

تأثير الرش بحامض الجبريليك ومستخلص الكجرات والتكيس في التساقط والصفات النوعية لثمار التمر  
صنف البريم.

خالد ناجي عبد الجنابي  
قسم البستنة-كلية الزراعة/جامعة تكريت

مؤيد رجب عبود العاني  
قسم البستنة-كلية الزراعة/جامعة بغداد

## المستخلص

اجريت الدراسة في محطة البحوث التطبيقية التابعة للشركة العامة للبستنة والغابات الموسم 2004 بهدف تقليل نسبة تساقط الثمار، وتحسين صفات الثمار. لاصنف نخيل التمر بريم. اختيرت 36 شجرة متجانسة وبعمر 25 سنة، مزروعة بأبعاد 10 × 10 م رشت العذوق بحامض الجبريليك بتركيزي 10 و 20 ملغم / لتر، ومستخلص الكجرات بتركيزي 5 و 10 و 15 غم / لتر. اما تكيس العذوق فقد تم باستخدام اكياس بلاستيكية مشبكة شملت التجربة 12 معاملة تم توزيعها بحسب تصميم القطاعات الكاملة المعشاة بواقع 3 مكررات لكل معاملة. بينت النتائج انخفاض نسبة تساقط الثمار لمرحل النضج الثلاثة (الخلال و الرطب والتمر) بنسبة 44.11 و 68.81 و 61.67% عن الترتيب عند المعاملة بحامض الجبرلين بتركيز 20 ملغم / لتر مع التكيس. فيما اظهرت معاملة الكجرات 15 غم / لتر المكيسة تخفضاً بنسبة 51.78% و 34.81% و 32.90% كما ازداد وزن وحجم الثمار بنسبة 34.58% و 35.44% عند المعاملة بحامض الجبرلين 20 ملغم / لتر (المكيسة) فيما بلغت الزيادة 21.55% و 24.47% عند المعاملة بالكجرات 15 غم/لتر (المكيسة) وازداد وزن العذوق بنسبة 87.39% عند المعاملة بحامض الجبرلين 20 ملغم لتر (المكيسة) فيما بلغت الزيادة 74.46% في معاملة الكجرات 15 غم/لتر المكيسة. من ناحية أخرى سببت المعاملات كافة انخفاضاً في المادة الجافة ونسبة المواد الصلبة والسكريات قياساً بمعاملة المقارنة.

The Iraqi Journal of Agricultural Science 39 (4) : 45-52 (2008)

AL-Ani & Al-Janabi

**EFFECT OF FOLIAR SPRAYS WITH GIBBERELIC AND SORREL  
EXTRACT AND PACKING ON ABSCISSION AND FRUIT  
QUALITY OF DATE PALM CV. BRAIM.**

M.R.A. AL-Ani  
Dept. of Hort. -Coll. of Agric.  
Univ. of Baghdad.

K.N.A. Al-Janabi  
Dept. of Hort. -Coll. of Agric.  
Univ. of Tikrit.

## ABSTRACT

This study was conducted in Al-Lateffea experimental station, Horticulture and Forests General Company for the growing season of 2004, in order to reduce the percentage fruit dropping and improving the yield content in the date palm Braim cultivar. Thirty six trees were selected with 25 years old planted 10x10 meter. The bunches were sprayed with GA<sub>3</sub> at a concentration of 10, 20 mg/l and sorrel extract at 5, 10, 15g/l and bagged the bunches with netted plastic bags. The experiment included 12 treatments arranged at RCBD with three replicates for each treatment and the experimental results showed that the percentage of a fruit drops decreased in the three stages of Khalal, Rutub and Tamur by a percentages of 44.11, 68.81, 61.67%, respectively when bunches sprayed with GA<sub>3</sub> at 20 mg/l and bagged, while the treatment with sorrel extract at 15 mg/l and kept in netted bags reduced this percentage by 51.78%, 34.81% and 32.90%. Fruits weight and size increased by a percentage of 34.58%, 35.44% when GA<sub>3</sub> at 20 mg/l was used and bunches kept in netted bags while the increment was 21.55%, 24.47% when sorrel extract at 15 g/l was used and bunches kept in netted bags. Bunches weight were increased by a percentage of 87.39% when GA<sub>3</sub> at 20 mg/l were used and bunches kept in netted bags. In the same time all the treatments causes a reduction in dry matter, TSS and sugars as compared with the control treatment.

Part of M. Sc. thesis of the second author

البحث مستل من رسالة ماجستير للباحث الثاني

## المقدمة

تم اجراء البحث في محطة ابحاث اللطيفية التابعة للشركة العامة للبستنة والغابات والتي تبعد 45 كم جنوب بغداد خلال الموسم 2004 لدراسة امكانية تقليل تساقط ثمار نخيل التمر صنف بريم . اذ تم اختيار 36 شجرة متجانسة في الارتفاع وقوة النمو قدر الامكان وبعمق 25 سنة مزروعة بابعاد 10 × 10 متر . تضمنت التجربة 12 معاملة بواقع ثلاث مكررات للمعاملة الواحدة وقد صممت التجربة باستخدام القطاعات العشوائية الكاملة.

حدد عدد العذوق، للنخلة الواحدة اذ تم اختيار 8 عذوة، متجانسة في الحجم والنمو وازيلت البقية ومن كل عذوق انتخبت ثلاث شماريخ وضعت عليها علامات مختلفة اذ تم حساب عدد الثمار لكل شمراخ قبل عملية الرش والتكيس في بداية مرحلة الخلال لحساب نسبة تساقط الثمار .

رشت العذوق حتى البلل التام في الصباح الباكر بحامض الجبريليك بتركيزي 10 و 20 ملغم / لتر ومستخلص الكجرات بالتركيز 5 ، 10 و 15 غم / لتر باستعمال مرشحة يدوية سعة 2 لتر و اضيف الى المحلول المستخدم مادة ناشرة . تم تكيس العذوق بواسطة الاكياس المشبكة بعد عملية الرش مباشرة.

تم تحضير حامض الجبريليك GA<sub>3</sub> بأداة مسحوقة المادة بالماء المقطر بتركيز 10 و 20 ملغم/لتر (13) . اما مستخلص الكجرات فقد حضر بأخذ 5 و 10 و 15 غم من الاوراق الكاسية الجافة لأزهار الكجرات ووضع كل منها في لتر ماء مقطر دافئ 50 م لمدة 24 ساعة ثم رشحت بقطعة من القماش (3). اما معاملة المقارنة فقد رشت بالماء المقطر.

وقد درست الصفات الآتية:

1- النسبة المئوية لتساقط الثمار

تم حساب نسبة التساقط قبل مرحلة الرش حتى جني الثمار وذلك بتعليم 3 شماريخ من كل عذوق ولكل مكرر وتم حساب النسبة المئوية للتساقط وفق المعادلة

نخلة التمر *Phoenix dactylifera L.* تنتمي الى العائلة النخيلية Arecaceae ويعد العراق احد اهم البلدان المنتجة للتمور في العالم اذ يبلغ عدد اشجاره 8935999 نخلة تقريباً والانتاجية 404032 طن (6) على الرغم من وجود العديد من الاصناف والتي تصل الى اكثر من 600 صنف الا ان عدد الاصناف التجارية لا تزيد عن عشرين صنفاً ومن بينها صنف البريم المبكر النضج والذي تنتشر زراعته في المنطقة الجنوبية والوسطى من القطر.

تتأثر انتاجية ونوعية ثمار النخيل بعوامل عدة منها بيئية او فسلجية او مرضية فضلاً عن تساقط الثمار الذي يقلل الانتاج لاسيما عندما تكون نسبة الازهار والثمار العفنة منخفضة بالمقابل يمكن اعتبار التساقط خفاً طبيعياً عندما يحدث بنسبة قليلة (14). وقد اشارت العديد من الدراسات الى ان ظاهرة تساقط الثمار لها علاقة وثيقة بتركيز الهرمونات النباتية الداخلية كالاوكسينات والجبرلينات فضلاً عن حامض الازيتيك وغاز الايتلين (15) . كما بينت بحوث ان استعمال بعض المستخلصات النباتية بجانب منظمات النمو اعطى نتائج ايجابية في تقليل نسبة التساقط (16) فيما وجد الجابري (5) ان عملية تكيس العذوق لها تأثير كبير في تقليل تسقط الثمار وتحسين بعض الصفات النوعية وكمية لثمار النخيل.

يعاب على صنف البريم كثرة تساقط ثماره لاسيما عند وصولها الى مرحلة النضج لذا فان اغلب الحاضر يباع على شكل خلال مطبوخ ونادراً ما يترك ليصل الى مرحلة التمر. لذا فان هدف البحث هو دراسة تأثير حامض الجبريليك ومستخلص الكجرات والتكيس في تقليل تساقط ثمار هذا الصنف فضلاً عن تأثيرها في بعض الصفات الفيزيائية والكيميائية للثمار.

المواد وطرائق العمل

عدد الثمار الساقطة

$$\% \text{ للتساقط} = \frac{\text{عدد الثمار المتبقية} + \text{المتساقطة}}{100} \times 100$$

عدد الثمار المتبقية + المتساقطة

17.36% ، اما في مرحلة الخلال فقد لوحظ انخفاض هذه النسبة قياساً بالمرحلتين السابقتين . كما وجد ان معاملات البحث كان لها الاثر المعنوي في خفض هذه النسبة قياساً بمعاملة المقارنة التي اعطت اعلى نسبة تساقط بلغت 4.67% مما جعلها تختلف عن المعاملات كفة لاسيما المعاملة بحامض الجبريليك تركيز 20 ملغم/نتر مع التكييس التي اعطت اقل نسبة تساقط 2.61% تبيها المعاملة 15 غم كجرات مع التكييس 2.72% . اما بقية المعاملات فقد اعطت قيماً توسطت النسبتين اعلاه. كما لوحظ ان عملية التكييس قد ساعدت في تقليل نسبة تساقط الثمار في المعاملات كافة من خلال المقارنة مع المعاملات غير المكييس . اما عن مرحلة الرطب فأنها اعطت نسب تساقط اقل من مرحلة الخلال وكان دور المعاملات فاعلاً في تقليل نسب تساقط لاسيما معاملة حامض الجبريليك بتركيز 20 ملغم / نتر مع التكييس التي اظهرت اقل نسبة تساقط 0.92% والتي لم تختلف معنوياً عن المعاملة ذاتها بدون تكييس التي اعطت 1.00% الا ان كلتا المعاملتين اختلفتا معنوياً عن بقية المعاملات وعن العكس من ذلك اظهرت معاملة المقارنة اعلى نسبة تساقط 2.95% .

- 2- متوسط وزن العنق كغم : تم حسابه بقسمة كمية الحاصل لكل شجرة على عدد العذوق .
- 3- معدل وزن الثمرة (غم) : اخذت 30 ثمرة بصورة عشوائية من كل مكرر وجرى قياس الوزن بميزان حساس ، ومن ثم حساب معدل وزن الثمرة .
- 4- حجم الثمرة (سم<sup>3</sup>) : تم حساب معدل الحجم للثمار التي قيست اوزانها باستخدام اسطوانة مدرجة بقياس حجم الماء المزاح .
- 5- النسبة المئوية للمادة الجافة للثمار : جرى تجفيف العينات التي اخذت خلال مرحلة الجني في فرن كهربائي على درجة 70 م حتى ثبات الوزن .
- 6- نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية TSS : تم قياسها في الثمار خلال المرحلة النهائية للنضج (التمر) باستعمال جهاز المكمار اليدوي Hand Refractometer .
- 7- السكريات : قدرت باستخدام طريقة Lane Eynon المحورة (8) .

#### النتائج والمناقشة

تبين نتائج جدول (1) ان اعلى نسبة مئوية لتساقط الثمار حدثت ضمن مراحل النمو الاولى الحبابوك والجمري اذ بلغت

جدول 1. تأثير الرش بحامض الجبريليك ومستخلص الكجرات والتكييس في النسبة المئوية لتساقط ثمار خلال مراحل نمو الثمار.

المعاملات	معدل نسبة التساقط قبل الرش (المراحل الاولى)	مرحلة الخلال	مرحلة الرطب	مرحلة التمر	النسبة المئوية لتساقط
المقارنة	17.36	4.67	2.95	2.74	27.72
التكييس	17.36	4.05	1.58	2.26	25.25
10 GA <sub>3</sub> بدون	17.36	3.48	1.61	2.06	24.51
10 GA <sub>3</sub> تكييس	17.36	3.06	1.38	1.93	23.73
20 GA <sub>3</sub> بدون	17.36	3.25	1.00	1.98	23.59
20 GA <sub>3</sub> تكييس	17.36	2.61	0.92	1.05	21.94
5 كجرات بدون	17.36	3.66	1.85	2.11	24.98
5 كجرات تكييس	17.36	3.21	1.66	2.00	24.23
10 كجرات بدون	17.36	3.35	1.68	2.09	24.48
10 كجرات تكييس	17.36	3.13	1.42	1.86	23.77
15 كجرات بدون	17.36	2.97	1.56	1.95	23.84 d
15 كجرات تكييس	17.36	2.72	1.33	1.14	22.55
LSD 0.05		0.31	0.25	0.22	1.24

وقد سلكت نسب التساقط في مرحلة التمر سلوكاً مماثلاً لماهي عليه في مرحلة الرطب إذ استمرت المعاملة 20 ملغم / لتر مع التكييس باعطاءها اقل نسبة تساقط بلغت 1.05% والتي لم تختلف معنوياً عن المعاملة 15 غم كجرات مع التكييس التي بلغت نسبة التساقط فيها 1.14% فيما اعطت معاملة المقارنة اعلى نسبة تساقط وكانت 2.74% . وكحصيلة لنسب التساقط خلال مراحل نمو الثمار اظهرت نسبة التساقط الكلية اختلافات معنوية اذ اعطت معاملة المقارنة اعلى نسبة تساقط كلي بلغت 27.72% مما جعلها تختلف معنوياً عن المعاملات كافة لاسيما المعاملتين GA<sub>3</sub> تركيز 20 ملغم / لتر المكيسة و 15 غم كجرات المكيسة اللتان اعطتا نسبة تساقط بلغت 21.94% و 22.55% بالتتابع.

يتضح مما تقدم ان معاملات حامض الجبريليك كانت اكثر تأثيراً من معاملات الكجرات في تقليل نسبة التساقط على الرغم من كون الكجرات قلل النسبة لاسيما بزيادة التركيز المستخدم. وان عملية التكييس كانت فاعلة في تقليل نسبة تساقط الثمار وللمعاملات كافة.

اتفقت النتائج مع داود وعبد (9) اذ وجد ان معاملة عذوق النخيل بحامض الجبريليك قلل تساقط الثمار ومع الجابري (5) الذي بين ان تكييس العذوق قلل نسبة الثمار المتساقطة مقارنة بعدم التكييس ، واعزى ذلك الى تقليل الاصابة الحشرية ومهاجمة الطيور، فضلاً عن تقليل تأثير الرياح الساخنة من خلال رفع الرطوبة داخل الكيس وبالتالي تقليل الجهد الناتج عن ارتفاع درجات الحرارة التي يصاحبها نشاط تكوين طبقة الانفصال.

أما تأثير الكجرات في تقليل تساقط الثمار فقد يعزى الى احتواء هذا المستخلص على نسبة عالية من عنصر الكالسيوم الذي عمل على تقوية جدر الخلايا والصفائح الوسطى ، مما قنر تطور طبقة الانفصال (11). فضلاً عن دوره في تنظيم اتوازن الهرموني بالنبات وتأثيره في تقليل نشاط انزيمات التحلل مثل Cellulase و Pectinase . اما دور حامض الجبريليك في خفض نسبة تساقط الثمار فربما يعود الى كونه احد هرمونات الحدائة التي تقلل من نشاط انزيمات التحلل من خلال تضاده مع عمل حامض الابسيسك (1).

يتضح في جدول (2) ان معدل وزن الثمرة وحجمها قد تأثر بمعاملات البحث اذ سببت معاملات حامض الجبريليك زيادة معنوية في هاتين الصفتين لاسيما التركيز 20 ملغم / لتر مع التكييس او بدونه الذي اعطى اعلى معدل لوزن الثمرة وحجمها اذ بلغا 8.99 و 8.42 غم و 8.56 و 8.13 سم3 يتتابع ، مما جعل هاتين المعاملتين تختلفان احصائياً عن المعاملات كافة. تليهما معاملة حامض الجبريليك تركيز 10 ملغم / لتر مع التكييس والتي لم تختلف معنوياً عن معاملات كجرات المكيسة للتركيز 5 ، 10 و 15 غم / لتر التي اعطت ثماراً معدل وزنها 7.88 و 8.04 و 8.12 غم وبحجم 7.59 و 7.89 و 7.93 سم3 بالتتابع. وعلى العكس من ذلك فقد ضيرت الثمار بأقل وزن وحجم لها 6.37 غم 6.21 سم3 في معاملة الكجرات تركيز 5 غم غير المكيسة الا انها لم تختلف معنوياً عن معاملة المقارنة التي بلغ وزن وحجم الثمرة فيها 6.68 غم و 6.32 سم3.

جدول 2. تأثير الرش بحامض الجبريليك ومستخلص الكجرات والتكبيس في الصفات الكمية لثمار نخيل التمر صنف بريم في مرحلة التمر.

المعاملات	وزن الثمرة (غم)	حجم الثمرة (سم <sup>3</sup> )	وزن العذق (تغم)
المقارنة	6.68	6.32	6.11
التكبيس	7.30	7.05	7.95
GA <sub>3</sub> 10 بدون	7.35	7.29	9.04
GA <sub>3</sub> 10 تكبيس	8.16	7.86	9.70
GA <sub>3</sub> 20 بدون	8.42	8.13	9.59
GA <sub>3</sub> 20 تكبيس	8.99	8.56	11.45
5 كجرات بدون	6.37	6.21	8.16
5 كجرات تكبيس	7.88	7.59	9.20
10 كجرات بدون	7.12	6.98	8.73
10 كجرات تكبيس	8.04	7.89	9.95
15 كجرات بدون	7.5	7.51	9.58
15 كجرات تكبيس	8.12	7.93	10.66
LSD 0.05	0.75	0.61	1.74

ان زيادة وزن وحجم الثمار في عملية التكبيس ربما يعود الى تقليل الفقد الرطوبي من الثمار نتيجة ارتفاع الرطوبة داخل الكيس مما قلل من الفرق بين ضغط بخار الماء بين الثمار والجو المحيط بها . اما عن تأثير الكجرات فربما يرجع الى احتواء مستخلص هذه المادة على بعض العناصر المعدنية ومن بينها البوتاسيوم الذي له دور كبير في العلاقات المائية اذ يعمل كمنظم ازموزي يساعد على سحب الماء والمغذيات الى داخل الثمار ومن ثم زيادة حجمها اذ السه الذي يور بعض المركبات الكيميائية التي تعيد تنظيم عمل الانزيمات في خلايا انسجة النبات مما ساعد في زيادة معدل انقسام واستطالة الخلايا ، وبالتالي زيادة وزن وحجم الثمار (3 و 19). فيم عمل حامض الجبريليك على زيادة حجم الثمار من خلال تأثيره في زيادة استطالة الخلايا المعاملة به فضلاً عن تأثيره في زيادة لدانة جدران الخلايا مما يزيد من نفاذيتها وهذا يسمح بدخول اكبر كمية من الماء والمغذيات الى داخل الخلية مسبباً زيادة وزنها وحجمها (20). او قد يعمل حامض

كما تبين النتائج في جدول (2) ان المعاملات كافة سببت زيادة معنوية في متوسط وزن العذق وصولاً الى اعلى وزن 11.45 كغم عند المعاملة 20 ملغم / لتر GA<sub>3</sub> مع التكبيس التي تفوقت معنوياً على المعاملات كافة باستثناء معاملي كجرات 10 و 15 غم المكيسة اللتين اعطتا عذوقاً معدلاً وزنتها 9.95 و 10.66 كغم بالتتابع. وعلى العكس من ذلك ظهرت معاملة المقارنة اقل معدل لوزن العذق 6.11 كغم وقد اظهر التكبيس دوراً ايجابياً في هذه الصفة اذ اعطت معاملات المكيسة كافة اوزاناً اعلى من غير المكيسة . وتفتت النتائج مع (18) الذين بينوا ان تكبيس العذوق سبب زيادة معنوية في وزن العذوق وكمية الحاصل ومع (12) الذين حصروا على زيادة معنوية في وزن وحجم الثمار في العذوق كمكيسة مقارنة بعدم التكبيس، كما اتفقت النتائج مع (7 و 13) تبين حصولاً على زيادة في وزن الثمرة وحجمها وكمية الحاصل عند رش العذوق بحامض الجبريليك .

واتفقت النتائج مع (17) أذ وجدوا ان تكتيس العذوق سبب انخفاض نسبة المادة الجافة في الثمار ومع (3) الذي ذكر ان رش حامض الجبريليك سبب انخفاضاً في المادة الجافة لثمار الصنف زهدي .

ويوضح الجدول نفسه ان معاملات البحث ادت الى خفض نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية الا ان الانخفاض لم يصل الى مستوى المعنوية الا مع معاملات حامض الجبريليك 10 ملغم / لتر مع التكتيس و 20 ملغم / لتر المكيسة وغير المكيسة اذ بلغت نسبة المواد الصلبة الذائبة الكايسة 62.65 و 60.32 و 61.13% الا انها لم تختلف عن معاملات الكجرات ومعاملة التكتيس فقط.

الجبريليك على زيادة عدد الخلايا الحجرية والخلايا التانيبية عند توافق موعد الرش مع مرحلة التمايز التي تمر بها الثمرة والتي تبدأ من مرحلة الجمرى حتى المراحل النهائية للنضج مما يترتب عليه زيادة في عدد الخلايا وحجمها ومن ثم زيادة وزن الثمرة (2).

تبين النتائج في جدول (3) ان المعاملة بحامض الجبريليك سببت انخفاضاً معنوياً لاسيما التركيز 20 ملغم / لتر مع التكتيس الذي اعطى اقل مادة جافة 83.82%، كما انها انخفضت معنوياً في معاملة الكجرات 15 غم / لتر مع التكتيس اذ اعطت 86.40% فيما اظهرت معاملة المقارنة اعلى نسبة للمادة الجافة بلغت 89.30% الا انها لم تختلف احصائياً عن بقية المعاملات .

جدول 3. تأثير الرش بحامض الجبريليك ومستخلص الكجرات والتكتيس في بعض الصفات النوعية لثمار نخيل التمر صنف بريم

في مرحلة التمر

المعاملات	المادة الجافة %	TSS %	سكريات كلية %	سكريات مختزلة %
المقارنة	89.30	65.33	56.41	53.83
التكتيس	87.71	65.26	55.59	53.56
GA <sub>3</sub> بنون 10	86.44	63.20	53.58	52.10
GA <sub>3</sub> تكتيس 10	85.73	62.65	53.16	51.23
GA <sub>3</sub> بنون 20	84.03	61.13	52.51	49.84
GA <sub>3</sub> تكتيس 20	83.82	60.32	50.38	48.76
5 كجرات بنون	87.91	64.07	56.26	53.30
5 كجرات تكتيس	87.55	63.03	55.23	53.65
10 كجرات بنون	88.12	64.33	54.96	51.78
10 كجرات تكتيس	87.42	64.11	54.46	52.05
15 كجرات بنون	88.07	64.71	54.83	51.98
15 كجرات تكتيس	86.40	63.88	54.45	52.14
LSD 0.05	2.25	2.55	3.13	3.68

نستنتج مما تقدم ان :

- 1- ان تساقط الثمار يتأثر بالظروف المناخية ، والمستوى اليرموني ، وبعض العناصر الغذائية ، وهذا ما اكدته نسبة التساقط التي انخفضت عند المعاملة بحامض الجبريليك ومستخلص الكجرات واجراء عملية التكييس.
- 2- التكييس له دور فاعل في تحسين معظم الصفات الثمرية ولاسيما عند تناخله مع حامض الجبريليك ومستخلص الكجرات بالتركيز العالية .
- 3- حامض الجبريليك كان اكثر فاعلية من مستخلص الكجرات في معظم الصفات المدروسة .

#### المصادر

1. ابراهيم ، عاطف محمد و محمد نظيف حجاج. 2004. نخلة التمر، زراعتها ، رعايتها و انتاجها في الوطن العربي. منشأة المعارف بالاسكندرية. جمهورية مصر العربية . ع ص 789.
2. ابوزيد ، الشحات نصر . 2000. الهرمونات النباتية والتطبيقات الزراعية. المركز القومي للبحوث. الطبعة الثانية. الدار العربية للنشر والتوزيع. القاهرة. جمهورية مصر العربية. ع ص 384.
3. البنديري ، عماد عيال مطر. 2001. تأثير النيتروجين ومنظمات النمو وفترات الري في صفات النمو والحاصل وانتاج المواد الطبية الفعالة لنبات الكوجرات ( Hibiscus subdariffa). اطروحة دكتوراه . قسم علوم الحياة. كلية التربية. جامعة القادسية . العراق. ع ص 98.
4. البوعبيد ، حبيب . 1998. تأثير تغليف العذوق بمسود مختلفة على نوعية تمر دفلة نور . اصدارات الندوة العالمية لبحوث النخيل . المملكة المغربية (مراكش) ص:75-85 .
5. الجابري ، خيرالله موسى عواد. 2002. تأثير عملية تكييس العذوق في صفات الثمار الكمية والنوعية والاصابات الثمرية لاربعة اصناف من نخيل التمر (Phoenix dactylifera L.) . رسالة ماجستير . قسم البستنة. كلية الزراعة. جامعة البصرة . العراق. ع ص 75.

كما وجد ان نسبة السكريات الكلية كانت مماثلة لنسبة المسود الصلبة الذاتية اذ اعطت معاملة المقارنة اعلى نسبة للسكريات الكلية 56.41% تلتها معاملة الكجرات 5 غم بدون تكييس 56.26% فيما اظهرت معاملات حامض الجبريليك انخفاضاً في هذه النسبة الا انه لم يصل الى درجة المعنوية الا عند المعاملة 20 ملغم / لتر المكيسة وغير المكيسة اذ اعطتا نسبة بلغت 50.38 و 52.51% بالتتابع ، اما بقية المعاملات فأنها لم تختلف عن بعضها احصائياً واعطت فيما توسطت اعلى واقل قيمة.

يتضح من النتائج ان السكريات المختزلة تشكل الجزء الاكبر من السكريات الكلية في ثمار التمر . وان هذه الصفة اظهرت بعض الاختلافات نتيجة معاملات البحث اذ استمرت معاملة المقارنة باحتفاظها باعلى نسبة للسكريات المختزلة 53.83% تلتها معاملة الكجرات 5 غم من دون تكييس 53.65% فيما اظهرت بقية المعاملات انخفاضاً طفيفاً في هذه النسبة لم يرتق الى مستوى المعنوية الا عند المعاملة بحامض الجبريليك تركيز 20 ملغم / لتر مع التكييس او بدونه اذ بلغت النسبة 48.76 و 49.84% بالتتابع.

اتفقت النتائج مع (10) اذ وجدوا انخفاضاً غير معنوياً في السكريات الكلية والمختزلة عند رش ثمار النخيل بحامض الجبريليك. كما اتفقت نتائج التكييس مع البوعبيد (4) الذي بين ان تكييس عذوق النخيل صنف دكلة نور قلل السكريات الكلية بشكل طفيف لم يصل الى مستوى المعنوية.

ان الانخفاض الطفيف في المادة الجافة والمسود الصلبة الذاتية الكلية والسكريات في معاملات التكييس والكجرات ربما يعود الى زيادة المحتوى الرطوبي للثمار من جهة وزيادة التنافس الغذائي بين الثمار نتيجة زيادة عددها. اما الانخفاض المعنوي في الصفات انفاً نتيجة المعاملة بحامض الجبريليك فإنه يرجع الى زيادة حجم الثمار وزيادة المحتوى الرطوبي لها كونه يزيد من سحب الماء نتيجة زيادة الدانة جدران الخلايا مما يقلل من تركيز العصير الخلوي (3) . فضلاً عن دوره في تأخير نضج الثمار ، وتقليل تراكم السكريات ، لا سيما المختزلة اذ انه يقلل من فعالية انزيم Invertase الذي يحول السكريات غير المختزلة الى مختزلة (21).

6. الجهاز المركزي للإحصاء (وزارة التخطيط). المجموعة الإحصائية السنوية. 2005. بغداد . جمهورية العراق . ع ص 68.
7. الحنثلي ، اسماعيل محمد . 2000. تأثير الرش بالجيرلين في نمو وتطور وخواص ثمار النخيل صنف تيرزل. رسالة ماجستير . قسم البستنة. كلية الزراعة . جامعة بغداد. العراق. ع ص 72.
8. العكدي، حسن خالد. 2000. نخلة التمر علم وتقنية الزراعة والتصنيع. عمان. الأردن دار زهران . ع ص 721.
9. داود ، عبدالله داود وعبد سعيد . 2000. التغيرات المظهرية في نمو عنق وثمار نخيل التمر صنف الزهدي والسكري . مجلة العلوم الزراعية العراقية ، 31 (1): 145-131.
10. سليمان ، سعيد سعد. 2007. تأثير الجيرلين على المحصول وصفات ثمار نخيل السبلح السكوتي تحت ظروف اسوان. ندوة النخيل الرابعة بالملكة العربية السعودية ، جامعة الملك فيصل، الاحساء. ص 74.
11. شاكر ، خالدة عبدالرحمن . 2002 . دراسة التركيب الكيميائي والصفات التقنية لازهار نبات الكجرات (*Hibiscus sabdariffa*). مجلة الزراعة العراقية. 7 (8) : 171-177.
12. شبانة ، حسن ، نطخاني ، سعيد ، الحمودي ، علي. 2000. تأثير تكييف العذوق بأكياس ورقية بعد التثبيت مباشرة على التكيير بالتلقيح وبعض مواصفات الثمار للاصناف نفال وخصاب وهلالسي ، وزارة الزراعة والثروة السمكية ، دولة الامارات العربية المتحدة . نشرة فنية رقم 5 .
13. العيساوي ، سمير عبد علي صالح. 2004. تأثير الجيرلين ومستخلص عرق السوس ودرجة حرارة الخزن في الحاصل وصفاته لثمار نخلة التمر ( *Phoenix dactylifera* L. صنف زهدي. رسالة ماجستير. قسم البستنة . كلية الزراعة . جامعة بغداد . العراق . ع ص 102.
14. علي ، فتحي حسين احمد. 2005. شجرة الحياة بين الماضي والحاضر . الجزء الاول. الدار العربية للنشر والتوزيع . القاهرة . جمهورية مصر العربية. ع ص 580.
15. فرج ، كريم محمد. 2005. نخلة التمر بين البحث والتطبيق. اذاعة الخاصة لرئيس دولة الامارات. ابوظبي . ع ص 166.
16. قدرى ، زهراء حسين محمد . 2002. بعض التأثيرات المناعية للاوراق الكاسية للكجرات *Hibiscus subdariffa* في الفران البيض. رسالة ماجستير. قسم علوم الحياة. كلية العلوم . جامعة بغداد. ع ص 88.
17. مصطفى ، عباس احمد . 2007. تأثير فترة تكييف الاغريض بعد التلقيح على عقد الثمار والمحصول وصفات ثمار البلح (السيوي) تحت ظروف محافظة الفيوم. ندوة النخيل الرابعة بالملكة العربية السعودية ، جامعة الملك فيصل، الاحساء. ص 83.
18. Al-Bahrany , A.M., M.A. ; Suwwan , M. Faid and M.A. ; Alamer . 1994. Effect of bunch cover on marketable yield and fruit spoilage in (Khalas) dates . Alex. J. Agric. Res. 39 (3) : 585-596.
19. Al-Juburi , H. J. , H. A. AL-Masri and M. AL-Banna. 2001. Effect of some growth regulators on some fruit characteristics and productivity of date palm trees. The second international conference on date palm. AL Ain , United Arab Emirates . p 9.
20. Cleland , R.E. 1986. The role of hormones in wall lossening and plant growth. Aust. J. Plant Physiol. 13 : 93-103.
21. Nazam EL-Din A. M. and A. K. Abd EL-Hammed. 2001. Study on the storage of Egyptian Siwi date. Food Technology Research Institute, Agriculture Research Center. Giza , Egypt . pp 121.