

ثمار النخيل من الجني حتى التسويق

الزراعة العراقية

مجلة علمية إرشادية

مؤيد صبري الخالدي
مجلس البحث العلمي

العدد ٤ / ١٩٨٩ / سنة ١٤٠٩ هـ

حرارية عالية تقدر بـ ٢٦٠ - ٣٠٦ سرعة لكل ١٠٠ غم من وزن الثمرة اما من الناحية الاقتصادية فيتراوح استهلاك الفرد العراقي ما بين ٤ - ٨ كغم سنويا اضافة الى كون التمور مصدرا مهما للتعامل مع الاسواق الخارجية التي تعود بمردود اقتصادي لا يستهان به ولهذا فقد ازادت الدراسات العلمية والاقتصادية التي تهدف الى امكانية الاستفادة القصوى من هذا المحصول التجاري سواء عن طريق تحسين تجارته بتطوير وسائل الخزن والتعبئة والتغليف او باقامة المشاريع الصناعية التي تعتمد على التمور كمادة اولية في الانتاج.

يحتل العراق المرتبة الاولى بين دول العالم في انتاج التمور حيث تتراوح كمية الانتاج ما بين ٢٥٠ - ٥٩٠ الف طن سنويا من مجموع النخيل البالغ ١٨ مليون نخلة ويحتل الصنف زهدي المرتبة الاولى بين الاصناف الاخرى والتجارية حيث بلغ معدل انتاجه ٢٦٥ الف طن من الانتاج الكلي اي بنسبة ٦٦٪، ولقد ازداد الاهتمام في الاونة الاخيرة باشجار النخيل ونتاجها من التمور التي تعتبر الفاكهة الرئيسية والمهمة في القطر والتي تشكل اهمية غذائية من حيث احتوائها على نسبة عالية من السكريات مقارنة بثمار الفاكهة الاخرى وتعطى أسعار

الغذائية وكنائها
جنية حديثاً من
الاشجار.

ان العناية بسلامة الثمار من
الاصابات المرضية والميكانيكية هي
احدى الاسباب المهمة في تحديد الفقد
الحاصل بها وتلفها الناتج عن سوء
تداول الثمار في هذه المرحلة من النضج
بالذات حيث مازالت نسبة كبيرة من
المزارعين الذين يمتلكون بساتين النخيل
يجهلون اهمية العناية بعملية الجني
والحذر عند قطع العذوق وانزالها الى
الارض باقل خسائر ممكنة ومن الخطأ
الاعتماد على المزارع في عملية التعبئة
داخل الحقل وبالاخص عند جهله وعدم
مراعاته لاساليب التعبئة الصحيحة
واهميتها. ولضمان تقليل الخسائر
والاضرار للثمار يجب نقل العذوق كاملة
الى بيوت التعبئة وهناك يجري تقطيعها
وتنظيفها وازالة المصاب والمتضرر منها
وبواسطة اشخاص متخصصين ثم تعبأ
في عبوات مناسبة لتدخل الى المخازن
المبردة تحت ظروف حرارية خاصة بهذه
الثمار كقيلة بحفظها في حالة نضج
صالحة ولاطول فترة ممكنة.

ان انشاء المخازن المبردة الحديثة
الخاصة بحفظ ثمار الفاكهة بشكل عام
والارطاب بشكل خاص احد اهم الوسائل
التي تساهم في تنظيم عملية التسويق.
سواء المحلي او التصدير الى الاسواق
الخارجية. ومن الامور المهمة التي يجب
ان تؤخذ بنظر الاعتبار هو تحديد سعة
المخزن المبرد حسب نوعية المحصول
المراد خزنه والسيطرة على عمليات
التعبئة والتفريغ بدون تحميل اجهزة
التبريد طاقة اضافية اثناء العمل. ويمكن
انشاء مخازن مبردة داخل البساتين وفي

ان تعميق العلاقة والتنسيق بين
الدراسات والابحاث العلمية وماتتوصل
اليه من نتائج ايجابية مهمة وبين
المشاريع الزراعية والصناعية
والاقتصادية الانتاجية القائمة لابدوان
تعود بمرود متكامل من النواحي الطبية
والاقتصادية والاجتماعية والسياسية
وانطلاقاً من هذه العلاقة دأب قسم
النخيل والتمور في مركز البحوث الزراعية
والموارد المائية في مجلس البحث العلمي
على وضع الاسس الصحيحة للعديد من
المشاكل المتعلقة باشجار النخيل وثمارها
ابتداءً من التلقيح وانتهاءً بتسويق الثمار
ففي مجال خزن ثمار النخيل جرت العديد
من الدراسات والتجارب العلمية التي
استهدفت تطوير وتحسين نوعية التمور
المسوقة، وللحصول على ثمار ذات نوعية
وجودة عاليتين لا بد من توفير جميع
مستلزمات الخدمة الضرورية الكفيلة
بدفع اشجار النخيل الى الانتاج العالي
كماً ونوعاً حيث ترتبط هذه النتيجة بشكل
مباشر بعملية التسويق المنظم للحاصل
مع الاستمرار بالمحافظة على جودة الثمار
المسوقة من خلال العديد من الوسائل
والسبل المهمة الواجب اتباعها واتقانها
للحصول على افضل النتائج. ومن اهم
هذه الوسائل هي الخزن المبرد
للثمار. فقد تم التوجه مؤخراً الى
استخدام اسلوب خزن الثمار المجنية من
البساتين في فترات معينة من النضج هي
مرحلة الرطب المتمثلة بظهور بقع بنية من
نهاية الثمرة وحتى تحلل جميع اجزائها
وفيها تكون صالحة للاستهلاك ويلاحظ
وجود طلب متزايد عليها وخاصة بعد ان
تطرح الى الاسواق في اوقات خارج
موسمها المعتاد وبعد اشهر من خزنها
محتفظة بمواصفاتها النوعية وقيمتها



وبذلك لا يضطر الى نقل العبوات الى
المخازن المبردة المركزية حيث ان سوء
عملية النقل وعدم توفر شاحنات مبردة
يسبب تلف الثمار وقد ترفض شحنات
الحاصل وحتى في حالة استلامها وخبزها

فانها قد تصاب بالتلف نتيجة الاصابة
بالفطريات كما ان تعرض الثمار لظروف
حرارية عالية قبل الخزن يقصر من عمرها
اثناء الخزن ويسبب تلفها وعدم
صلاحيتها للتسويق والاستهلاك.

اماكن معينة وباحجام متوسطة لغرض
الاستفادة منها في خزن الثمار مباشرة
بعد جنيها. ان هذه العملية تعطي دافعا
اكبر للمزارع للاهتمام بالحاصل والعناية
به من ناحية الجني والتعبئة والسيطرة
على عملية التسويق، وهنا يجب ان يكون
المزارع او صاحب البستان على درجة من
الدراية بعملية الخزن ووقت جني الثمار
من خلال معرفة درجة النضج المناسبة
للخزن كما يجب ان تستخدم العبوات
المناسبة وحسب اختلاف انواع الثمار

جنيتها حيث يكون السوق هو المحطة
الآخيرة التي توصل عبوات الثمار
المخزونة الى يد المستهلك ويجب مراعاة
اساليب وشروط النقل السليم الذي
يضمن عدم الاضرار بالثمار فمن
الضروري نقل العبوات بوسائط نقل
مبردة في حالة تصديرها او تسويقها الى
اماكن بعيدة. ان الرغبة في شراء الثمار
واستهلاكها ترتبط بطريقة عرضها حيث
يجب الاهتمام بعملية عرض الثمار وعدم
تعريضها الى ظروف غير طبيعية تسبب
تلفها السريع وترتبط جودة الثمار
ونظافتها وحسن تعبئتها بشكل مباشر
بالسمعة الطيبة والتجارية للجهة
المسوقة.

ان طول عمر الثمار المخزونة مرتبط
بشكل مباشر ومهم بدرجة الحرارة
والرطوبة النسبية لجو المخزن حيث ان
الارتفاع المفاجيء لدرجات الحرارة
يسبب نشاط المسببات المرضية
كالفطريات والخمائر التي تؤدي الى تلف
الثمار وتلوث جو المخزن وتلوث العبوات
الآخري وبالعكس فان الانخفاض
الشديد في درجات الحرارة يسبب انجماد
الثمار وبالتالي اصابتها باضرار البرودة
الفسلجية وفي كلتا الحالتين تكون النتيجة
تلف الثمار وعدم امكانية استهلاكها.

تعتبر عملية التسويق المرحلة الآخيرة
من العمليات التي تمر بها الثمار بعد

هل تعلم

كان الاشوريون يقدسون اربعة شعارات دينية احدها
النخلة والثلاثة الباقية هي المحراث والثور والشجرة المقدسة .
وقد عثر على هذه الشعارات منقوشة على تاج وضع في اعلى
محراب يعود الى عصر الملك (اسر حدون) (٦٨٠ - ٦٦٩)
ق.م.

ان اقدم ما عرف عن النخيل كان في بابل فقد كانت هذه
النخلة المقدسة تزين ردهات المعابد الداخلية ومداخل المدن
وعروش الملوك فآله النخيل كان يظهر على هيئة امرأة ينتشر
على اكتافها السعف كالاجنحة .