



## الجدوى الاقتصادية لنخلة المجهول في مزرعة اصدقاء النخيل (مزرعتي)

نعيم طاهر عبيد "العيساوي"

مركز استخلاص طلع النخيل الذكري / فلسطين، أريحا، حي صبيحة، شارع صلاح الدين.

[naeem.essawi@gmail.com](mailto:naeem.essawi@gmail.com)

تم عمل هذه الدراسة على اعتبار الكلفة في فلسطين، حيث انها مرتفعة جداً عن باقي الدول العربية وذلك للأسباب التالية:

1. كلفة اجر العامل في اليوم الواحد من 20-25 دولار يوميا.
2. كلفة المتر المكعب من المياه من 40-50 سنت مع العلم حاجة النخلة من 80-90 متر مكعب.
3. ارتفاع كلفة السماد المركب (P-N-K) دولار و 20 سنت للكيلو الواحد.

التزمت في عملي بعدة عوامل من اجل النجاح والوصول الى منتج عالي الجودة وهي:

1. ادخال الآلات من رافعات يسهل العمل في المزرعة ويخفف من كلفة الإنتاج والنقص في الأيدي العاملة.
2. التلقيح: الاهتمام بعملية استخلاص طلع النخيل الذكري والتوفير عند النثر (عملية التلقيح) وألا يزيد استهلاك النخلة عن 3 غم للنخلة الواحدة ومن اجل هذه الغاية يفضل استخدام التلقيح الآلي والاستعانة بمسحوق الفحم وبودرة التالك لتسهيل عملية النثر للوصول الى نسبة عقد 100%.
3. التخفيف: ويقصد به إزالة الثمار الزائدة بطريقة حسابية دقيقة.
4. العمل على رأس النخلة من ري وتسميد وتقويس وتكيس والوقاية من امراض النخيل والالتزام بالسلامة العامة.
5. التأكد من اكتمال النضوج قبل القطاف.
6. من اهم المراحل التوقف عن القطاف بعد الساعة العاشرة صباحاً مع بداية ارتفاع درجة الحرارة للمحافظة على منظر حبة التمر الخارجية.
7. الاهتمام في مرحله ما بعد القطاف: التعبئة، التغليف، التصنيف، التدرج، التخزين والتسويق.
8. الاهتمام والمشاركة بمعارض التسويق المحلية والدولية.

مرحلة ما بعد القطاف:

1. الفرز الاولي داخل المزرعة (إزالة التمور الفاسدة والجافة التي لا تصلح للاستهلاك الاذي).
2. التعقيم الحراري: تعقم التمور في غرفة دفيئة زراعية بدرجة حرارة 55 درجة مئوية لمدة 6 ساعات وهذا كاف للقضاء على جميع الحشرات والبيوض.
3. التعقيم الكيماوي: 2 قرص فوستكسين لكل متر مكعب لمدة 12 ساعة.
4. الغسيل (شاور): يزيل جميع الغبار من الغلاف الخارجي لحبة التمر.
5. التخفيف: طرد جميع المياه الزائدة من الغلاف الخارجي لحبة التمر.
6. إزالة الشوائب والتمور الفاسد ومن ثم التصنيف والتدرج على ماكينة الكترونية خاصة للفرز (12 صنف من التمور) حسب النخب والحج

جدول (1): التدرج حسب حجم ثمرة التمر

الحجم	الوزن
صغير	من 9 - 15 غم
وسط	من 15 - 18 غم
كبير	من 18 - 21 غم
جامبو	من 21 - 24 غم
سوبر جامبو	من 24 - 40 غم

جدول (2): التصنيف حسب الجودة

النخب	الصف
النخب الأول	من 0 - 5%
النخب الثاني	من 5 - 35%
النخب الثالث	من 35 - 100%

### توصيات هامة للتعبئة والتغليف:

1. التعبئة: جميع الاحجام تبدأ من 100، 500، 1000، 2500 و 5000 غرام.
2. نظام التتبع: يحتوي على اسم المزرعة وتاريخ الفطاف وتاريخ التعبئة والتغليف وتاريخ التخزين ونهاية الصلاحية (ضمن المواصفات العالمية).
3. الالتزام بتطبيق المواصفات والمقاييس المحلية والدولية.
4. مراقب الجودة: موظف خاص مهمته الاساسية مراقبة الجودة (اختصاصي مختبر).
5. التخزين: يحفظ في مكان بارد وجاف درجة الحرارة 18 تحت الصفر.

## النتائج

### جدول (3): النتائج

صافي الارباح السنوية		(التكلفة السنوية للنخلة)					اجمالي مبيع النخلة			
صافي الارباح بالنسبة	صافي الارباح بالدولار	ايدي عاملة	حصة الأرض	حصة رأس المال	حصة المياه	ادوية واسمدة	اجمالي البيع	سعر الكيلو	انتاجية النخلة	عمر النخلة
%33	\$66.00	%20	%15	%5	%15	%12	200\$	5\$	40 كغم	5 سنوات
%33	\$82.50	%20	%15	%5	%15	%12	250\$	5\$	50 كغم	6 سنوات
%33	\$115.50	%20	%15	%5	%15	%12	350\$	5\$	70 كغم	7 سنوات
%33	\$140.25	%20	%15	%5	%15	%12	425\$	5\$	85 كغم	8 سنوات

- ❖ كلفة زراعة الفسيلة الواحدة للخمس سنوات الاولى 370 دولار.
- ❖ انتاجية النخلة الواحدة من الفسائل خلال الثمانية سنوات الاولى من 8-10 فسائل وسعر الفسيلة 40 دولار x 9 فسائل=360\$.
- ❖ ملاحظة هامة: رأس المال يسترد من بيع الفسائل.
- ❖ ملاحظة: يتراوح سعر البيع بالجملة بعد التعبئة والتغليف من 4-15 دولار وذلك حسب الحجم والصنف لذلك نوصي دائما بالجودة.