

# **Effect of Mycorrhiza Fungus, Humic acid, and Salicylic acid on Morphological, Phytochemical Characteristics and Nutrient Uptake of *Melissa Officinalis* L. cv Citronella**

**M. Hamzeh Mohamadabadi<sup>1</sup>, A.R. Ladan Moghaddam<sup>1\*</sup>, E. Danaee<sup>2</sup> and V. Abdossi<sup>3</sup>**

## **Abstract**

Many efforts have been made to find suitable ways to improve the quality of soil and agricultural products, among which are biofertilizers and organic fertilizers. This study was performed to investigate the effect of mycorrhiza fungus (M) (*Funneliformis mosseae*), different levels of humic acid (HA) (0, 200, and 400 mg pot<sup>-1</sup>) and salicylic acid (SA) (0, 100, and 200 mg l<sup>-1</sup>) on the growth indices, phytochemical characteristics and nutrient levels of Lemon balm (*Melissa Officinalis* L. cv Citronella) in a greenhouse in northern Iran. The experiment was performed in completely randomized design with 3 replications. The results showed that all treatments had a significant effect on the measured variables. The highest fresh and dry weight of shoot, phenol and flavonoid, nitrogen, phosphorous and potassium content were observed in M + HA 400 + SA 200 treatment and the highest Fresh and dry weight of shoot and root volume were obtained in M + HA 400 + SA 100 treatment. Also, the maximum total chlorophyll content and essential oil yield was obtained in M + HA 200 + SA 200 treatment. In general, mycorrhizal fungus with humic acid 400 mg pot<sup>-1</sup> and salicylic acid 200 mg l<sup>-1</sup> treatment is effective to improve vegetative growth, essential oil and nutrient uptake on lemon balm (*Melissa Officinalis* L. cv Citronella).

**Keywords:** Bio fertilizer, Citronella, Essential oil, Phenol, Total chlorophyll.

**Background and Objectives:** Today, due to environmental considerations, the use of organic fertilizers can enhance crop yield and soil properties has been widely used. An approach to achieve sustainable agriculture is to apply microorganisms that play an important role in meeting the nutritional demand of plants including mycorrhiza fungi. Mycorrhiza fungi improve plant uptake and transport (phosphorus and nitrogen, potassium, copper and zinc) and ultimately plant growth by expanding the hyphae network and increasing plant root levels. Humic acid is a weak organic acid that improves soil fertility, provides nutrients and affects quantitative and qualitative characteristics of plants by affecting plant growth-regulating hormones and benefit plant growth by chelating unavailable nutrients to

1- Medicinal plant, Department of Horticultural Sciences, Aliabad katoul Branch, Islamic Azad University, Aliabad katoul, Iran

2- Department of Horticultural Sciences, Garmsar Branch, Islamic Azad University, Garmsar, Iran

3- Department of Horticulture and Agronomy, Tehran Science and Research Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran

\* Corresponding author, Email: ladanmoghadam.Alireza@gmail.com

overcome nutrimental deficiencies (Nejati Sini et al., 2023). Salicylic acid is a phenolic compound that can increase plant growth, chlorophyll content and absorption and co-transport of ions (Kakaei et al., 2023). This study aimed to investigate the effect of mycorrhizal fungi and different levels of humic acid and salicylic acid on morphological and phytochemical characteristics and nutrients value of Lemon balm (*Melissa Officinalis* L. cv Citronella).

**Methods:** The research was performed in completely randomized design with 3 replications by the use of mycorrhizal fungi and different levels of humic acid (0, 200, and 400 mg pot<sup>-1</sup>) and salicylic acid (0, 100, and 200 mg l<sup>-1</sup>) of lemon balm. Seeds Citronella cultivars were planted directly in size 17 pots. For each kilogram of soil, 100 grams of inoculum was placed at a depth of 3 cm from the pot surface. Humic acid (HA) treatment was applied by irrigation at the time of seed sowing and foliar application of salicylic acid (SA) in two stages (second and third weeks after cultivation) based on distilled water. Sampling was done two weeks after the last treatment to evaluate the traits of fresh and dry weight of shoot and root, root volume, total chlorophyll, phenol, flavonoid, nitrogen, potassium, phosphorus, essential oil yield.

**Results:** The highest fresh and dry weight of shoot, phenol and flavonoid, nitrogen, phosphorous and potassium content were observed in M + HA 400 + SA 200 treatment and the highest Fresh and dry weight of shoot and root volume were obtained in M + HA 400 + SA 100 treatment. Also, the maximum total chlorophyll content and essential oil yield was obtained in M + HA 200 + SA 200 treatment

**Conclusion:** In general, mycorrhizal fungus with humic acid 400 mg pot<sup>-1</sup> and salicylic acid 200 mg l<sup>-1</sup> treatment is effective to improve vegetative growth, essential oil and nutrient uptake on lemon balm (*Melissa Officinalis* L. cv Citronella).

#### References:

1. Nejati Sini, H., Barzegar, R., Soodaei Mashaei, S., Ghasemi Ghahsare, M. 2023. Mycorrhizal Fungi and Bacillus sp. Along with Organic Fertilizer on The Growth and Nutrient Uptake of Bell Pepper (*Capsicum annum* L.). J. Soil. Plant Interac. 13(4): 89–104. <https://doi.org/10.47176/jspi.13.4.20821> (In Persian with English abstract).
2. Kakaei, H., Amirinejad, A.A., Ghobadi, M. 2023. Effect of Salicylic Acid Foliar Application on Growth Characteristics in Tomato (*Lycopersicon esculentum* L.) Under Lead Stress Conditions. J. Soil. Plant Interac. 14(3): 73–85. <https://doi.org/10.47176/jspi.14.3.20162> (In Persian with English abstract).

# تأثیر قارچ مایکوریزا، اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک بر خصوصیات مورفولوژیک، بیوشیمیایی و میزان جذب عناصر غذایی در گیاه بادرنجبویه

(*Melissa Officinalis L. cv Citronella*)

مهدی حمزه محمدآبادی<sup>۱</sup>، علیرضا لادن‌مقدم<sup>۲\*</sup>، الهام دانائی<sup>۳</sup> و حیدر عبدوسی<sup>۳</sup>

## چکیده

امروزه تلاش‌های زیادی برای یافتن راههای مناسب جهت ارتقاء کیفیت خاک و محصولات کشاورزی صورت گرفته است، که یکی از این راهکارها به کار بردن کودهای زیستی و کودهای آلی می‌باشد. این تحقیق به منظور بررسی اثر قارچ مایکوریزا (*M. Funneliformis*) و سطوح مختلف اسید هیومیک (HA) (صفرا، ۲۰۰ و ۴۰۰ میلی‌گرم در هر گلدان) و اسید سالیسیلیک (SA) (صفرا، ۱۰۰ و ۲۰۰ میلی‌گرم در لیتر) بر شاخص‌های رشدی، خصوصیات بیوشیمیایی و میزان عناصر غذایی در گیاه بادرنجبویه (*Melissa Officinalis L. cv. Citronella*) در گلخانه‌ای در شمال ایران اجرا گردید. آزمایش به صورت طرح کاملاً تصادفی با ۳ تکرار انجام شد. نتایج حاصل از این آزمایش نشان داد، تمام تیمارها بر صفات مورد مطالعه اندازه‌گیری شده اثر معنی دار داشتند. بیشترین وزن تر و خشک اندام هوایی، فنل کل، فلاونوئید، نیتروژن، فسفر و پتاسیم در تیمار  $200\text{ SA} + 400\text{ HA} + M$  مشاهده شد و بیشترین وزن تر و خشک ریشه و حجم ریشه در تیمار  $100\text{ SA} + 400\text{ HA} + M$  بود و همچنین بیشترین محتوای کلروفیل کل و عملکرد اسانس در تیمار  $200\text{ SA} + 200\text{ HA} + M$  به دست آمد. به طور کلی تیمار قارچ مایکوریزا به همراه اسید هیومیک ۴۰۰ میلی‌گرم در هر گلدان و اسید سالیسیلیک ۲۰۰ میلی‌گرم در لیتر تیمار *Melissa Officinalis L. cv. Citronella* مؤثری در جهت بهبود رشد رویشی، خصوصیات بیوشیمیایی و جذب عناصر غذایی در گیاه بادرنجبویه (Citronella) می‌باشد.

واژه‌های کلیدی: اسانس، سیترونلا، فنل، کود زیستی، کلروفیل کل.

۱- گیاهان دارویی ادویه‌ای و نوشابه‌ای، گروه علوم باگبانی، واحد علی آباد کتول، دانشگاه آزاد اسلامی، علی آباد کتول، ایران

۲- گروه علوم باگبانی، واحد گرمسار، دانشگاه آزاد اسلامی، گرمسار، ایران

۳- گروه علوم باگی و زراعی، واحد علوم و تحقیقات تهران، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

\* مسئول مکاتبات، پست الکترونیکی: ladanmoghadam.Alireza@gmail.com

## مقدمه

افزایش فتوستترز گیاه عملکرد کمی و کیفی گیاه را تحت تأثیر قرار می دهد. از مزایای مهم اسید هیومیک می توان به کلات کنندگی عناصر غذایی مختلف مانند منیزیم، روی، کلسیم، آهن، مس اشاره کرد (Abedi and Pakniat, 2010). مطالعات آنها نشان داد، کاربرد قارچ مایکوریزا *Bettonia* و همکاران (۲۰۱۴) نشان داد، کاربرد قارچ *Rhizophagus intraradices* به همراه محلول حاوی ۲۰ درصد اسید هیومیک میزان وزن تر اندام هوایی و ریشه، ارتفاع گیاه، محتوای کلروفیل a، b و کل، قند محلول، پروتئین و پرولین را در گیاه پیاز (*Allium cepa L.*) افزایش داد. همچنین در گیاه شببیله (*Trigonella foenum-graecum L.*) نیز کاربرد محلول حاوی ۱۵ درصد اسید هیومیک وزن تر و خشک گیاه، ارتفاع گیاه، میزان کلروفیل کل، کاروتونوئید و اسانس را افزایش داد (Mafakheri and Asghari, 2018).

اسید سالیسیلیک یا ارتوهیدروکسی بنزوئیک اسید یک ترکیب فنلی است که به وسیله سلولهای ریشه گیاهان در مقادیر کم تولید می شود و به عنوان ماده ای شبه هورمون شناخته می شود و متناسب با گونه گیاه، غلظت به کار رفته، دوره رشد و شرایط محیطی بر طیف وسیعی از واکنش های متابولیکی و فیزیولوژیکی در گیاهان مؤثر است (Neisi et al., 2019). با توجه پژوهش های صورت گرفته کاربرد غلظت های پایین اسید سالیسیلیک و همزیستی آن با قارچ مایکوریزا موجب افزایش کولونیزاسیون ریشه و گشترش سامانه ریشه ایی می گردد و در نتیجه موجب افزایش جذب آب و عناصر غذایی و عملکرد گیاه می شود (Garg and Bharti, 2018). همچنین کاربرد اسید سالیسیلیک موجب افزایش فعالیت آنتی اکسیدانی و ایجاد مقاومت در برابر تنش های زیستی و غیر زیستی می شود (Kakaei et al., 2023). در گیاه آویشن باغی (*Thymus Vulgaris L.*) کاربرد قارچ اندوفتیت (*Piriformospora indica*) به همراه اسید سالیسیلیک ۳۰۰ میکرومولار، ارتفاع گیاه، طول ریشه و کلونیزاسیون ریشه را افزایش داد (Mirzaei et al., 2021). همچنین در گیاه استویا (*Achillea millefolium L.*) نیز کاربرد اسید سالیسیلیک ۲۰۰ میکرومولار وزن خشک شاخه،

گیاه بادرنجبویه (*Melissa officinalis L.*) یکی از مهم ترین گونه های گیاهان دارویی است که اهمیت اقتصادی بالایی دارد، بادرنجبویه گیاهی معطر و علفی از خانواده نعنایان است، که سرشاره های هوایی آن حدود ۰/۱ تا ۰/۵ درصد اسانس دارد و مهم ترین ماده مؤثره آن سیترونال است. گزارشات Salamon و Citronella (۲۰۱۹) نشان داده است که اسانس رقم *Citronella* دارای خاصیت ضد قارچی زیادی می باشد و برای درمان ناراحتی های اعصاب و مدارای بیماری های معلمه، قلبی و روده ای که منشأ عصبی دارند استفاده می شود (Świąder et al., 2019). امروزه با توجه به ملاحظات زیست محیطی استفاده از انواع اسیدهای آلی و کودهای زیستی برای بهبود خصوصیات کمی و کیفی محصولات زراعی و باغی رواج پیدا کرده است که پکی از راه های دستیابی به کشاورزی پایدار، استفاده از میکروارگانیسم هایی است که نقش مهمی در تأمین نیاز غذایی گیاهان دارند. همزیستی گیاه و قارچ مایکوریزا یکی از راه کارهای مفید در جهت افزایش مواد آلی خاک، تقویت میکروارگانیسم های خاک و افزایش کارایی مصرف نهاده های کشاورزی و آب می باشد و با استفاده از گسترش شبکه هیفی و افزایش سطح ریشه گیاهان، جذب و انتقال مواد غذایی (فسفر و نیتروژن، پتاسیم، مس و روی) و در نهایت رشد گیاهان را بهبود می بخشد (Nejati Sini et al., 2023). در گیاه شوید (*Anethum graveolens L.*) کاربرد قارچ مایکوریزا (*Glomus mosseae*) موجب افزایش کلروفیل کل و عملکرد اسانس گردید (Cichorium Weisany et al., 2015). همچنین در گیاه کاسنی (*intybus*) نیز کاربرد قارچ مایکوریزا (*Glomus mosseae*) طول ریشه، وزن خشک ریشه، ارتفاع گیاه، رنگدانه های فتوستتری و جذب عناصر فسفر، پتاسیم، آهن و روی را افزایش داد (Yazdan panah gohari et al., 2020).

اسید هیومیک یک اسید ضعیف آلی است که حاصلخیزی خاک و قابلیت دسترسی عناصر غذایی را بهبود بخشیده و همچنین با تأثیر بر هورمون های تنظیم کننده رشد گیاهی و

آبیاری به میزان ۲۵۰ میلی لیتر برای هر گلدان در زمان کاشت بذور اعمال گردید و محلول پاشی برگی اسید سالیسیلیک (صفر، ۱۰۰ و ۲۰۰ میلی گرم در لیتر) در طی دو مرحله (هفته دوم و سوم کشت در گلدان) هر مرحله ۵۰۰ میلی لیتر بر پایه آب مقطر، انجام شد (جدول ۲). آبیاری گلدانها دو بار در هفته و در حد ظرفیت زراعی ۹۰ درصد انجام شد. ارزیابی صفات دو هفته پس از آخرین تیمار در مرحله گلدهی صورت گرفت.

#### صفات مورفولوژیک مورد بررسی

اندازه گیری وزن تر و خشک اندام هوایی و ریشه توسط ترازوی دیجیتالی با دقت صدم گرم انجام شد و جهت اندازه گیری وزن خشک اندام هوایی و ریشه، ابتدا نمونه ها در آون ۶۰ درجه نگهداری شدند. حجم ریشه با استفاده از تغییر حجم آب پس از قرار گرفتن ریشه گیاه درون استوانه مدرج، اندازه گیری شد (Shabani Fard et al., 2024).

#### صفات فیزیولوژیک و بیوشیمیایی

کلروفیل کل: محتوای کلروفیل کل برگ با استفاده از استون استخراج شد. جذب نمونه ها با استفاده از دستگاه اسپکترو فوتومتر UV Visible مدل Spectro Flex 6600 (Visible ۶۶۳ نانومتر برای کلروفیل b خویانده شد. در نهایت محتوای کلروفیل کل برگ بر حسب میلی گرم بر

گرم وزن تر، بیان گردید (Danaee and Abdossi, 2016).

فنل کل: میزان فنل کل با استفاده از روش Hosseinzadeh Rostam Kalaei و همکاران (۲۰۲۲) لندازه گیری شد و میزان جذب نمونه ها با استفاده از دستگاه اسپکترو فوتومتر در طول موج ۷۶۰ نانومتر قرائت شد و بر حسب میلی گرم (گالیک اسید) بر

گرم وزن خشک برگ محاسبه شد.

فلاؤنونئید: میزان فلاؤنونئید با استفاده از روش Soroori و همکاران (۲۰۲۱)، لندازه گیری و جذب نمونه ها در طول موج ۴۱۵ نانومتر توسط اسپکترو فوتومتر قرائت گردید و در نهایت بر حسب میلی گرم (کوئرستین) بر گرم وزن خشک برگ بیان شد.

برگ و بوته، ارتفاع و تعداد شاخه فرعی را افزایش داد (Jalilvand Shirkanitabar et al., 2020).

با توجه به اهمیت اقتصادی و ارزش دارویی گیاه بادرنجبویه کاربرد قارچ مایکوریزا و همچنین اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک به دلیل تأثیر مثبت بر رشد گیاه با سیاست های کشاورزی پایدار و تولید محصولات ارگانیک هم راستا می باشد لذا این پژوهش با هدف بررسی اثر قارچ مایکوریزا و سطوح مختلف اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک بر خصوصیات مورفولوژیک، بیوشیمیایی و میزان عناصر غذایی پر مصرف در گیاه بادرنجبویه (*Melissa Officinalis* L.) انجام شد.

## مواد و روش ها

به منظور بررسی اثر قارچ مایکوریزا، اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک بر خصوصیات مورفولوژیک، بیوشیمیایی و جذب عناصر غذایی در گیاه بادرنجبویه (*Melissa Officinalis* L. cv. Citronella) آزمایشی به صورت طرح کاملاً تصادفی با سه تکرار در گلخانه ای واقع در شمال ایران (طول جغرافیایی ۵۴/۵۴۳۸، عرض جغرافیایی ۳۶/۷۹۳۲ و ارتفاع از سطح دریا ۲۷۳ متر) انجام شد. میانگین دمای گلخانه حدود ۱۸ تا ۲۳ درجه سانتی گراد، رطوبت نسبی حدود ۵۰ تا ۶۰ درصد و شدت نور حدود ۶۰ تا ۷۰ میکرومول بر مترمربع در ثانیه بود، بذرها مستقیماً در گلدان هایی با قطر دهانه ۱۵ سانتی متر و ارتفاع ۱۸ سانتی متر که حاوی ۲ کیلو گرم خاک بودند، کشت شدند. خصوصیات فیزیکی و شیمیایی خاک مورد استفاده در جدول (۱) ارائه شده است. مایه تلقیح قارچ مایکوریزا (*Glomus mosseae*) از بانک میکروبی مؤسسه تحقیقات خاک و آب ایران تهیه شد، به ازای هر کیلو گرم خاک، ۱۰۰ گرم مایه تلقیح (۲۰ عدد اسپور در گرم) در عمق سه سانتی متری از سطح گلدان قرار گرفت و بذر های ضد عفونی شده توسط هیپوکلریت سدیم (۲ درصد) در عمق یک سانتی متری از سطح خاک کاشته شدند. تیمار اسید هیومیک (صفر، ۲۰۰ و ۴۰۰ میلی گرم در هر گلدان) به صورت کود

جدول ۱. خصوصیات فیزیکی و شیمیایی خاک مورد استفاده

**Table 1.** Physicochemical characteristics of research soil

Soil Texture بافت	Clay (%) رس (%)	Silt (%) سیلت (%)	Sand (%) شن (%)	EC (dS/m) EC	pH	Nitrogen (%) نیتروژن (%)	Potassium (mg kg <sup>-1</sup> ) پتاسیم (mg kg <sup>-1</sup> )	Phosphorus (mg kg <sup>-1</sup> ) فسفور (mg kg <sup>-1</sup> )	Organic Carbon (%) کربن آلی (%)
loam	41	48	11	0.53	7.39	0.82	210	25.5	0.50

جدول ۲. نام تیمارهای آزمایش

**Table 2.** Name of experiment treatment

NO ردیف	Treatments تیمارها
1	Control شاهد
2	M قارچ مایکوریزا
3	M + HA200 قارچ مایکوریزا + اسید هیومیک ۲۰۰
4	M + HA400 قارچ مایکوریزا + اسید هیومیک ۴۰۰
5	M + SA100 قارچ مایکوریزا + اسید سالیسیلیک ۱۰۰
6	M + SA200 قارچ مایکوریزا + اسید سالیسیلیک ۲۰۰
7	M + HA200+SA100 قارچ مایکوریزا + اسید هیومیک ۲۰۰ + اسید سالیسیلیک ۱۰۰
8	M + HA400+SA100 قارچ مایکوریزا + اسید هیومیک ۴۰۰ + اسید سالیسیلیک ۱۰۰
9	M + HA200+SA200 قارچ مایکوریزا + اسید هیومیک ۲۰۰ + اسید سالیسیلیک ۱۰۰

**وزن تر و خشک ریشه:** نتایج نشان داد، بیشترین وزن تر و خشک ریشه ( $4/46 - 2/01$  گرم در گیاه) در تیمار M HA + 400 SA + 100 و کمترین ( $0/78 - 2/47$  گرم در گیاه) مربوط به شاهد بود (جدول ۲).

**حجم ریشه:** نتایج نشان داد، بیشترین حجم ریشه با  $6/20$  سانتی متر مکعب در گیاه، در تیمار M HA + 400 SA + 100 و کمترین با  $3/40$  سانتی متر مکعب در گیاه، در شاهد مشاهده شد (جدول ۱).

**کلروفیل کل:** نتایج بررسی ها نشان داد، ترکیب قارچ مایکوریزا به همراه اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک موجب بهبود محتوای کلروفیل کل گردید، به طوری که بیشترین محتوای کلروفیل کل برگ با  $18/94$  میلی گرم در گرم وزن تر، در تیمار M HA + 200 SA + 200 و کمترین با  $13/42$  میلی گرم در گرم وزن تر، در شاهد آمد (شکل ۱).

**فل کل:** نتایج نشان داد، کاربرد قارچ مایکوریزا به همراه بالاترین غلظت اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک نقش مثبتی در افزایش میزان فل کل گیاه داشت. بیشترین محتوای فل با  $13/86$  میلی گرم در گرم وزن خشک در تیمار M HA + 400 SA + 200 و کمترین با  $9/34$  میلی گرم در گرم وزن خشک در شاهد بود (شکل ۲).

**فلاونوئید:** بررسی ها نشان داد، افروندن قارچ مایکوریزا به خاک و کاربرد غلظت های بالای اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک میزان فلاونوئید گیاه را افزایش داد. بیشترین و کمترین میزان فلاونوئید به ترتیب با  $22/74$  و  $17/12$  میلی گرم در گرم وزن خشک در تیمار M HA + 400 SA + 200 و شاهد بود (شکل ۳).

**نیتروژن:** بررسی ها نشان داد، با ترکیب قارچ مایکوریزا به خاک و افزایش غلظت اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک میزان جذب عناصر غذایی مورد بررسی افزایش یافت. بیشترین ( $0/32$  میلی گرم در گرم وزن خشک) و کمترین ( $0/21$  میلی گرم در گرم وزن خشک) میزان نیتروژن برگ به ترتیب در تیمار M HA + 200 SA + 400 و شاهد مشاهده شد (جدول ۲).

**نیتروژن:** نیتروژن برگ با استفاده از دستگاه کجلدا ل اندازه گیری شد و در نهایت بر حسب میلی گرم در گرم وزن خشک محاسبه شد (Jurgiel-Małecka et al., 2017).

**پتاسیم:** میزان پتاسیم برگ طبق روش You (۲۰۱۵) توسط دستگاه فلیم فتو مترا (Jenway انگلستان) اندازه گیری شد و بر حسب میلی گرم در گرم وزن خشک بیان گردید.

**فسفر:** جهت اندازه گیری میزان فسفر برگ به روش Jurgiel Małecka و (۲۰۱۷)، اندازه گیری شد و میزان جذب نمونه ها با استفاده از دستگاه اسپکترو فتو مترا در طول موج  $430$  نانومتر قرائت گردید و در نهایت بر حسب میلی گرم بر گرم وزن خشک بیان شد.

**عملکرد اسانس:** استخراج اسانس توسط دستگاه کلونجر (Shimadzu modelQP5050A) انجام شد و بر حسب درصد بیان گردید (Danaee and Abdossi, 2019).

## تجزیه و تحلیل آماری

آنالیز داده ها توسط نرم افزار آماری SPSS (نسخه ۲۳) و مقایسه میانگین ها با استفاده از آزمون چند دامنه ای دانکن در سطح ۱ و ۵ درصد، انجام گردید. برای رسی نمودارها نیز از نرم افزار Excel (نسخه ۱۶) استفاده شد.

## نتایج

نتایج تجزیه واریانس داده ها نشان داد، اثر تیمارهای قارچ مایکوریزا، اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک بر وزن تر و خشک اندام هوایی و ریشه، حجم ریشه، کلروفیل کل، فل کل، فلاونوئید، نیتروژن، پتاسیم، فسفر و عملکرد اسانس در سطح ۱ درصد معنی دار شد (جدول ۳).

**وزن تر و خشک اندام هوایی:** نتایج حاصل از پژوهش نشان داد، بیشترین وزن تر و خشک لندام هوایی با  $13/25$  و  $8/46$  گرم در گیاه، در تیمار M HA + 400 SA + 200 و کمترین وزن تر و خشک اندام هوایی با  $16/23$  و  $5/92$  گرم در گیاه در شاهد مشاهده شد (جدول ۲).

جدول ۳. آنالیز واریانس اثر قارچ مایکوریزا، اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک بر خصوصیات مورفولوژی، بیوشیمیابی و جذب عناصر با درنگبویه (*Melissa Officinalis L. cv Citronella*)

**Table 3.** Analysis of variance of the effects of mycorrhizal fungus, humic acid and salicylic acid on morphological, phytochemical characteristics and nutrient uptake of *Melissa Officinalis L. cv Citronella*

DF درجه آزادی	Mean Squares میانگین مربعات												
	Shoot fresh weight وزن تر اندام هوایی	Shoot dry weight وزن خشک اندام هوایی	Roots fresh weight وزن تر ریشه	Roots dry weight وزن خشک ریشه	Root Volume حجم ریشه	Total chlorophyll کلروفیل کل	Total Phenol فلن کل	Flavonoid فلاؤنوئید	Nitrogen نیتروژن	Potassium پتاسیم	Phosphorus فسفر	Essential Oil اسانس	
Treatment تیمار	9	9.90**	11.51**	6.91**	2.42**	12.82**	11.460**	18.022**	14.56**	3.019**	2.017**	4.153**	3.020**
Error خطا	20	0.082	0.012	0.024	0.005	0.02	0.050	0.045	0.076	0.011	0.017	0.023	0.021
CV (%) خریب	---	10.87	10.03	12.22	9.29	11.14	9.83	10.91	11.04	10.58	9.55	11.23	13.67
Changes تغییرات													

\*\*, \* respectively, significant at 1% and 5%

\*\* و \* به ترتیب معنی داری در سطح ۱ و ۵ درصد

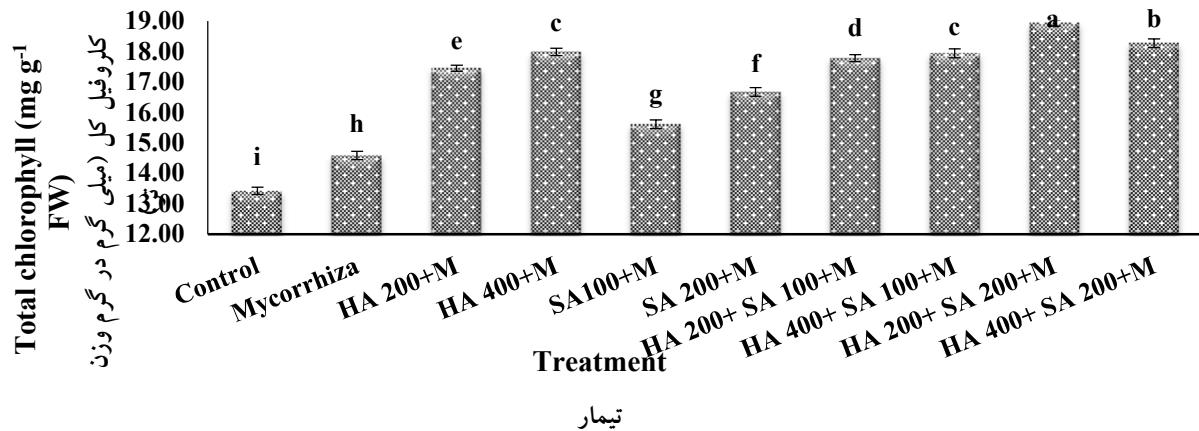
### جدول ۱. اثر قارچ مایکوریزا، اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک بر خصوصیات مورفولوژی بادرنجبویه (*Melissa Officinalis L. cv Citronella*)

**Table 1.** Effect of mycorrhizal fungus (M), humic acid (HA) and salicylic acid (SA) on morphological traits of *Melissa officinalis L. cv Citronella*

Treatment تیمار	Fresh weight of Shoot (g plant <sup>-1</sup> ) وزن تر اندام هوایی (گرم در گیاه)	Dry weight of Shoot (g plant <sup>-1</sup> ) وزن خشک اندام هوایی (گرم در گیاه)	Fresh weight of Root (g plant <sup>-1</sup> ) وزن تر ریشه (گرم در گیاه)	Dry weight of Root (g plant <sup>-1</sup> ) وزن خشک ریشه (گرم در گیاه)	Root Volume (cm <sup>3</sup> plant <sup>-1</sup> ) حجم ریشه (سانتی متر مکعب در گیاه)
Control شاهد	16.32 <sup>h</sup>	5.92 <sup>h</sup>	2.47 <sup>h</sup>	0.78 <sup>h</sup>	3.40 <sup>i</sup>
M قارچ مایکوریزا	19.26 <sup>g</sup>	6.25 <sup>fg</sup>	2.78 <sup>g</sup>	1.02 <sup>g</sup>	3.80 <sup>h</sup>
M + HA200 قارچ مایکوریزا + اسید هیومیک ۲۰۰	21.65 <sup>d</sup>	6.59 <sup>j</sup>	3.24 <sup>e</sup>	1.38 <sup>e</sup>	4.40 <sup>f</sup>
M + HA400 قارچ مایکوریزا + اسید هیومیک ۴۰۰	22.04 <sup>d</sup>	7.12 <sup>e</sup>	3.65 <sup>d</sup>	1.54 <sup>d</sup>	4.70 <sup>e</sup>
M + SA100 قارچ مایکوریزا + اسید سالیسیلیک ۱۰۰	19.87 <sup>g</sup>	6.33 <sup>fg</sup>	3.06 <sup>f</sup>	1.31 <sup>f</sup>	4.00 <sup>g</sup>
M + SA200 قارچ مایکوریزا + اسید سالیسیلیک ۲۰۰	20.45 <sup>f</sup>	6.95 <sup>f</sup>	3.41 <sup>e</sup>	1.47 <sup>de</sup>	4.30 <sup>fg</sup>
M + HA200+SA100 قارچ مایکوریزا + اسید هیومیک ۲۰۰ + اسید سالیسیلیک ۱۰۰	22.73 <sup>d</sup>	7.38 <sup>cd</sup>	3.87 <sup>d</sup>	1.66 <sup>c</sup>	5.10 <sup>d</sup>
M + HA400+SA100 قارچ مایکوریزا + اسید هیومیک ۴۰۰ + اسید سالیسیلیک ۱۰۰	24.36 <sup>b</sup>	8.05 <sup>b</sup>	4.46 <sup>a</sup>	2.01 <sup>a</sup>	6.20 <sup>a</sup>
M + HA200+SA200 قارچ مایکوریزا + اسید هیومیک ۲۰۰ + اسید سالیسیلیک ۱۰۰	23.53 <sup>c</sup>	7.67 <sup>c</sup>	4.11 <sup>b</sup>	1.93 <sup>b</sup>	5.40 <sup>c</sup>
M + HA400+SA200 قارچ مایکوریزا + اسید هیومیک ۴۰۰ + اسید سالیسیلیک ۲۰۰	25.13 <sup>a</sup>	8.46 <sup>a</sup>	4.37 <sup>c</sup>	1.76 <sup>c</sup>	5.90 <sup>b</sup>

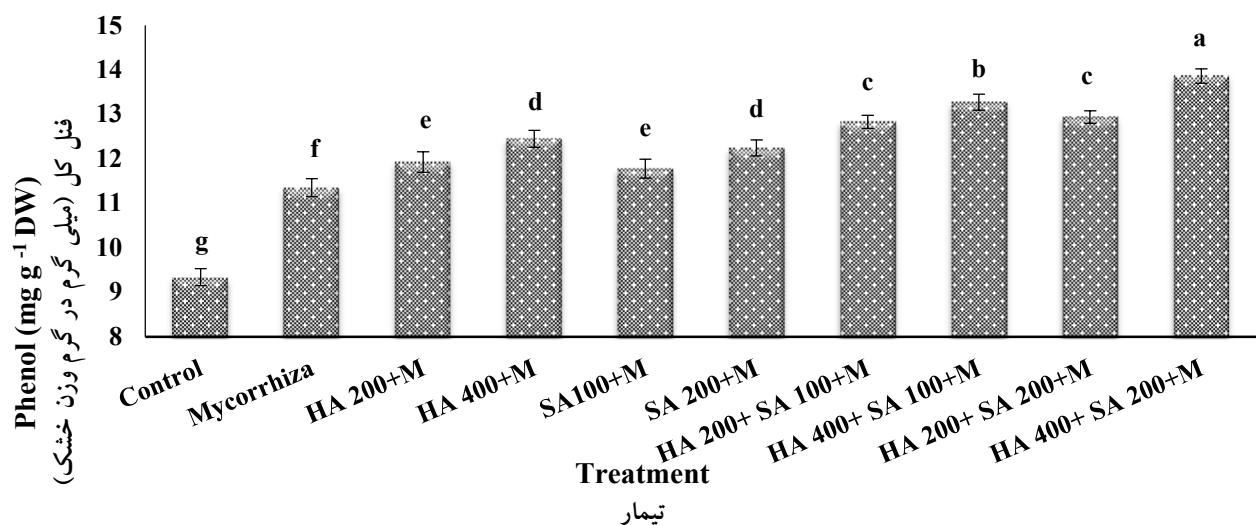
Values marked by different letters are significantly different (P<0.05).

حروف یکسان بیانگر عدم اختلاف معنی دار در سطح احتمال P≤0.05 است.



شکل ۱. اثر قارچ مایکوریزا (M)، اسید هیومیک (HA) و اسید سالیسیلیک (SA) بر محتوای کلروفیل کل بادرنجبویه (Melissa officinalis L.) ( $P < 0.05$ )

Fig. 1. Effect of mycorrhizal fungus (M), humic acid (HA) and salicylic acid (SA) on total chlorophyll content of *Melissa officinalis* L. cv. Citronella ( $P < 0.05$ )

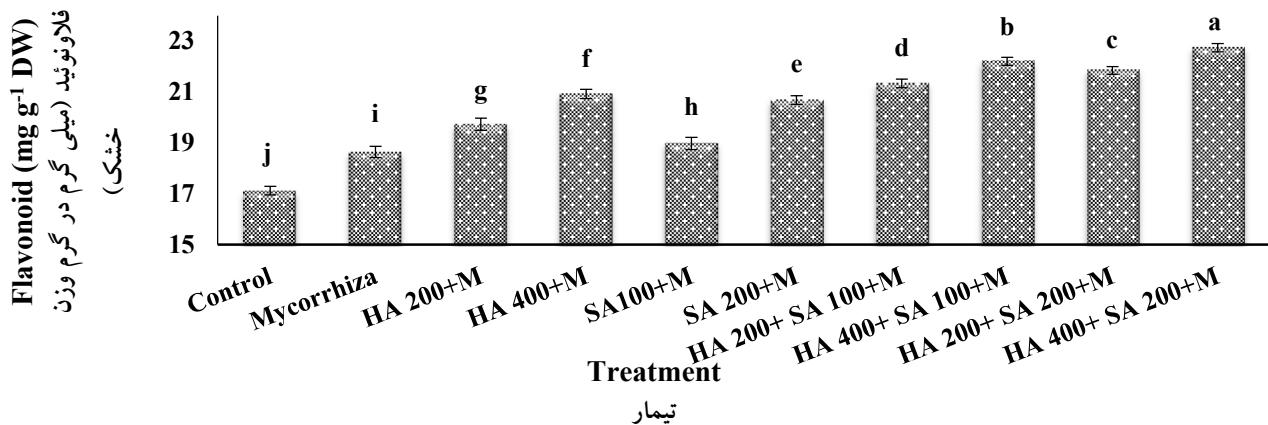


شکل ۲. اثر قارچ مایکوریزا (M)، اسید هیومیک (HA) و اسید سالیسیلیک (SA) بر محتوای فل کل بادرنجبویه (Melissa officinalis L.) ( $P < 0.05$ )

Fig. 2. Effect of mycorrhizal fungus (M), humic acid (HA) and salicylic acid (SA) on total phenol content of *Melissa officinalis* L. cv. Citronella ( $P < 0.05$ )

پتاسیم: نتایج نشان داد، بیشترین میزان پتاسیم با ۳۶٪ میلی گرم در گرم وزن خشک مربوط به شاهد است (جدول ۲).  
عملکرد انسانس: نتایج نشان داد، بیشترین و کمترین عملکرد انسانس با ۳۲٪ و ۲۳٪ درصد به ترتیب مربوط به تیمار M + 400 HA + 200 SA و شاهد بود (شکل ۴).

فسفر: بررسی داده‌ها نشان داد، بیشترین میزان فسفر با ۰/۹٪ میلی گرم در گرم وزن خشک مربوط به تیمار M + 400 HA + 200 SA و شاهد است (جدول ۲).  
پتاسیم: نتایج نشان داد، بیشترین میزان پتاسیم با ۳۶٪ میلی گرم در گرم وزن خشک، در تیمار M + 400 HA + 200 SA با ۲۳٪ کمترین با ۰/۲۳٪ میلی گرم در شاهد بدست آمد (جدول ۲).



شکل ۳. اثر قارچ مایکوریزا (M)، اسید هیومیک (HA) و اسید سالیسیلیک (SA) بر محتوای فلاونوئید بادرنجبویه (cv Citronella L. ( $P < 0.05$ )

Fig. 3. Effect of mycorrhizal fungus (M), humic acid (HA) and salicylic acid (SA) on flavonoid content of *Melissa officinalis* L. cv Citronella ( $P < 0.05$ )

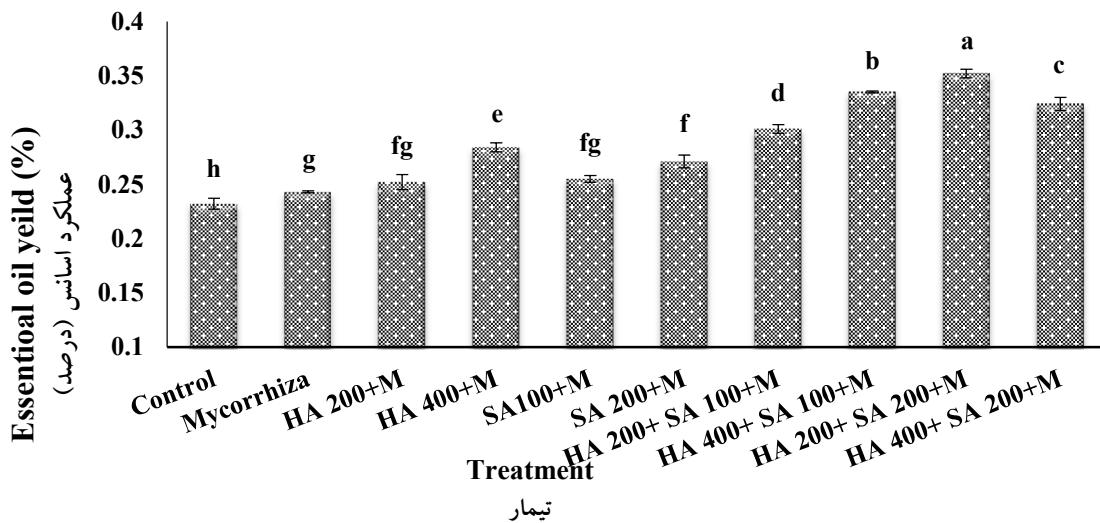
جدول ۲. اثر قارچ مایکوریزا، اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک بر جذب عناصر بادرنجبویه (cv Citronella L.)

Table 2. Effect of mycorrhizal fungus (M), humic acid (HA) and salicylic acid (SA) on nutrient uptake of *Melissa officinalis* L. cv Citronella

Treatment تیمار	Nitrogen (mg g⁻¹) نیتروژن	Potassium (mg g⁻¹) پتاسیم	Phosphorus (mg g⁻¹) فسفر
	(میلی گرم در گرم)	(میلی گرم در گرم)	(میلی گرم در گرم)
Control شاهد	0.21 <sup>h</sup>	0.23 <sup>i</sup>	0.69 <sup>lm</sup>
M قارچ مایکوریزا	0.23 <sup>g</sup>	0.25 <sup>h</sup>	0.75 <sup>jk</sup>
M + HA200 قارچ مایکوریزا + اسید هیومیک ۲۰۰	0.25 <sup>f</sup>	0.28 <sup>f</sup>	0.82 <sup>hi</sup>
M + HA400 قارچ مایکوریزا + اسید هیومیک ۴۰۰	0.27 <sup>d</sup>	0.31 <sup>e</sup>	0.87 <sup>ef</sup>
M + SA100 قارچ مایکوریزا + اسید سالیسیلیک ۱۰۰	0.24 <sup>f</sup>	0.26 <sup>g</sup>	0.78 <sup>j</sup>
M + SA200 قارچ مایکوریزا + اسید سالیسیلیک ۲۰۰	0.25 <sup>e</sup>	0.28 <sup>f</sup>	0.81 <sup>hi</sup>
M + HA200+SA100 قارچ مایکوریزا + اسید هیومیک ۱۰۰ + اسید سالیسیلیک ۱۰۰	0.28 <sup>d</sup>	0.32 <sup>d</sup>	0.93 <sup>de</sup>
M + HA400+SA100 قارچ مایکوریزا + اسید هیومیک ۴۰۰ + اسید سالیسیلیک ۱۰۰	0.30 <sup>b</sup>	0.34 <sup>b</sup>	1.04 <sup>bc</sup>
M + HA200+SA200 قارچ مایکوریزا + اسید هیومیک ۲۰۰ + اسید سالیسیلیک ۲۰۰	0.29 <sup>c</sup>	0.33 <sup>c</sup>	0.96 <sup>cd</sup>
M + HA400+SA200 قارچ مایکوریزا + اسید هیومیک ۴۰۰ + اسید سالیسیلیک ۲۰۰	0.32 <sup>a</sup>	0.36 <sup>a</sup>	1.09 <sup>a</sup>

Values marked by different letters are significantly different ( $P < 0.05$ ).

حروف یکسان بیانگر عدم اختلاف معنی دار در سطح احتمال  $P \leq 0.05$  است.



شکل ۴. اثر قارچ مایکوریزا (M)، اسید هیومیک (HA) و اسید سالیسیلیک (SA) بر عملکرد اسانس بادرنجبویه (Melissa officinalis L.) $(P<0.05)$

Fig. 4. Effect of mycorrhizal fungus (M), humic acid (HA) and salicylic acid (SA) on essential oil yield of *Melissa officinalis* L. cv Citronella ( $P<0.05$ )

ريحان (*Ocimum basilicum* L.) گزارش نمودند و همچنین کاربرد اسید هیومیک با غلظت ۴۰۰ میلی گرم در لیتر و اسید سالیسیلیک با غلظت ۲۰۰ میلی گرم در لیتر نیز به ترتیب در گیاه Gorgini Shabankareh (*Melissa officinalis* L.) (Jamzad et al., 2017) و مرزه خوزستانی (*Satureja khuzistanica*) (Sadeghian et al., 2013) موجب افزایش وزن تر و خشک گیاه گردید.

بررسی داده‌های پژوهش نشان داد، کاربرد قارچ مایکوریزا، اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک موجب افزایش وزن تر و خشک و حجم ریشه شد، قارچ‌های مایکوریزا جذب عناصر غذایی را افزایش داده و در نتیجه موجب افزایش رشد و گسترش ریشه‌های جانبی می‌گردد و از این طریق به جذب آب Safari Motlagh et al. (2021) و مواد معدنی توسط گیاه کمک می‌کند (García Chame et al., 2012). اسید هیومیک از طریق افزایش میکروارگانیسم‌های خاک، تأثیر بر فعالیت آنزیم‌های ریشه، کاهش اسیدیته و بهبود چرخه عناصر غذایی نقش مثبتی در رشد ریشه دارد (García Chame et al., 2012). همچنین اسید سالیسیلیک با کمک اکسین تقسیم سلولی را تنظیم می‌کند و با افزایش فعالیت آنزیم رویسکو و

**بحث**  
در این پژوهش همزیستی گیاه با قارچ مایکوریزا رشد گیاه بادرنجبویه را بهبود بخشید، زیرا قارچ مایکوریزا اثرات سوء ناشی از فقر عناصر غذایی را کاهش می‌دهد و رشد گیاه را از طریق جذب و انتقال عناصر غذایی نظیر نیتروژن، فسفر، پتاسیم افزایش می‌دهد که در نتیجه منجر به افزایش شاخص‌های رشدی در گیاه می‌شود (Franken, 2012). همچنین نتایج این آزمایش نشان داد، کاربرد اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک وزن تر و خشک گیاه را افزایش داد، اسید هیومیک از طریق اثرات هورمونی و با تأثیر بر متابولیسم سلول‌های گیاهی و همچنین با قدرت کلات‌کنندگی و افزایش جذب عناصر غذایی موجب افزایش رشد و در نتیجه وزن تر و خشک لندام هوایی گیاه می‌شود (Nardi et al., 2002) و اسید سالیسیلیک نیز از طریق تولید هورمون‌هایی چون ایندول استیک اسید و آبسزیک اسید و همچنین افزایش جذب یون‌ها و فتوستتر نقش مثبتی در افزایش وزن تر و خشک اندام هوایی گیاه دارد (Karami Chame et al., 2016). Zolfaghari و همکاران (۲۰۱۳) نیز تأثیر مثبت قارچ مایکوریزا (*G. mosseae*) را بر وزن تر و خشک اندام هوایی

و فلاونوئیدها که مرتبط با مسیر شیکمیک هستند به وسیله مواد هیومیکی تحریک می‌شوند (Schiavon et al., 2010) و اسید سالیسیلیک نیز با بیان ژن‌های مربوط به آنزیم فنیل آلانین آمونیالیاز در بیوستتر فنیل پروپانوئید نقش دارند و القای این ژن موجب تجمع ترکیبات فنلی و فلاونوئیدی در گیاه می‌شود (Canellas et al., 2015). یافته‌های این آزمایش Mozaffari و همکاران (۲۰۱۷) پیرامون تأثیر اسید هیومیک بر میزان فنل و فلاونوئید گیاه خرفه (*Portulaca oleracea* L.), با نتایج این آزمایش مطابقت دارد.

بررسی داده‌ها نشان داد که برهمکنش قارچ مایکوریزا، اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک موجب افزایش جذب نیتروژن برگ گردید. قارچ‌های میکوریزی از طریق فعالسازی گلوتأمین سنتتاز، آرژیناز و اوره آز، غلاظت نیتروژن را در گیاهان میزبان افزایش می‌دهند (Ashraf, 2010). اسید هیومیک با تحریک جدب  $\text{NO}_3^-$  توسط افزایش بیان پروتئین حامل نیتروژن در سطح غشایی سلولی و همچنین تغییر در میزان کاتیون‌ها جذب نیتروژن را افزایش می‌دهد (Alhverdizadeh and Danaee, 2023). همچنین می‌توان اثر هورمونی شبه جیرلین این ماده را نیز در جذب نیتروژن دخیل دانست، همچنین اسید سالیسیلیک با افزایش فعالیت نیترات ردوکتاز در برگ جذب نیتروژن در گیاه را افزایش می‌دهد (Khaled and Fawy, 2011) (Thymus Kaviani and Noroozisharaf ۲۰۱۸)، در گیاه آویشن (*vulgaris* L.) همسو با نتایج این آزمایش می‌باشد.

دلیل افزایش جذب فسفر با کاربرد قارچ مایکوریزا می‌تواند به این دلیل باشد که هیف‌های قارچ‌های میکوریزا از طریق ترشح اسیدهای آلی و آنزیم‌های فسفاتاز موجب انحلال فسفر خاک می‌گردند و با توسعه منطقه تخلیه فسفر در اطراف ریشه گیاه و افزایش سرعت جذب فسفر، مقدار آن را افزایش می‌دهند (Tavasoli and Aliasgharzade, 2009). اسید هیومیک از طریق ترکیب و ایجاد کمپلکس با آنزیم فسفاتاز باعث افزایش جذب فسفر در گیاه می‌شود (Canellas et al., 2015). کاربرد اسید سالیسیلیک برونزا در گیاه موجب فعال شدن  $\text{H}^+ \text{-ATPase}$  های

بهبود فتوستتر و جذب بیشتر عناصر غذایی، سبب بهبود رشد ریشه می‌شود (Popova et al., 2009) (Gholami ۲۰۱۸) در گیاه کاسنی (*Cichorium*) و همکاران (Darvizheh ۱۳۹۸) در گیاه سرخار (*Echinacea purpurea* L.) مطابقت دارد.

نتایج نشان داد، کاربرد قارچ مایکوریزا به همراه اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک محتوای کلروفیل کل را بهبود بخشید. همزیستی قارچ مایکوریزا با گیاه میزان میزان هورمون‌های سیتوکنین و جیرلین افزایش می‌یابد که بر محتوای کلروفیل مؤثر است. از طرفی، قارچ میکوریزا به جذب منیزیم در گیاه کمک می‌کند و می‌تواند سنتز کلروفیل را افزایش دهد (Hashem et al., 2018). همچنین اسید هیومیک با قرار دادن آب و مواد غذایی بیشتر و انتقال مواد فتوستتری به برگ میزان ساخت رنگیزهای افزایش دهد و کاربرد اسید سالیسیلیک نیز فعالیت آنزیم کلروفیل اکسیداز را کاهش داده و از این طریق سبب افزایش کلروفیل و فعالیت آنزیم رویسکو-گردد در نتیجه میزان فتوستتر کل را افزایش می‌دهد (Chamani et al., 2016). در گیاه بادرشی نیز کاربرد اسید هیومیک با غلاظت ۲۰۰ میلی‌گرم در لیتر میزان کلروفیل کل بادرشی در *Dracocephalum moldavica* (Safari Kamal ۲۰۱۷) و همکاران (۲۰۲۳) نیز گزارش نمودند کاربرد ۲۰۰ میلی‌گرم در لیتر اسید سالیسیلیک محتوای کلروفیل بادرنجبویه (*Melissa officinalis* L.) را افزایش داده است.

با توجه به نتایج بدست آمده، برهمکنش قارچ مایکوریزا، اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک تأثیر مثبتی بر میزان فنل کل و فلاونوئید بادرنجبویه نشان داد، با توجه به نقش قارچ مایکوریزا در افزایش قابلیت جذب عناصر غذایی مانند کربن و نیتروژن، به نظر می‌رسد که قارچ مایکوریزا با تأثیر مثبت بر مسیرهای متابولیکی اولیه گیاه به صورت غیرمستقیم بر تولید متابولیت‌های ثانویه مانند فنل و فلاونوئیدها تأثیرگذار است (Kheiri et al., 2020). همچنین بررسی‌ها نشان داد، ترکیبات فنولی مانند فنل ها

فسفر و نیتروژن موجب افزایش رشد رویشی و عملکرد اسانس می‌شود (Gorgini et al., 2017)، اسید سالیسیلیک نیز به عنوان عامل انتقال‌دهنده سیگنانال‌های دریافت تنش، سبب فعال شدن سیستم دفاعی گیاه و تحریک تولید اسانس می‌شود در نتیجه کاربرد اسید سالیسیلیک با ایجاد تنش کاذب تولید اسانس را افزایش می‌دهد (Malekian et al., 2014). مطابق با یافته‌های Sorkhi و همکاران (۲۰۱۸)، کاربرد اسید هیومیک در گیاه آویشن (*Thymus vulgaris*) و Sadeghian و همکاران (۲۰۱۳) کاربرد اسید سالیسیلیک در گیاه مرزه خوزستانی (*Satureja khuzistanica Jamzad*) موجب افزایش میزان اسانس گردید.

### نتیجه‌گیری کلی

از نتایج این پژوهش می‌توان چنین نتیجه‌گیری نمود که کاربرد قارچ مایکوریزا به همراه اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک موجب بهبود رشد رویشی، خصوصیات بیوشیمیایی و میزان حذب عناصر غذایی بادرنجبویه گردید. بنابراین تیمار قارچ مایکوریزا به همراه اسید هیومیک ۴۰۰ میلی گرم در هر گلدان و اسید سالیسیلیک ۲۰۰ میلی گرم در لیتر تیمار مؤثری در جهت بهبود رشد و ویژگی‌های دارویی گیاه بادرنجبویه می‌باشد.

### سپاسگزاری

در انجام این پژوهش، حمایت هالی خاصی از مؤسسات عمومی، صنعتی و غیرانتفاعی دریافت نشده است.

### تضاد منافع

نویسنده‌گان مقاله اذعان دارند هیچ‌گونه تضاد منافعی با شخص، شرکت یا سازمانی برای این پژوهش ندارند.

غشاء پلاسمایی می‌شود و با فعال شدن آن‌ها جذب یون‌های معدنی تسريع می‌شود و تغذیه معدنی گیاه بهبود می‌یابد (Gunes et al., 2007) و همکاران (۲۰۱۶) در گیاه توت فرنگی Aghaeifard (*Fragaria × Ananassa duch. cv. Camarosa*) با نتایج این آزمایش مطابقت دارد.

در پژوهش حاضر، کاربرد قارچ مایکوریزا به همراه اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک میزان پتانسیم برگ را افزایش داد. قارچ‌های مایکوریزا قادرند سیلیکات را تجزیه کرده و عناصری چون پتانسیم، فسفر، آهن، روی و سیلیسیم را آزاد کنند (Imtiaz et al., 2016). اسید هیومیک نفوذپذیری غشاء زیستی برای الکترولیت‌ها را افزایش می‌دهد به همین دلیل موجب افزایش جذب پتانسیم در گیاه می‌شود (Ozfidan-Konakci et al., 2018). اسید سالیسیلیک نیز از طریق افزایش فعالیت سیستم‌ها آنتی‌اکسیدانی و غیرآنتی‌اکسیدانی گیاه، میزان سلامت غشاء سلولی را افزایش داده و باعث افزایش انتقال بیشتر پتانسیم به درون سیتوپلاسم از طریق انتقال‌دهنده‌های پتانسیم شده است (Zhu, 2003). نتایج Shafazadeh Shahrbabaki و همکاران (۲۰۲۰) نشان داد، کاربرد اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک در شرایط تنش شوری میزان جذب پتانسیم را در گیاه فلفل (*Capsicum annuum L.*) افزایش داد.

با توجه به نتایج به دست آمده، برهمکنش قارچ مایکوریزا، اسید هیومیک و اسید سالیسیلیک میزان اسانس گیاه بادرنجبویه را افزایش داد. دلیل آن می‌تواند مربوط به همزیستی قارچ مایکوریزا و افزایش جذب کارآمد فسفر و تا حدودی نیتروژن توسط ریشه نسبت داد که در نتیجه موجب افزایش اسانس گیاه می‌گردد (Kapoor et al., 2004). همچنین اسید هیومیک با افزایش فعالیت آنزیم رابیسکو و فراهم نمودن جذب بیشتر

### منابع مورد استفاده

1. Abedi, T., Pakniyat, H. 2010. Antioxidant enzyme changes in response to drought stress in ten cultivars of oilseed rape (*Brassica napus L.*). Czech j Gen Plant Breed. <https://doi.org/10.17221/67/2009-CJGPB>.
2. Aghaeifard, F., Babalar, M., Fallahi, E., Ahmadi, A. 2016. Influence of humic acid and salicylic acid on yield, fruit

- quality, and leaf mineral elements of strawberry (*Fragaria × Ananassaduch.*) cv. Camarosa. *J Plant Nutr.* 39(13), 1821–1829. <https://doi.org/10.1080/01904167.2015.1088023>.
3. Alhverdizadeh, S., Danaee, E. 2023. Effect of Humic Acid and Vermicompost on Some Vegetative Indices and Proline Content of *Catharanthus roseus* under Low Water Stress. *Env. Water Eng.* 9(1), 141–152. <https://doi.org/10.22034/EWE.2022.333951.1745>.
  4. Amanifar, S., Toghranegar, Z. 2020. The efficiency of arbuscular mycorrhiza for improving tolerance of *Valeriana officinalis* L. and enhancing valerenic acid accumulation under salinity stress. *Ind Crop Prod.* 147, 112234. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2020.112234>.
  5. Ashraf, M. 2010. Inducing drought tolerance in plants: recent advances. *Biotechnol Adv.* 28, 169–183. <https://doi.org/10.1016/j.biotechadv.2009.11.005>.
  6. Bettonia, M., Mogora, A., Paulettia, V., Goicoecheab, N. 2014. Growth and metabolism of onion seedlings as affected by the application of humic substances, mycorrhizal inoculation, and elevated CO<sub>2</sub>. *Sci Hortic.* 180, 227–235. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2014.10.037>
  7. Canellas, LP., Olivares, F., Aguiar, NO., Jones, DL., Nebbioso, A., Mazzei, P., Piccolo, A. 2015. Review Humic and Fulvic Acids as Bio stimulants in Horticulture. *Sci Horti.* 196, 15–27. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2015.09.013>.
  8. Chamani, E., Bonyadi, M., Ghanbari, A. 2016. Effects of Salicylic acid and Humic acid on Vegetative Indices of Periwinkle (*Catharanthus roseus* L.). *J. Hortic. Sci.* 29(4), 631–641. <https://doi.org/10.22067/jhorts4.v29i4.33521es>. (In Persian with English abstract).
  9. Danaee, E., Abdossi, V. 2016. Evaluation of the effect of plant growth substances on longevity of gerbera cut flowers cv. Sorbet. *Iran. J. Plant Physiol.* 6 (3), 1665–379. <https://doi.org/10.30495/ijpp.2016.532434>
  10. Danaee, E., Abdossi, V. 2019. Phytochemical and morphophysiological responses in Basil (*Ocimum basilicum* L.) plant to application of polyamines. *J. Med. Plant Res.* 18 (69), 125–133. <https://doi.org/10.1001.1.2717204.2019.18.69.15.6> (In Persian with English abstract).
  11. Darvizeh, H., Zahedi, M., Abayzadeh, B. 2019. The effect of foliar application of salicylic acid and spermine on the growth and root characteristics of *Echinacea purpurea* L. *Plant Prod. Sci.* 8(30), 225–242. <https://doi.org/10.1001.1.23222727.1398.8.30.1.5> (In Persian with English abstract).
  12. Franken, P. 2012. The plant strengthening root endophyte *Piriformos poraindica*: potential application and the biology behind. *Appl Microbiol Biotechnol* 96, 1455–1464. <https://doi.org/10.1007/s00253-012-4506-1>.
  13. Garg, N., Bharti, A. 2018. Salicylic acid improves arbuscular mycorrhizal symbiosis, and chickpea growth and yield by modulating carbohydrate metabolism under salt stress. *Mycorrhiza*, 28(8), 727–746. <https://doi.org/10.1007/s00572-018-0856-6>.
  14. García, AC., Santos, LA., Izquierdo, FG., Sperandio, M L., Castro, RN, Berbara, R. 2012. Vermicomposthumic acids as an ecological pathway to protect rice plants against oxidative stress. *Ecol Eng.* 47, 203–208. <https://doi.org/10.1016/j.ecoleng.2012.06.011>.
  15. Gholami, H., Raouf Farda, F., Jamal, M., khizab, S., Ghanic, A. 2018. Yield and physicochemical properties of inulin were obtained from Iranian chicory roots under vermicompost and humic acid treatments. *Ind crop Prod.* 123(1), 610–616. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2018.07.031>.
  16. Gorgini Shabankareh, H., Sabouri, F., Saedi, F., Fakheri, B. A. 2017. Effects of different levels of humic acid on growth indices and essential oil of lemon balm (*Melissa officinalis* L.) under different irrigation regim. *Crop Sci. Rese. Arid Region.* 1 (2): 166–176. <https://doi.org/10.22034/csrar.01.02.04> (In Persian with English abstract).
  17. Gunes, A., Inal, A., Alpaslan, M., Eraslan, F., Bagci, EG., Cicek, N. 2007. Salicylic acid-induced changes on some physiological parameters symptomatic for oxidative stress and mineral nutrition in maize (*Zea mays* L.) grown under salinity. *J Plant Physiol.* 164, 728–736. <https://doi.org/10.1016/j.jplph.2005.12.009>.
  18. Hashem, A., Alqarawi, A., Radhakrishnan, R., Al-Arjani, A., AbdulazizAldehaish, H., Egamberdieva, D., Fathi Abd Allah, E. 2018. Arbuscular mycorrhizal fungi regulate the oxidative system, hormones, and ionic equilibrium to trigger salt stress tolerance in *Cucumis sativus* L. *Saudi J Biol Sci.* 25(6), 1102–1114. <https://doi.org/10.1016/j.sjbs.2018.03.009>.
  19. Hosseinzadeh Rostam Kalaei, M., Abdossi, V., Danaee, E. 2022. Evaluation of foliar application of selenium and flowering stages on selected properties of Iranian Borage as a medicinal plant. *Sci. Rep.* 12, 12568. <https://doi.org/10.1038/s41598-022-16241-z>.
  20. Imtiaz Rashid, M., Hamid Mujawar, L., Shahzade, T., Almeelbi, T., Ismail, I., Oves, M. 2016. Bacteria and fungi can contribute to nutrients bioavailability and aggregate formation in degraded soils. *Microbiol Res.* 183, 26–41. <https://doi.org/10.1016/j.mires.2015.11.007>.
  21. Jalilvand Shirkhanitabar, H., Tavakoli, A., Moradi, F., Shekari, F. 2020. Effect of salicylic acid foliar application on the morphological and biochemical traits of Stevia (*Stevia rebaudiana*). *Plant Proc. Func.* 9 (39), 245–256. <https://doi.org/10.1001.1.23222727.1399.9.39.19.8> (In Persian with English abstract).
  22. Jurgiel-Małęcka, G., Gibczyńska, M., Siwek, H., Buchwał, A. 2017. Comparison of fruits chemical composition of selected cultivars wild strawberry (*Fragaria vesca* L.). *Eur J Hortic Sci.* 82(4), 204–210.

<https://doi.org/10.17660/eJHS.2017/82.4.6>.

23. Kakaei, H., Amirinejad, A.A., Ghobadi, M. 2023. Effect of Salicylic Acid Foliar Application on Growth Characteristics in Tomato (*Lycopersicon esculentum* L.) Under Lead Stress Conditions. *J. Soil. Plant Interac.* 14(3): 73–85. <https://doi.org/10.47176/jspi.14.3.20162> (In Persian with English abstract).
24. Kapoor, R., Giri, B., Mukerji, KG. 2004. Improved growth and essential oil yield and quality in (*Foeniculum vulgare* Mill.) on mycorrhizal inoculation supplemented with p-fertilizer. *Bioresour. Technol.* 93, 307–311. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2003.10.028>.
25. Karami Chame, S., Khalil-Tahmasbi, B., ShahMahmoodi, P., Abdollahi, A., Fathi, A., Seyed Mousavi, SJ., Hossein Abad, M., Ghoreishi, S. 2016. Effects of salinity stress, salicylic acid, and *Pseudomonas* on the physiological characteristics and yield of seed beans (*Phaseolus vulgaris*). *Scientia. 14(2)*, 234–238. <https://doi.org/10.15192/PSCP.SA.2016.14.2.234238>.
26. Khaled, H., Fawy, H. 2011. Effect of different levels of humic acids on the nutrient content, plant growth, and soil properties under conditions of salinity. *Soil Water Res.* 6(1) 21–29. <https://doi.org/10.17221/4/2010-SWR>
27. Khalvandi, M., Amerian, M., Pirdashti, H., Baradaran Firoozabadi, M., Gholami, A. 2019. Study the physiological and biochemical properties of peppermint (*Mentha piperita* L.) in response to salt stress and coexistence with *Piriformospora indica* fungi. *J. Plant Prod.* 26(1), 1–19. <https://doi.org/10.22069/jopp.2018.11244.2041>.
28. Kheiri, Z., Moghaddam, M., Moradi, M. 2020. Study the effect of different mycorrhizal fungi on some growth indices, photosynthetic pigments, flavonoids and carotenoid content of pot marigold flower. *Horticultural Plants Nutrition.* 3(1), 37–50. <https://doi.org/10.22070/HPN.2020.5007.1061>.
29. Mafakheri, S., Asghari, B. 2018. Effect of Seaweed Extract, Humic Acid and Chemical Fertilizers on Morphological, Physiological and Biochemical Characteristics of *Trigonellafoenum-graecum* L. *J Agr Sci Tech.* 20, 1505–1516. <https://doi.org/10.1001.1.16807073.2018.20.7.2.6>.
30. Malekian, M., Hemmati, K., Ghasemnezhad, A., Barzali, M. 2014. Effect of salicylic acid on quantitative and qualitative traits of German chamomile ecotypes. *J. Crop Improv.* 16(1): 185–196. <https://doi.org/10.22059/jci.2014.51951>. (In Persian with English abstract).
31. Mandal, Sh., Evelin, H., Giri, B., Singh, V., Kapoor, R. 2013. Arbuscular mycorrhiza enhances the production of stevioside and Rebaudioside-A in *Stevia rebaudiana* via nutritional and non-nutritional mechanisms. *Appl Soil Ecol.* 72, 187–194. <https://doi.org/10.1016/j.apsoil.2013.07.003>.
32. Mirzaei, M.S., Siadat, S. A., pakdaman sardrod, B., Moradi Telavat, M. 2021. Effect of Pre formormospora indica and Foliar Application of Salicylic Acid on morphological characteristics and antioxidant enzymes of thyme irrigation cut-off stress. *J. Crop Improv.* 23(4), 853–839. <https://doi.org/10.22059/jci.2021.309204.2443> (In Persian with English abstract).
33. Mozaffari, S., Khorasaninejad, S., gorgini shabankareh, H. 2017. The effects of irrigation regimes and humic acid on some of physiological and biochemical traits of Common Purslane in greenhouse. *J. Crop Improv.* 19(2), 401–416. <https://doi.org/10.22059/jci.2017.60423> (In Persian with English abstract).
34. Nardi, S., Pizzeghello, D., Muscolo, A., Vianello, A. 2002. Physiological effects of humic substances on higher plants. *Soil Biol Biochem.* 34, 1527–1536. [https://doi.org/10.1016/S0038-0717\(02\)00174-8](https://doi.org/10.1016/S0038-0717(02)00174-8).
35. Neisi, A., Parsaeian, M., Gholami, A., baradaran Firoozabadi, M., Abbasdokht, H. 2019. Effects of tillage systems, salicylic acid and mycorrhizal fungi on photosynthetic pigments and some quality characteristics of maize. *Iran. J. Field Crops Res.* 50(1), 85–96. <https://doi.org/10.22059/ijfcs.2018.239089.654362> (In Persian with English abstract).
36. Nejati Sini, H., Barzegar, R., Soodaei Mashaei, S., Ghasemi Ghahsare, M. 2023. Mycorrhizal Fungi and *Bacillus* sp. Along with Organic Fertilizer on The Growth and Nutrient Uptake of Bell Pepper (*Capsicum annum* L.). *J. Soil. Plant Interac.* 13(4): 89–104. <https://doi.org/10.47176/jspi.13.4.20821> (In Persian with English abstract).
37. Noroozisharaf, A., Kaviani, M. 2018. Effect of soil application of humic acid on nutrients uptake, essential oil, and chemical compositions of garden thyme (*Thymus vulgaris* L.) under greenhouse conditions. *Physiol Mol Biol Plants.* 24(3), 423–431. <https://doi.org/10.1007/s12298-018-0510-y>.
38. Ozfidan-Konakci, C., Yildiztugay, E., Bahtiyar, M., Kucukoduk, M. 2018. The humic acid-induced changes in the water status, chlorophyll fluorescence, and antioxidant defense systems of wheat leaves with cadmium stress. *Ecotoxicol. Environ. Saf.* 155: 66–75. <https://doi.org/10.1016/j.ecoenv.2018.02.071>.
39. Popova, LP., Maslenkova, LT., Yordanova, RY., Ivanova, AP., Krantev, AP., Szalai, G, Janda, T. 2009. Exogenous treatment with salicylic acid attenuates cadmium toxicity in pea seedlings. *Bulgar J Plant Physiol.* 47: 224–231. <https://doi.org/10.1016/j.plaphy.2008.11.007>.
40. Sadeghian, F., Hadian, J., Hadavi, M., Mohamadi, A., Ghorbanpour, M., Ghafarzadegan, R. 2013. Effects of Exogenous Salicylic Acid Application on Growth, Metabolic Activities and Essential Oil Composition of *Satureja khuzistanica* Jamzad. *J Med Plants.* 12 (47), 70–82. <https://doi.org/20.1001.1.2717204.2013.12.47.8.3> (In Persian with English abstract).
41. Safari Kamal Abadi, N., Mohebalipour, N., Oraei, M., Nourafcan, H., Asadi, A. (2023). Effect of Foliar Application

- of Chitosan and Salicylic Acid on Morphological Traits and Essential Oil Quality of Lemon Balm (*Melissa officinalis* L.). *J. Crop Ecophysiol.* 64, 475–492. <https://doi.org/10.30495/JCEP.2021.1927610.1791> (In Persian with English abstract).
42. Safari Motlagh, M. R., Kaviani, B., Ansari, M. H. 2021. Effect of arbuscular mycorrhizal fungus species on some growth and biochemical traits and nutrients uptake in the rooting of cutting of olive cultivars. *J. Plant Rese.* 34(2), 481–493. (In Persian with English abstract).
43. Salamon, I., Kryvtsova, M. V., Trush, K. I., Fandalyuk, A. I and Spivak, M. J. 2019. Agro-ecological cultivation, secondary metabolite characteristics and microbiological tests of lemon balm (*Melissa officinalis*) – the variety Citronella. *Regul. Mech. Biosyst.* 10(2), 265–269. <https://doi.org/10.15421/021940>.
44. Schiavon, M., Pizzeghello, D., Muscolo, A., Vaccaro, S., Franciosi, O., Nardi, S. 2010. High molecular size humic substances enhance phenyl propanoid metabolism in maize (*zea mays* L.). *J Chemic. Ecol.* 36, 662–669. <https://doi.org/10.1007/s10886-010-9790-6>.
45. Shabani Fard, R., Aghaei Hanjani, E., Danaee E. 2024. Effects of Polyamines on Morphophysiological Traits of *Calendula officinalis* L. under Salinity Stress Caused by Potassium Chloride and Sodium Chloride Salts. *IJHST.* 11(2), 189–200. <https://doi.org/10.22059/ijhst.2023.357306.630>.
46. Shafazadeh Shahrbabaki, M., HosseiniFarhi, M., Mohammadinia, Gh. 2020. Improving salinity tolerance and nutrient uptake in bell peppers using salicylic acid and humic acid. *Int J Hortic Sci.* 34(1), 91–106. <https://doi.org/10.22067/jhort4.v34i1.80187>.
47. Sorkhi, F. 2020. Effect of irrigation intervals and humic acid on physiological and biochemical characteristic on medicinal plant of *Thymus vulgaris*. *Iran. J. Plant Physiol.* 10(4), 3367–3378. <https://doi.org/10.30495/ijpp.2020.1890199.1191>.
48. Soroori, S., Danaee, E. 2021. Hemmati Kh, Ladan Moghadam A. The metabolic response and enzymatic activity of *Calendula officinalis* L. to foliar application of spermidine, citric acid and proline under drought stress and in a postharvest condition. *J Agri Sci Technol.* 23 (6): 1339–1353. <https://doi.org/20.1001.1.16807073.2021.23.6.6.9>.
49. Świąder, K., Startek, K., Wijaya, Ch. 2019. The therapeutic properties of Lemon balm (*Melissa officinalis* L.): Reviewing novel findings and medical indications. *J Appl Bot Food Qual.* 92, 327–335. <https://doi.org/10.5073/JABFQ.2019.092.044>.
50. Tavasoli, AR., Aliasgharzade, N. 2009. Effect of *arbuscular mycorrhizal* on nutrient uptake and onion yield in a saline soil at field conditions. *Water and Soil* 35, 158–162. (In Persian with English abstract).
51. Weisany, W., Raei, Y., Pertot, I. 2015. Changes in the essential oil yield and composition of dill (*Anethum graveolens* L.) as response to *arbuscular mycorrhiza* colonization and cropping system. *Industrial Crops.* 77, 295–306. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2015.09.003>.
52. Yazdan panah gohari, A., Ghanbari Jahromi, M. and Zarrin nia, V. 2021. Effect of some mycorrhizal fungi species on quantitative and qualitative properties of two landraces of Chicory in greenhouse conditions. *J. Crop Improv.* 24 (2), 527–544. [\(In Persian with English abstract\)](https://doi.org/10.22059/jci.2021.314730.2484).
53. You, ZJ., Xing, Y., Guan, W., Ma, HP., Liu, ZE. 2015. Evaluation of the soil ecological measure for overcoming replant disorder of strawberry. *Euro J Hort Sci.* 80(3), 128–133. <https://doi.org/10.17660/eJHS.2015/80.3.5>.
54. Zhu, JK. 2003. Regulation of ion homeostasis under salt stress. *Cur Opinion Plant Biol.* 6, 441–445. [https://doi.org/10.1016/S1369-5266\(03\)00085-2](https://doi.org/10.1016/S1369-5266(03)00085-2).
55. Zolfaghari, M., Nazeri, V., Sefidkon, F., Rejali, F. 2013. Effect of arbuscular mycorrhizal fungi on plant growth and essential oil content and composition of *Ocimum basilicum* L., *Iran J Plant Physiol.* 3(2), 643–650. <https://doi.org/10.30495/ijpp.2013.540674>.