونین گزارش کرده‌اند که با نتایج حاصل از این تحقیق مطابقت دارند (Campos *et al.*, Zhang *et al.*, 2017; Turk *et al.*, 2014; Turk *et al.*, 2019). این افزایش در میزان پرولین می‌تواند به علت نقش ملاتونین در حفظ آب سلول و محافظت از غشا و پروتئین از بین رونده ROS و عملکرد ملاتونین به‌عنوان یک آنتی اکسیدان در جلوگیری از تخریب پرولین مربوط شود (Turk *et al.*, 2014).

پروتئین‌های محلول برگ تحت تنش شوری در نتیجه واکنش با رادیکال‌های آزاد، تغییر اسیدهای آمینه، افزایش فعالیت آنزیم‌های تجزیه کننده پروتئین‌ها، کاهش سنتر پروتئین‌ها، تخریب مکانیسم‌های رونویسی و ترجمه mRNA کاهش می‌یابند (Ranjan *et al.*, 2001). میزان پروتئین کل در گوجه‌فرنگی تحت تنش شوری کاهش یافت که مطابق با نتایج حاصل از این تحقیق بود (Deboubia *et al.*, 2016). در تحقیقی پیش‌تیمار گیاهچه‌های جعفری آفریقایی با ملاتونین موجب افزایش محتوای پروتئین در شرایط تنش شوری شد (Zare zeinali *et al.*, 2020). تأثیر ملاتونین به‌عنوان یک آنتی-اکسیدانت در مقابل تنش‌های مختلف، با از بین بردن گونه‌های اکسیژن فعال، از اکسیداسیون پروتئین‌ها جلوگیری کرده و موجب حفظ ساختار و عملکرد پروتئین‌ها می‌شود (Arnao and Zhang *et al.*, 2015; Jiang *et al.*, Hernandez-ruiz, 2014). در این تحقیق نیز نتایج نشان می‌دهد که استفاده از ملاتونین موجب حفظ بیشتر پروتئین در گیاهان تحت تنش شده است. در پژوهشی بر روی گیاه مریم‌گلی مشخص شد، که تنش شوری

### منابع

1. Aftab, T., Khan, M.M.A., da Silva, J.A.T., Idrees, M., Naeem, M., & Moinuddin. (2011). Role of salicylic acid in promoting salt stress tolerance and enhanced artemisinin production in *Artemisia annua* L. *Journal of Plant Growth Regulation*, 30, 425-435. <https://doi.org/10.1007/s00344-011-9205-0>
2. Akbari Quzhi, E., Izadi Darbandi, A., Borzoi, A., & Majd Abadi, A. (2010). An investigation on morphologic changes in Wheat (*Triticum aestivum* L.) genotype on salinity condition. *Journal Science Technology Greenhouse Culture*, 4, 71-82.
3. Arnao, M.B., & Hernández-Ruiz, J. (2014). Melatonin: plant growth regulator and/or biostimulator during stress? *Trends in Plant Science*, 19(12), 789-797. <https://doi.org/10.1016/j.tplants.2014.07.006>
4. Arnao, M.B., & Hernández-Ruiz, J. (2017). Growth activity, rooting capacity, and tropism: three auxinic precepts fulfilled by melatonin. *Acta Physiologiae Plantarum*, 39, 1-9. <https://doi.org/10.1080/07352680490433286>.
5. Ashraf, M., & Harris, P.J.C. (2005). *Abiotic stresses: plant resistance through breeding and molecular approaches*. Haworth Press. New York.
6. Azari, A., Sanavi, S.M., Askari, H., Ghanati, F., Naji, A.M., & Alizadeh, B. (2012). Effect of salt stress on morphological and physiological traits of two species of rapeseed (*Brassica napus* and *B. rapa*). *Iranian Journal of Crop Sciences*, 14(2), 121-135. (In Persian with English abstract)
7. Bates, L.S., Waldren, R.A., & Teare, I.D. (1973). Rapid determination of free proline for water-stress studies. *Plant and Soil*, 39, 205-207. <https://doi.org/10.1007/BF00018060>
8. Bradford, M.M. (1976). A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. *Analytical Biochemistry*, 72(1-2), 248-254. <https://doi.org/10.1006/abio.1976.9999>

9. Bruce, W.B., Edmeades, G.O., & Barker, T.C. (2002). Molecular and physiological approaches to maize improvement for drought tolerance. *Journal of Experimental Botany*, 53(366), 13-25. <https://doi.org/10.1093/jexbot/53.366.13>
10. Bybordi, A. (2012). Study effect of salinity on some physiologic and morphologic properties of two grape cultivars. *Life Science Journal*, 9(4), 1092-1101.
11. Campos, C.N., Ávila, R.G., de Souza, K.R.D., Azevedo, L.M., & Alves, J.D. (2019). Melatonin reduces oxidative stress and promotes drought tolerance in young *Coffea arabica* L. plants. *Agricultural Water Management*, 211, 37-47. <https://doi.org/10.1016/j.agwat.2018.09.025>
12. Chartzoulakis, K., & Klapaki, G. (2000). Response of two greenhouse pepper hybrids to NaCl salinity during different growth stages. *Scientia Horticulturae*, 86(3), 247-260. [https://doi.org/10.1016/S0304-4238\(00\)00151-5](https://doi.org/10.1016/S0304-4238(00)00151-5)
13. Colom, M.R., & Vazzana, C. (2003). Photosynthesis and PSII functionality of drought-resistant and drought-sensitive weeping lovegrass plants. *Environmental and Experimental Botany*, 49(2), 135-144. [https://doi.org/10.1016/S0098-8472\(02\)00065-5](https://doi.org/10.1016/S0098-8472(02)00065-5)
14. Debouba, M., Gouia, H., Valadier, M.H., Ghorbel, M.H., & Suzuki, A. (2006). Salinity-induced tissue-specific diurnal changes in nitrogen assimilatory enzymes in tomato seedlings grown under high or low nitrate medium. *Plant Physiology and Biochemistry*, 44(5-6), 409-419. <https://doi.org/10.1016/j.plaphy.2006.06.017>
15. Dongxiao, L.I., Zhang, D., Hongguang, W.A.N.G., Yanming, L.I., & Ruiqi, L.I. (2017). Physiological response of plants to polyethylene glycol (PEG-6000) by exogenous melatonin application in wheat. *Zemdirbyste-Agriculture*, 104(3). <https://doi.org/10.13080/z-a.2017.104.028>
16. Abd El-Ghany, M.F., & Attia, M. (2020). Effect of exopolysaccharide-producing bacteria and melatonin on faba bean production in saline and non-saline soil. *Agronomy*, 10(3), 316. <https://doi.org/10.3390/agronomy10030316>
17. Esandari, M., Saadati, S., Panahi, Sh., Akhbarfar, Gh., & Ghobadi, A. (2017). Effect of methyl jasmonate on some biochemical and physiological parameters of *Coriandrum sativum* L. under salinity stress. *Journal of Plant Process and Function*, 8(30), 243-256. (In Persian with English abstract)
18. Farouk, S., & Al-Amri, S.M. (2019). Ameliorative roles of melatonin and/or zeolite on chromium-induced leaf senescence in marjoram plants by activating antioxidant defense, osmolyte accumulation, and ultrastructural modification. *Industrial Crops and Products*, 142, 111823. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2019.111823>
19. Gao, W., Feng, Z., Bai, Q., He, J., & Wang, Y. (2019). Melatonin-mediated regulation of growth and antioxidant capacity in salt-tolerant naked oat under salt stress. *International Journal of Molecular Sciences*, 20(5), 1176. <https://doi.org/10.3390/ijms20051176>
20. Grzeszczuk, M., Salachna, P., & Meller, E. (2018). Changes in photosynthetic pigments, total phenolic content, and antioxidant activity of *Salvia coccinea* Buc'hoz Ex Etl. induced by exogenous salicylic acid and soil salinity. *Molecules*, 23(6), 1296. <https://doi.org/10.3390/molecules23061296>
21. Janas, K.M., & Posmyk, M.M. (2013). Melatonin, an underestimated natural substance with great potential for agricultural application. *Acta Physiologiae Plantarum*, 35, 3285-3292. <https://doi.org/10.1007/s11738-013-1372-0>
22. Jiang, Ch., Cui, Q., Feng, K., Xu, D., Li, Ch., & Zheng, Q. (2016). Melatonin improves antioxidant capacity and ion homeostasis and enhances salt tolerance in maize seedlings. *Acta Physiologiae Plantarum* 38(4), 82. <https://doi.org/10.1007/s11738-016-2101-2>
23. Kabiri, R., Hatami, A., Oloomi, H., Naghizadeh, M., Nasibi, F., & Tahmasebi, Z. (2018). Study the effect of melatonin on early growth and some physiological and germination characteristics of seed and Moldavian balm (*Dracocephalum moldavica*) seedling under osmotic stress. *Iranian Journal of Seed Science and Technology*, 7(1). (In Persian with English abstract)
24. Kaya, C., Higgs, D., & Kirnak, H. (2001). The effects of high salinity (NaCl) and supplementary phosphorus and potassium on physiology and nutrition development of spinach. *Bulg. Journal Plant Physiology*, 27(3-4), 47-59.
25. Levitt, J. (1980). *Responses of plants to environmental stresses*. Academic Press, New York.
26. Li, C., Tan, D.X., Liang, D., Chang, C., Jia, D., & Ma, F. (2015). Melatonin mediates the regulation of ABA metabolism, free-radical scavenging, and stomatal behaviour in two *Malus* species under drought stress. *Journal of Experimental Botany*, 66(3), 669-680. <https://doi.org/10.1093/jxb/eru476>
27. Li, X., Yu, B., Cui, Y., & Yin, Y. (2017). Melatonin application confers enhanced salt tolerance by regulating Na<sup>+</sup> and Cl<sup>-</sup> accumulation in rice. *Plant Growth Regulation*, 83, 441-454. <https://doi.org/10.1007/s10725-017-0310-3>
28. Liang, D., Ni, Z., Xia, H., Xie, Y., Lv, X., Wang, J., & Luo, X. (2019). Exogenous melatonin promotes biomass accumulation and photosynthesis of kiwifruit seedlings under drought stress. *Scientia Horticulturae*, 246, 34-43. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2018.10.058>
29. Linchenthaler, H.R., & Wellburn, A.R. (1983). Determination of total carotenoides and chlorophyll a and b of leaf extracts in diferent solvents. *Biochemical Society Transactions*, 11, 1591-1592. <https://doi.org/10.1042/bst0110591>
30. Lutts, S., Kinet, J.M., & Bouharmont, J. (1996). NaCl-induced senescence in leaves of rice (*Oryza sativa* L.) cultivars differing in salinity resistance. *Annals of Botany*, 78(3), 389-398. <https://doi.org/10.1006/anbo.1996.0134>
31. Mahran, G.H., Kadry, H.A., Thabet, C.K., El-Olemy, M.M., Al-Azizi, M.M., Schiff, P.L., & Liv, N. (1992).



- GC/MS analysis of volatile oil of fruits of *Anethum graveolens*. *International Journal of Pharmacognosy*, 30(2), 139-144. <https://doi.org/10.3109/13880209209053978>
32. Munns, R. (2005). Genes and salt tolerance: bringing them together. *New Phytologist*, 167(3), 645-663. <https://doi.org/10.1111/j.1469-8137.2005.01487.x>
  33. Murch, S.J., & Saxena, P.K. (2002). Mammalian neurohormones: potential significance in reproductive physiology of St. John's wort (*Hypericum perforatum* L.)? *Naturwissenschaften*, 89(12), 555-560. <https://doi.org/10.1007/s00114-002-0376-1>
  34. Najafi Marghmaleki, S., Mortazavi, S.M.H., & Moallemi, N. (2016). The effects of salinity on vegetative growth physiology yield properties and fruit quality of strawberry cv. Camarosa. *Plant Production Technology*, 8, 147-161. (In Persian with English abstract)
  35. Najafi, N., & Sarhangzadeh, E. (2012). Effect of NaCl salinity and soil waterlogging on growth characteristics of forage corn in greenhouse conditions. *Journal of Soil and Plant Interactions*, 3, 1-15. (In Persian)
  36. Nastari Nasrabadi, H., & Saberali, S.F. (2020). Effect of polyethylene glycol pretreatment and melatonin on clod resistance of 'Khatoni' melon (*Cucumis melo* L.) transplant. *Journal of Horticultural Science*, 34(3), 481-491. (In Persian with English abstract)
  37. Oloumi, H., Nasibi, H., & Mozaffari, H. (2018). Investigation of the growth rate and secondary metabolites content of *Lepidium sativum* under exogenous melatonin treatment. *Journal of Nova Biologica Reperta*, 5(2), 144-154. (In Persian with English abstract)
  38. Omidbaigi, R. (2000). *Approaches to production and processing of medicinal plants*. AstaneQuds Razavi Publication, Tehran.
  39. Parida, A.K., & Das, A.B. (2005). Salt tolerance and salinity effects on plants: A review. *Ecotoxicology and Environmental Safety*, 60(3), 324-349. <https://doi.org/10.1016/j.ecoenv.2004.06.010>
  40. Park, S., & Back, K. (2012). Melatonin promotes seminal root elongation and root growth in transgenic rice after germination. *Journal of Pineal Research*, 53(4), 385-389. <https://doi.org/10.1111/j.1600-079X.2012.01008.x>
  41. Porra, R.J. (2002). The chequered history of the development and use of simultaneous equations for the accurate determination of chlorophylls a and b. *Photosynthesis Research*, 73, 149-156. <https://doi.org/10.1023/A:1020470224740>
  42. Ranjan, R., Bohra, S.P., & Jeet, A.M. (2001). *Book of plant senescence*. Jodhpur Agrobios New York.
  43. Sefidkon, F. (2001). Essential oil of the aerial parts and fruits of *Coriandrum Sativum*. *Iranian Journal of Medicinal and Plants*, 13, 71-87. (In Persian with English abstract)
  44. Sims, D.A., & Gamon, J.A. (2002). Relationships between leaf pigment content and spectral reflectance across a wide range of species, leaf structures and developmental stages. *Remote Sensing of Environment*, 81, 337-354. [https://doi.org/10.1016/S0034-4257\(02\)00010-X](https://doi.org/10.1016/S0034-4257(02)00010-X)
  45. Singh, A.K. (2004). The physiology of salt tolerance in four genotypes of chickpea during germination. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 6, 87-93.
  46. Singleton, V.L., & Rossi, J.A. (1965). Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagents. *American Journal of Enology and Viticulture*, 16, 144-158.
  47. Strain, H.H., & Svec, W.A. (1966). *Extraction, separation, estimation and isolation of chlorophylls*. Academic press. New York.
  48. Tan, D.X., Hardeland, R., Manchester, L.C., Korkmaz, A., Ma, S., Rosales-Corral, S., & Reiter, R.J. (2012). Functional roles of melatonin in plants, and perspectives in nutritional and agricultural science. *Journal of Experimental Botany*, 63(2), 577-597. <https://doi.org/10.1093/jxb/err256>
  49. Turan, S., & Tripathy, B. (2014). Salt-stress induced modulation of chlorophyll biosynthesis during de-etiolation of rice seedlings. *Physiologia Plantarum*, 153(3), 477-491. <https://doi.org/10.1111/pp1.12250>
  50. Turk, H., Erdal, S., Genisel, M., Atici, O., Demir, Y., & Yanmis, D. (2014). The regulatory effect of melatonin on physiological, biochemical and molecular parameters in cold-stressed wheat seedlings. *Plant Growth Regulation*, 74, 139-152. <https://doi.org/10.1007/s10725-014-9905-0>
  51. Wang, L.Y., Liu, J.L., Wang, W.X., & Sun, Y. (2016). Exogenous melatonin improves growth and photosynthetic capacity of cucumber under salinity-induced stress. *Photosynthetica*, 54, 19-27. <https://doi.org/10.1007/s11099-015-0140-3>
  52. Wang, P., Sun, X., Xie, Y., Li, M., Chen, W., Zhang, S., & Ma, F. (2014). Melatonin regulates proteomic changes during leaf senescence in *Malus hupehensis*. *Journal of Pineal Research*, 57(3), 291-307. <https://doi.org/10.1111/jpi.12169>
  53. Wang, Y.L., Wang, X.D., Zhao, B., & Wang, Y.C. (2007). Reduction of hyperhydricity in the culture of *Lepidium meyenii* shoots by the addition of rare earth elements. *Plant Growth Regulation*, 52, 151-159. <https://doi.org/10.1007/s10725-007-9185-z>
  54. Xu, X.D., Sun, Y., Sun, B., Zhang, J., & Guo, X.Q. (2010). Effects of exogenous melatonin on active oxygen metabolism of cucumber seedlings under high temperature stress. *Ying Yong Sheng tai xue bao= The Journal of Applied Ecology*, 21(5), 1295-1300.

55. Zare zeinali, M., nasibi, F., Manuchehri Kalantari, K., & Ahmadi Mousavi, E. (2020). Effect of melatonin premedication on some physiological parameters and reduction of oxidative stress in *Tagetes erecta* seedlings under salt stress. *Journal of Plant Process and Function*, 9(35), 115-125. (In Persian with English abstract)
56. Zhang, H.J., Zhang, N.A., Yang, R.C., Wang, L., Sun, Q.Q., Li, D.B., & Guo, Y.D. (2014). Melatonin promotes seed germination under high salinity by regulating antioxidant systems, ABA and GA 4 interaction in cucumber (*Cucumis sativus* L.). *Journal of Pineal Research*, 57(3), 269-279. <https://doi.org/10.1111/jpi.12167>
57. Zhang, N., Sun, Q., Zhang, H., Cao, Y., Weeda, S., Ren, S., & Guo, Y.D. (2015). Roles of melatonin in abiotic stress resistance in plants. *Journal of Experimental Botany*, 66(3), 647-656. <https://doi.org/10.1093/jxb/eru336>
58. Zhang, N., Zhao, B., Zhang, H.J., Weeda, S., Yang, C., Yang, Z.C., & Guo, Y.D. (2013). Melatonin promotes water- stress tolerance, lateral root formation, and seed germination in cucumber (*Cucumis sativus* L.). *Journal of Pineal Research*, 54(1), 15-23. <https://doi.org/10.1111/j.1600-079X.2012.01015.x>
59. Zhang, Y.P., Xu, S., Yang, S.J., & Chen, Y.Y. (2017). Melatonin alleviates cold-induced oxidative damage by regulation of ascorbate–glutathione and proline metabolism in melon seedlings (*Cucumis melo* L.). *The Journal of Horticultural Science and Biotechnology*, 92(3), 313-324. <https://doi.org/10.1080/14620316.2016.1266915>
60. Zou, J.N., Jin, X.J., Zhang, Y.X., Ren, C.Y., Zhang, M.C., & Wang, M.X. (2019). Effects of melatonin on photosynthesis and soybean seed growth during grain filling under drought stress. *Photosynthetica*, 57(2), 512-520. <https://doi.org/10.32615/ps.2019.066>