تأثير بعض العناصر الغذائية في تساقط ثمار نخيل

التمر *Phoenix dactylifera* L. صنف المکتوم

خير الله موسى عواد الجابري بتول حنون فالح علي شاکر مهدي
مركز أبحاث النخيل _ جامعة البصرة

الخلاصة

أجريت الدراسة في مركز أبحاث النخيل والتمور/جامعة البصرة خلال الموسم ٢٠٠٤ لدراسة تركيز بعض العناصر الغذائية (النتروجين و الفسفور والبوتاسيوم) في ثمار نخيل التمر صنف المکتوم المتساقطة وغير المتساقطة خلال مرحلتي الجمري والخلال. أوضحت نتائج الدراسة إن الثمار المتساقطة في مرحلة الجمري احتوت على أعلى تركيز من عنصر النتروجين إذ بلغ (١.٨٨ ملغم/١٠٠ملغم وزن جاف) بينما احتوت الثمار العالقة في مرحلة الخلال على أقل تركيز من النتروجين إذ بلغ (٠.١٥ ملغم/١٠٠ملغم وزن جاف)، ولوحظ تفوق الثمار المتساقطة من حيث تركيز النتروجين على الثمار العالقة ولكلتا مرحلتي الدراسة. وأوضحت نتائج الدراسة إن الثمار العالقة في مرحلة الجمري والثمار المتساقطة والعالقة في مرحلة الخلال لم تختلف معنويًا فيما بينها بالنسبة لتركيز عنصر الفسفور بينما احتوت الثمار المتساقطة في مرحلة الجمري على أقل تركيز من الفسفور وبفارق معنوي عن الثمار العالقة في مرحلة الجمري والثمار العالقة والمتساقطة في مرحلة الخلال. وبينت النتائج كذلك عدم وجود فرق معنوية بين الثمار المتساقطة والعالقة في مرحلتي الجمري والخلال من حيث تركيز عنصر البوتاسيوم. وعليه فإن تركيز العناصر الغذائية المدروسة لا يعد سببًا مباشرًا لتساقط ثمار النخيل.

EFFECT OF SOME NATURAL ELEMENTS ON FRUIT DROPPING OF DATE PALM

Phoenix dactylifera L. CV. MAKTOOM.

Khearallah M. A. Al-Jabary

Batool H.Falih

Ali S.Mahdi

Date Palm Research Center _Basrah University

Summary

This study was carried out in Date Palm Research Center/ Basrah university during growing season 2004, to study concentrations of some elements (Nitrogen, Phosphorus and Potassium) in Date Palm fruit Maktoom variety in dropped and un dropped fruits at Chemri and Khalal stages.

The result explained the dropped fruit in Chemri stage contained of highest concentration of Nitrogen (1.88 mg/100mg dry weight) while the lowest concentration of nitrogen was in undropped fruit at Khalal stage was (0.15 mg/100mg dry weight) and noticed the surpass the dropped fruits of undropped fruits according to nitrogen concentration in both study stage.

Also, the dropped fruit in Chemri stage had lowest concentration of phosphory had (2.79 gm/ml gm dry weight) with significantly difference than undropped fruit in same stage and dropped and undropped in Khalal stage. Result also showed no difference in Potassium in dropped and undropped fruits in Chemri and Khalal stages.

المقدمة

تنتمي نخلة التمر *Phoenix dactylifera L.* إلى العائلة النخيلية *Aracaceae* وتعد من أهم شجرات الفاكهة في المنطقة العربية والإسلامية ففي هذه المنطقة نشأت ومنها انتشرت إلى مناطق عديدة في العالم وظل عطاها متوصلاً ابتداءً من ثمارها ذات القيمة الغذائية العالية و انتهاءً بفوائد كثيرة لا تحدها إلا مقدرة الإنسان على الابتكار (عثمان، ١٩٩٨).

تحتوي ثمار النخيل على العناصر المعدنية والتي تعد مركبات غير عضوية التي لا تغيير محتوياتها بتقدم الثمرة بالنضج (مطر، ١٩٩١).

والعناصر الغذائية تقسم إلى قسمين هي عناصر أساسية أو تسمى العناصر الكبرى *Macroelements* وعناصر غير أساسية أو تسمى العناصر الصغرى *Micro elements* (سكري وآخرون، ١٩٨٨). ويوجد ١٦ عنصر ضرورياً لاستمرار نمو وإنتاج النبات ثلاث منها يحصل عليها النبات من الهواء والماء هي الهيدروجين والكربون والأكسجين تليها في الأهمية ستة عناصر هي النتروجين والفسفور والبوتاسيوم والكالسيوم والمغنسيوم والكبريت ويحصل عليها النبات من التربة (حسن وآخرون، ١٩٩٠). إن لهذه العناصر دوراً مهماً في العديد من الوظائف الحيوية داخل النبات حيث يدخل النتروجين في تركيب مركبات *Prophyrins* الداخلة في تركيب الكلوروفيلات والسايتوكرومات المهمة في عملية البناء الضوئي وكذلك في تركيب الأحماض النووية *DNA* و *RNA* حيث يدخل في تركيب البيورينات *Purines* والبايريميدينات *Pyrimidines* (الريس، ١٩٨٢). كذلك يدخل في تركيب الأحماض الأمينية التي ترتبط مع بعضها بواسطة أواصر ببتيدية مكونة البروتينات (Mengal & Kirkby, 1982).

أما عنصر الفسفور فيدخل في تركيب الأحماض النووية والمرافقات الأنزيمية والدهون الفوسفاتية وله دور رئيسي في التفاعلات التي تتضمن اشتراك الـ *ATP* (عبدول، ١٩٨٨).

إما عنصر البوتاسيوم فيعمل كعامل مساعد لأكثر من أربعين أنزيم كذلك له دور في الحركات الثغرية كما يحافظ على التبادل الكهربائي في خلايا النبات، كذلك فإن المغنسيوم ضروري بشكل غير متخصص لعدد كبير من الأنزيمات المشمولة في نقل الفوسفات وهو مكون لجزئ الكلوروفيل (طه، ٢٠٠١). وذكر *Vandercocok et al* (1979) إن عنصر البوتاسيوم هو الأكثر غزارة في ثمار النخيل يأتي بعده عنصر الفسفور والكالسيوم. إن هنالك العديد من المشاكل التي تواجه إنتاج النخيل منها ظاهرة تساقط ثمار النخيل (شلس)

و حمود، ١٩٨٩). حيث تتعرض أشجار الفاكهة إلى موجات من تساقط الأزهار والثمار تختلف فيما بينها (Westwood., 1987) ومن أسباب تساقط ثمار نخيل التمر هو نقص العناصر الغذائية (مطر، ١٩٩١). تهدف الدراسة الحالية إلى تتبع تركيز العناصر (النتروجين والفسفور والبوتاسيوم) وعلاقتها بتساقط ثمار النخيل صنف المكتوم من خلال تقدير تركيزها في الثمار غير المتساقطة (العالقة) والثمار المتساقطة وذلك خلال مرحلتين مهمتين من نمو ونضج ثمار النخيل هي الجمري والخلال.

المواد وطرائق العمل

أجريت الدراسة في مركز أبحاث النخيل والتمور /جامعة البصرة خلال موسم ٢٠٠٤. جمعت عينات ثمار النخيل صنف المكتوم من احد البساتين في قضاء شط العرب- محافظة البصرة بعمر ١٠ سنوات.

أخذت العينات في مرحلتي الجمري خلال شهر حزيران والخلال خلال شهر تموز، جمعت العينات من الثمار العالقة على الشجرة والثمار المتساقطة وتم تقدير العناصر تحت الدراسة في قسم التربة /كلية الزراعة/جامعة البصرة.

أخذ وزن معين من الثمار ووضع في فرن كهربائي (*Oven*) على درجة حرارة (٧٠ م°) لمدة (٧٢ ساعة) ثم طحنت وهضمت حسب الطريقة المقترحة من قبل *Cresser and Parsons (1979)* ونتج محلول هضم رائق جاهز لتقدير العناصر الغذائية التالية:

النتروجين: قدر باستخدام جهاز *Micro kjeldhal* باستعمال طريقة *Steam distillation* كما موضح في *Pag et al (1982)*. الفسفور: قدر الفسفور في العينات النباتية بعد تعديل حموضة خليط الفسفور حسب طريقة *Murphy and Riley (1962)* باستخدام جهاز الطيف الضوئي *Spectrophotometer* عند طول موجي ٧٠٠ نانوميتر. البوتاسيوم: قدر باستعمال جهاز اللهب *Flame photometer* وقدرت القراءات من وزن المادة الجافة. استخدم التصميم العشوائي الكامل (*C.R.D*) في تحليل التجربة كررت المعاملات ثلاث مرات واستخدم اختبار أقل فرق معنوي *L.S.D.* لاختبار معنوية الفروق بين المتوسطات تحت مستوى احتمال (٠.٠١) اعتماداً على الراوي وخلف الله (١٩٨٠).

النتائج والمناقشة:

يلاحظ من شكل (١) تركيز عنصر النتروجين في ثمار نخيل التمر صنف المكتوم العالقة والمتساقطة خلال مرحلتي الجمري والخلال. ويلاحظ إن تركيز عنصر النتروجين انخفض من مرحلة الجمري إلى

صنف المكتوم خلال مرحلتي الجمري والخلال ويلاحظ عدم وجود فروق معنوية بين الثمار العالقة والمتساقطة خلال مرحلتي الدراسة أو بين مرحلتي الدراسة.

إن محتوى ثمار النخيل من العناصر المعدنية لا يتغير كثيرا كلما تقدمت الثمار بالنمو والنضج (مطر، ١٩٩١)

يلاحظ من نتائج الدراسة إن تركيز العناصر الغذائية لم يختلف كثيرا بين الثمار المتساقطة في مرحلة الجمري أو مرحلة الخلال أو من مرحلة الجمري إلى مرحلة الخلال وعليه فإن تركيز العناصر الغذائية المدروسة لا يعد سبب مباشر لتساقط ثمار النخيل.

مرحلة الخلال إذ بلغ تركيزه في مرحلة الجمري (٠.٧٧ ملغم/١٠٠ ملغم وزن جاف) بينما بلغ تركيزه في مرحلة الخلال (٠.١٥ ملغم/١٠٠ ملغم وزن جاف)، كذلك فإن تركيز هذا العنصر تفوق معنويا في الثمار المتساقطة في مرحلة الجمري وبلغ (١.٨٨ ملغم/١٠٠ ملغم وزن جاف) مقارنة الثمار المتساقطة في مرحلة الخلال إذ بلغ تركيزه (٠.٦٧ ملغم/١٠٠ ملغم وزن جاف).

وبشكل عام فإن الثمار المتساقطة في مرحلة الجمري تفوقت وبشكل معنوي من حيث تركيز النتروجين على الثمار العالقة في مرحلة الجمري والثمار العالقة والمتساقطة في مرحلة الخلال.

إما شكل (٢) فيبين إن تركيز عنصر الفسفور في ثمار نخيل التمر صنف المكتوم العالقة والمتساقطة في مرحلتي الجمري والخلال، ويلاحظ عدم وجود فروق معنوية بين تركيز هذا العنصر في الثمار العالقة في مرحلة الجمري والعالقة والمتساقطة في مرحلة الخلال بينما تخلفت الثمار المتساقطة في مرحلة الجمري معنويا عن البقية إذ بلغ (٢.٧٩ ملغم/غم وزن جاف) وقد يسلك الفسفور في بعض الأحيان سلوكا معاكسا للنتروجين (إبراهيم وآخرون، ٢٠٠١).

وببين شكل (٣) تركيز عنصري البوتاسيوم في الثمار العالقة والمتساقطة في ثمار نخيل التمر

شكل (١) تركيز عنصر النتروجين في ثمار النخيل صنف المكتوم المتساقطة وغير المتساقطة خلال مرحلتي الجمري والخلال

شكل (٢) تركيز عنصر الفسفور في ثمار النخيل صنف المکتوم المتساقتة وغير المتساقتة خلال مرحلتی الجمري والخلال.

شكل (٣) تركيز عنصر البوتاسيوم في ثمار النخيل صنف المکتوم المتساقتة وغير المتساقتة خلال مرحلتی الجمري والخلال

الزراعية، مطبعة جامعة الموصل. ٥٨٨، ٤٥٨ صفحة.

- سکري، عبد القادر، فهيمه عبد اللطيف، احمد شوقي وعباس أبو طيبخ (١٩٨٨) فسيولوجيا النبات، مطبعة التعليم العالي، جامعة بغداد، ٥٨٨ صفحة.
- شلش، جمعة سند و حمزة حسن حمود (١٩٨٩). تساقط الأزهار والثمار في نخلة التمر صنف الزهدي، مجلة البحوث الزراعية والموارد المائية. المجلد (٨) العدد (١) صفحة ١٥٥-١٦٥.
- طه، بسام ياسين (٢٠٠١). أساسيات فسيولوجيا النبات، قسم العلوم البيولوجية/كلية العلوم/جامعة قطر/قطر ٦٣٠ صفحة.
- عبد الحسين، علي (١٩٨٥). النخيل والتمور وأفاتهما، مطبعة جامعة البصرة ٥٧٦ صفحة.

المصادر

- إبراهيم، عبد الباسط عودة، التميمي، هيفاء جاسم والتميمي، ابتهاج حنظل (٢٠٠١) تأثير مستوى ومواعيد التسميد النتروجيني والفوسفاتي في الصفات الكيميائية لثمار نخلة التمر *Phoenix dactylifera L.* صنف الحلاوي، مجلة البصرة لأبحاث نخلة التمر، المجلد (١) العدد (١) ص: ٦٨-٨٥.
- حسن، نوري عبد القادر، الدليمي، حسين يوسف والعيتاوي، لطيف عبد الله (١٩٩٠). خصوبة التربة والأسمدة، مطبعة دار الحكمة للطباعة والنشر - جامعة الموصل - العراق.
- الرئيس، عبد الهادي جواد (١٩٨٢). تغذية النبات، الجزء الثاني، مطبعة دار الحكمة للطباعة والنشر - جامعة الموصل - العراق.
- الراوي، محمود خاشع وخلف الله، عبد العزيز محمد (١٩٨٠). تصميم وتحليل التجارب

- عبدول، كريم صالح (١٩٨٨). فسلجة العناصر الغذائية في النبات/جامعة صلاح الدين-اربيل-العراق.
- عثمان، عوض محمد احمد (١٩٩٨). نخلة التمر امكاناتها للتأقلم وكيف نساعدتها. مجلة الزراعة والمياة في المناطق الجافة في الوطن العربي. العدد الثامن-تشرين الأول.
- مطر، عبد الأمير (١٩٩١) زراعة النخيل وإنتاجه، مطبعة جامعة البصرة، ٤٢٠ صفحة.
- Cresser, M.S. and J.W. Parsons (1979). Sulphuric perchloric acid of digestion of plant material for the determination of nitrogen, phosphorus, potassium, calcium and magnesium, analytical chimica. Acta. 109: 431-436.
- Jakson, M.L., (1958). Soil chemical analysis. Engewood cliffs prevetic –Hall Inc. Newjersey, U.S.A., pp: 498.
- Mengal, K. and E.A. Kirkby (1982) Principles of plant nutrition, Int. potash.
- Murphy, T. and J.R. Riley (1962). A modified single solution method for the determination of phosphate in natural waters. Anal. Chem. Acta. 27: 31-36.
- Pag, A.L., R.H. Miller, D.R. Keeny (1982). methods of soil analysis part 2. 2nd Ed. published by J. Agronomy Soc.
- Vandercook, C.E., S. Hasegawa, and V.P. Maier (1979). Quality and nutritive value of date as influenced by their chemical composition, Date Growers Inst. Rept: 54 pp: 3-11.