

تأثير التكييس ومستخلص عرق السوس في بعض الصفات الفيزيائية والكيميائية لثمار نخيل التمر *Phoenix dactylifera* L. صنفى السايير والحلاوي

* حسين جاسم شريف
مركز أبحاث النخيل

كاظم إبراهيم عباس
كلية الزراعة

جامعة البصرة

الخلاصة :

أجريت هذه الدراسة في قضاء ابي الخصيب - محافظة البصرة لموسم 2008 لنخيل التمر صنفى (السايير والحلاوي) بهدف معرفة تأثير عملية التكييس بالورق الاسمر لفترة 50 يوماً بعد التلقيح مباشرة والرش بمستخلص عرق السوس بثلاثة تراكيز (صفر و 5 و 8) غم . لتر¹⁻ والتداخلات بينهما على الصفات الفيزيائية وشملت (وزن العذق والثمرة) والصفات الكيميائية وشملت (المواد الصلبة الذائبة الكلية ومحتوى البروتينات والتانينات) وقد أظهرت النتائج تفوق معاملة التكييس ومعاملة الرش بالتركيز 8 غم . لتر¹⁻ بمستخلص عرق السوس و صنف الحلاوي معنوياً في زيادة معدل وزن العذق ، أما تأثير التداخل فقد تفوقت معاملة الرش بالتركيز 8 غم . لتر¹⁻ بمستخلص عرق السوس على العذوق المكيسة و معاملة التكييس لصنف الحلاوي معنوياً في زيادة معدل وزن العذق مقارنة بالمعاملات الاخرى . وتفوقت المعاملة المكيسة معنوياً في اعطاء اعلى معدل لوزن الثمرة وتفوق صنف الحلاوي في زيادة معدل وزن الثمرة معنوياً مقارنة بصنف السايير ، أما التداخلات فقد تفوقت المعاملة المكيسة لصنف الحلاوي معنوياً على المعاملات الاخرى ، تفوقت معاملة التكييس و معاملة الرش بتركيز 8 غم . لتر¹⁻ بمستخلص عرق السوس و صنف السايير معنوياً في زيادة معدل المواد الصلبة الذائبة الكلية كما أدت معاملة التكييس ومعاملة صنف الحلاوي الى خفض معدل محتوى الثمار من البروتين والتانين بينما أدت معاملة الرش بالتركيز 5 غم . لتر¹⁻ بمستخلص عرق السوس إلى خفض معدل محتوى التانين للثمار ، أما عن تأثير التداخل فقد تفوقت معاملة الرش بالتركيز 5 غم . لتر¹⁻ على العذوق المكيسة لصنف الحلاوي في خفض محتوى الثمار من التانينات مقارنة بالمعاملات الاخرى

* البحث مستل من رسالة الماجستير للباحث الثاني

المقدمة :

يعود النخيل إلى العائلة النخيلية Arecaceae وإلى رتبة النخيليات Arecales ويعتبر من النباتات الاقتصادية المهمة ومن اجناس هذه العائلة المهمة نخيل الزيت ونخيل جوز الهند ونخيل التمر . *Phoenix dactylifera* L. (Tomlinson, 1979) ، يُعد نخيل التمر من حد اهم الاشجار المثمرة اهمية في العراق اضافة إلى العالم العربي Al-Rawi and Al-Mohemdy (2001) ، إضافة إلى الدور الاقتصادي الكبير الذي يعطيه لعدة اقطار من العالم التي تقع في المناطق الجافة (Mousawi et al. , 2001). أخذ عدد اشجار النخيل يتزايد في المناطق الاستوائية وتحت الاستوائية كونه يقاوم الظروف الجافة (El-Hamady , 2004) ، يُعد صنفا الحلوي والساير من الاصناف التجارية في العراق ويُعتبر الصنفان من الاصناف المبكرة في النضج (البكر، 1972، و إبراهيم وخليف، 2003) ، تُجرى عملية تكييف العذوق الثمرية أما لحماية الثمار من أضرار الطيور أو الاصابة الحشرية أو لتوفير ظروف ملائمة لنجاح عملية التلقيح (Musa , 2001) ، ونظراً للأهمية الاقتصادية لثمار نخيل التمر يقوم المزارعون باجراء عملية تكييف العذوق في عدة دول من العالم ولازالت تجرى في الولايات المتحدة الامريكية إلى الوقت الحاضر (Wright, 2007) ، وأهتم الباحثين حديثاً باستعمال المستخلصات النباتية في الزراعة كبداية عن المبيدات الحشرية ومنظمات النمو النباتية وذلك لكونها مواد طبيعية لا تترك اي اثر على صحة الانسان أو البيئة ومن هذه المستخلصات مستخلص عرق السوس (فياض ، 2005) ، أذ ينتمي نبات السوس *Glycyrrhiza glabra* L. إلى العائلة البقولية Fabaceae وهو عبارة عن عشب معمر يرتفع إلى 120 سم حاملاً ازهاراً بنفسجية ويمكن لمجموعه الجذري أن يمتد إلى عمق 2 م ، يتفرع من الجذر الرئيسي عروق فرعية تنمو افقياً بطول 1.5 - 8 م تحت سطح التربة وبعمق حوالي 30 سم (الدروش ، 1976) ، وجد موسى وآخرون (2002) أن مسحوق عرق السوس يحتوي على العناصر المعدنية التالية على اساس الوزن الجاف مقدرة بالمايكرو غرام /غرام : البوتاسيوم (1230) ، الصوديوم (700) ، الكالسيوم (500)،الفسفور (520)،المغنسيوم(230)،الحديد (35) ،المغنيز (5)،الخاصين (3.5) والكوبلت (0.07)، وقد أخذ مستخلص عرق السوس مجالاً واسعاً في حيز التطبيقات الزراعية على نباتات الخضر والزينة وأشجار الفاكهة فقد أُستخدم المرسومي (1999) رش مستخلص عرق السوس على نبات البصل أذ أدت المعاملة إلى زيادة نسبة التزهير وعزى ذلك إلى سلوك مستخلص عرق السوس المشابه لسلوك الجبرلين في تحفيزه على التزهير نتيجة

لاحتوائه على المركب الوسطي الميفالونيك (Mevalonic) الذي أدى إلى تحسين النمو الخضري نتيجة تحفيزه للانزيمات اللازمة لتحويل المركبات المعقدة إلى مركبات بسيطة واستغلالها في تجهيز النبات بالطاقة اللازمة لنموه كما عزي الباحث السبب إلى المركبات التربينية التي يحويها المستخلص والتي قد تحفز نشؤ البراعم الزهرية ، وقد نفذت الدراسة بهدف استخدام طرق معينة لتحسين صفات الثمار النوعية والكمية التي ليس لها اثار جانبية على صحة الانسان ومعرفة تأثير التكييس بالورق الاسمر ومستخلص عرق السوس في صفات الثمار .

المواد وطرائق العمل :

أجريت الدراسة لموسم النمو 2008 م في احد بساتين ابي الخصيب جنوب محافظة البصرة / العراق وتم اختيار صنفين من النخيل هما الحلاوي والساير وبمعدل اربعة اشجار من كل صنف متجانسة بالعمر والطول والنمو الخضري قدر الامكان واجريت عمليات الخدمة وترك على كل شجرة ست نورات زهرية لغرض تجانس الوحدات التجريبية ولقحت بلقاح صنف (الغنامي الاخضر) بتاريخ 1 /4/ 2008 .

1- عملية التكييس:

تم تكييس النورات الزهرية مباشرة بعد التلقيح التي اختيرت لتكون معاملات التكييس باستخدام اكياس من الورق الاسمر ذات ابعاد (50 x 70 سم) مغلقة من الاسفل ومنقبة بـ 24 ثقب وبقطر 0.5 سم .

2- تحضير المستخلص المائي لمسحوق عرق السوس :

تم احضار مسحوق عروق السوس من السوق المحلية ومن ثم نخله واخذ المسحوق الناعم لتحضير التراكيز المطلوبة وفق الطريقة المذكورة في (المرسومي ، 1999) .

3-المعاملات المستخدمة :

1- معاملة الرش بمستخلص عرق السوس بتركيز صفر غم . لتر⁻¹ (ماء مقطر فقط) بعد مرور 50 يوماً بعد التلقيح .

2- معاملة التكييس بعد التلقيح مباشرة لغاية 50 يوماً بعد التلقيح ثم رفع الاكياس والرش بالماء المقطر (التركيز صفر للمستخلص) .

3- معاملة الرش بمستخلص عرق السوس بتركيز 5 غم . لتر⁻¹ بعد مرور 50 يوماً بعد التلقيح .

4- معاملة التكييس بعد التلقيح مباشرة لغاية 50 يوماً بعد التلقيح ثم رفع الاكياس ورش مستخلص عرق السوس بتركيز 5 غم . لتر⁻¹ .

- 5- معاملة الرش بمستخلص عرق السوس بتركيز 8 غم . لتر⁻¹ بعد مرور 50 يوماً بعد التلقيح
- 6- معاملة التكييس بعد التلقيح مباشرة لغاية 50 يوماً بعد التلقيح ثم رفع الاكياس ورش مستخلص عرق السوس بتركيز 8 غم . لتر⁻¹. (وكررت نفس المعاملات على كلى الصنفين) .

1- الصفات الفيزيائية للثمار :

1-1- وزن العنق :

تم قطع العنوق وانزالها كاملة في مرحلة الرطب بتاريخ 24 / 7 ووزنت باستعمال ميزان حقلي ذي حساسية 25 كغم .

1-2- وزن الثمرة :

تم قياس الوزن الطري للثمرة باخذ (10) ثمار عشوائياً من كل مكرر ولكل معاملة وتم وزنها باستخدام ميزان رقمي حساس تم استخراج معدل الوزن الطري للثمرة الواحدة من قسمة وزن الثمار على عددها .

2- الصفات الكيميائية :

1-2-1- المواد الصلبة الذائبة الكلية TSS :

قدرت نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية للثمار بأستخدام جهاز Hand Refractometer وعدلت القراءة عند درجة حرارة (20 ° م) اعتماداً على طريقة (Shirokov (1968) .

2-2- تقدير محتوى البروتين:

هضمت العينات النباتية المجففة (عند درجة 70 ° م) بواسطة الخليط الحامضي (H₂SO₄ - HClO₄) 4% وفقاً لطريقة (Cresser and Parson (1979) وقدر في محلول الهضم النتروجين اعتماداً على الطريقة الموصوفة في (Page et al., (1982) واستخرجت نسبة البروتين وفق المعادلة الآتية : % البروتين = 6.25 × %N

2-3- تقدير محتوى التانين :

قدر حامض التانيك بطريقه فولن - دنس المعدلة : من قبل (عباس وعباس ، 1992) .

3- التحليل الإحصائي :

تم تصميم التجربة على اساس تجربة عاملية Factorial Experiment بثلاثة عوامل Three factros الصنف حيث تم اختيار صنفين هما الحلاوي والساير وعامل التكييس والعامل الثالث هو الرش بمستخلص عرق السوس بثلاثة مستويات والتداخلات بينها وقد نفذت باتباع

تصميم القطاعات العشوائية الكاملة (R.C.B.D.) تم تحليل النتائج باستخدام جدول تحليل التباين وقورنت النتائج باستخدام اختبار دنكن متعدد الحدود وعند مستوى 0.05 (الراوي وخلف الله ، 1980) .

النتائج والمناقشة :

1- التأثير في الصفات الفيزيائية للثمار :1-1- التأثير في وزن العنق:

يُبين الجدول (1) تأثير الصنف ومعاملة التكييس والرش بمستخلص عرق السوس بثلاثة تراكيز والتداخل بينها في معدل وزن العنق لصنفي السابر والحلاوي وأظهرت النتائج تفوق معاملة التكييس معنوياً على المعاملة غير المكيسة في زيادة معدل وزن العنق وأعطت معاملة التكييس أعلى معدل لوزن العنق (10.47) كغم بينما أعطت المعاملة غير المكيسة أقل معدل لوزن العنق (6.60) كغم ، قد يعزى السبب في ذلك إلى ارتفاع نسبة العقد تحت الاكياس (الجابري ، 2002) مما زاد من عدد الثمار العاقدة للعنق الواحد وإلى زيادة وزن الثمار تحت الاكياس وبالتالي ازداد وزن العنق ، أما تأثير الرش بمستخلص عرق السوس فقد تفوقت معاملة الرش بالتركيز 8 غم . لتر⁻¹ معنوياً على المعاملات الأخرى وأعطت أعلى معدل لوزن العنق (9.11) كغم بينما أعطت معاملة الرش بالتركيز صفر غم . لتر⁻¹ أقل معدل لوزن العنق (7.93) كغم ، قد يعزى السبب في ذلك إلى ما يحتويه المستخلص من السكريات والاملاح (موسى وآخرون ، 2002) أو لما يحتويه مستخلص عرق السوس من الجبرلين حيث ذكر (العجيلي ، 2005) أن مستخلص جذور عرق السوس تحتوي على نسبة من الجبرلين ، وتؤدي المعاملة بالجبرلين إلى زيادة المحتوى المائي للثمار من خلال دوره في زيادة لدانة جدران الخلايا مما يزيد من نفاذيتها وهذا يسمح بدخول اكبر كمية من الماء والمغذيات إلى داخل الخلايا مسبباً زيادة وزنها وحجمها (Cleland , 1986) ، بالنسبة لتأثير الصنف فقد تفوق صنف الحلاوي معنوياً على صنف السابر في زيادة معدل وزن العنق وأعطى أعلى معدل لوزن العنق (9.35) كغم بينما أعطى صنف السابر أقل معدل لوزن العنق (7.73) كغم ، قد يعزى السبب في ذلك إلى تفوق صنف الحلاوي في ارتفاع نسبة العقد مما أدى إلى زيادة وزن العنق او لطول شماريخ صنف الحلاوي فقد لاحظنا اثناء الدراسة أن شماريخ صنف الحلاوي اكثر استطالة من شماريخ صنف السابر ، أو قد يعزى السبب في ذلك إلى أن نسبة العقد لصنف الحلاوي اعلى من نسبة العقد لصنف السابر ، وعن تأثير التداخل بين الصنف والتكييس فقد تفوقت معاملة التكييس لصنف الحلاوي معنوياً على جميع المعاملات الأخرى وأعطت أعلى معدل لوزن العنق (11.52) كغم

جدول (1) تأثير الصنف ومعاملة التكييس والرش بمستخلص عرق السوس والتداخلات فيما بينها في وزن العنق (كغم) .

تأثير التداخل بين الصنف والتكييس	معاملة رش مستخلص عرق السوس (غم . لتر ⁻¹)			التكييس	الصنف
	8	5	صفر		
6.02 d	6.78 a	6.12 a	5.17 a	غير مكييس	ساير
9.44 b	9.88 a	9.34 a	9.10 a	مكييس	
7.19 c	7.86 a	7.42 a	6.30 a	غير مكييس	حلاوي
11.52 a	11.92 a	11.47 a	11.17 a	مكييس	
تأثير الصنف					
7.73 b	8.33 a	7.73 a	7.13 a	ساير	تأثير التداخل بين الصنف والرش
9.35 a	9.89 a	9.44 a	8.73 a	حلاوي	
تأثير التكييس					
6.60 b	7.32 c	6.77 d	5.73 e	غير مكييس	تأثير التداخل بين التكييس والرش
10.47 a	10.90 a	10.40 ab	10.13 b	مكييس	
	9.11 a	8.58 b	7.93 c	تأثير معاملة الرش	

المعدلات التي تشترك بالحرف نفسه لكل مصدر من مصادر الاختلاف لا تختلف معنوياً حسب اختبار دنكن متعدد الحدود وعند مستوى احتمال 0.05 .

بينما أعطت المعاملة غير المكيسة لصنف السايبر أقل معدل لوزن العذق (6.02) كغم ، قد يعزى السبب في ذلك إلى أن محتوى صنف الحلاوي من الهرمونات الداخلية (الاوكسين والجبرلين) أعلى من صنف السايبر مما أدى إلى النمو وبالتالي ارتفاع وزن العذق تحت الاكياس ، أما تأثير التداخل بين التكييس والرش فقد تفوقت معاملة الرش بتركيز 8 غم . لتر⁻¹ للعذوق المكيسة على جميع المعاملات الاخرى وأعطت أعلى معدل لوزن العذق (10.90) كغم بينما أعطت معاملة الرش بتركيز صفر غم . لتر⁻¹ للعذوق غير المكيسة أقل معدل لوزن العذق (5.73) كغم ، قد يعزى السبب في ذلك إلى محتوى مستخلص عرق السوس من منظمات النمو والعناصر المعدنية التي ساهمت في زيادة المحتوى المائي ووزن الثمار تحت الاكياس وبالتالي ارتفاع وزن العذق . أما بالنسبة إلى التداخلات بين العوامل فقد أظهرت النتائج عدم وجود فروق معنوية لتأثير التداخل بين الصنف والرش وتأثير التداخل بين الصنف والتكييس والرش على وزن العذق .

1 - 2 - وزن الثمرة :

تُشير نتائج الجدول (2) إلى تأثير الصنف ومعاملة التكييس والرش بمستخلص عرق السوس بثلاثة تراكيز والتداخل بينها في معدل وزن الثمرة لصنفي السايبر والحلاوي و أظهرت النتائج تفوق معاملة التكييس معنوياً على المعاملة غير المكيسة في زيادة وزن الثمرة وأعطت معاملة التكييس أعلى معدل لوزن الثمرة (5.77) غم بينما أعطت المعاملة غير المكيسة أقل معدل لوزن الثمرة (5.67) غم ، يعزى سبب ارتفاع وزن الثمار المكيسة إلى ارتفاع محتواها المائي والمواد الصابة الذائبة الكلية أو قد يعزى السبب إلى ارتفاع محتوى الثمار من الهرمونات الداخلية مما أدى إلى زيادة امتصاص الماء داخل الخلايا وبالتالي زيادة وزن الثمرة . وأن زيادة محتوى الثمار تحت الاكياس من الهرمونات قد يعزى إلى منع عملية التكييس للاكسدة الضوئية Photo oxidation مما أدى إلى ارتفاع تركيز الهرمونات الداخلية (الاوكسين والجبرلين) وبالتالي أدت إلى الاسراع بالنمو ، حيث ذكر محمد والريس (1990) أن تعرض النبات للظلام يؤدي على زيادة فعالية وتركيز الهرمونات الداخلية (الاوكسين والجبرلين) ، وعن تأثير الرش بمستخلص عرق السوس فقد تفوقت معاملة الرش بتركيز 8 غم . لتر⁻¹ على معاملات الرش الاخرى ولم تختلف معنوياً مع معاملة الرش بالتركيز صفر غم . لتر⁻¹ وأعطت أعلى معدل لوزن الثمرة (5.75) غم بينما أعطت معاملة الرش بتركيز 5 غم . لتر⁻¹ أقل معدل لوزن

جدول (2) تأثير الصنف ومعاملة التكييس والرش بمستخلص عرق السوس والتداخلات فيما بينها في وزن الثمرة (غم) .

تأثير التداخل بين الصنف والتكييس	معاملة رش مستخلص عرق السوس (غم . لتر ⁻¹)			التكييس	الصنف
	8	5	صفر		
5.53 d	5.59 a	5.53 a	5.48 a	غير مكييس	ساير
5.72 c	5.77 a	5.60 a	5.80 a	مكييس	
5.77 b	5.79 a	5.76 a	5.78 a	غير مكييس	حلاوي
5.82 a	5.87 a	5.79 a	5.80 a	مكييس	
تأثير الصنف					
5.62 b	5.68 a	5.56 a	5.64 a	ساير	تأثير التداخل بين الصنف والرش
5.79 a	5.83 a	5.77 a	5.79 a	حلاوي	
تأثير التكييس					
5.67 b	5.69 a	5.64 a	5.63 a	غير مكييس	تأثير التداخل بين التكييس والرش
5.77 a	5.82 a	5.69 a	5.80 a	مكييس	
	5.75 a	5.66 b	5.71 a	تأثير معاملة الرش	

المعدلات التي تشترك بالحرف نفسه لكل مصدر من مصادر الاختلاف لا تختلف معنوياً حسب اختبار دنكن متعدد الحدود وعند مستوى احتمال 0.05 .

الثمرة (5.66) غم ، قد يعزى السبب إلى زيادة المحتوى المائي للثمار المعاملة بالمستخلص ، حيث يحتوي مستخلص جذور عرق السوس على نسبة من الجبرلين (العجيلي ، 2005) ، وتؤدي المعاملة بالجبرلين إلى زيادة المحتوى المائي للثمار من خلال دوره في زيادة لدانة جدران الخلايا مما يزيد من نفاذيتها وهذا يسمح بدخول اكبر كمية من الماء والمغذيات إلى داخل الخلايا مسبباً زيادة وزنها وحجمها (Cleland , 1986)، أما عن تأثير الصنف فقد تفوق صنف الحلاوي على صنف السائر و أعطى صنف الحلاوي أعلى معدل لوزن الثمرة (5.79) غم بينما أعطى صنف السائر أقل معدل لوزن الثمرة (5.62) غم ، قد يعزى السبب في ذلك إلى أن محتوى صنف الحلاوي من الهرمونات الداخلية (الاوكسين والجبرلين والسايبتوكينين) أعلى من صنف السائر مما أدى إلى النمو وبالتالي ارتفاع وزن الثمرة ، أما عن تأثير التداخل بين الصنف والتكبيس فقد تفوقت معاملة التكبيس لصنف الحلاوي على جميع المعاملات الاخرى معنوياً وأعطت معاملة التكبيس لصنف الحلاوي أعلى معدل لوزن الثمرة (5.82) غم بينما أعطت المعاملة غير المكيسة لصنف السائر أقل معدل لوزن الثمرة (5.53) غم ، قد يعزى السبب في ذلك إلى تفوق صنف الحلاوي على صنف السائر في وزن الثمرة وارتفاع وزن الثمرة تحت الاكياس ، أما بالنسبة إلى التداخلات بين العوامل فقد أظهرت النتائج عدم وجود فروق معنوية لتأثير التداخل بين التكبيس والرش وتأثير التداخل بين الصنف والرش وتأثير التداخل بين الصنف والتكبيس والرش على وزن الثمرة .

2-التأثير في الصفات الكيميائية للثمار :

2-1- المواد الصلبة الذائبة الكلية :

يُظهر الجدول (3) تأثير الصنف ومعاملة التكبيس والرش بمستخلص عرق السوس بثلاثة تراكيز والتداخل بينها في المواد الصلبة الذائبة الكلية لصنفي السائر والحلاوي وأظهرت النتائج تفوق معاملة التكبيس على المعاملة غير المكيسة معنوياً في رفع محتوى الثمار من المواد الصلبة الذائبة الكلية وأعطت أعلى نسبة للمواد الصلبة الذائبة الكلية (72.77 %) بينما أعطت المعاملة غير المكيسة أقل نسبة للمواد الصلبة الذائبة الكلية (70.02 %) ، أن الزيادة في نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية في الثمار المكيسة قد تعزى إلى ارتفاع نسبة السكريات في الثمار المكيسة (كلور وآخرون ، 1975) ، أما بالنسبة لتأثير الرش بمستخلص عرق السوس فقد تفوقت معاملة الرش بتركيز 8 غم . لتر⁻¹ على جميع التراكيز الأخرى معنوياً ولم تختلف معنوياً مع معاملة

جدول (3) تأثير الصنف ومعاملة التكييس والرش بمستخلص عرق السوس والتداخلات فيما بينها في المواد الصلبة الذائبة الكلية (%) .

تأثير التداخل بين الصنف والتكييس	معاملة رش مستخلص عرق السوس (غم . لتر ⁻¹)			التكييس	الصنف
	8	5	صفر		
71.17 a	74.64 a	71.74 a	67.15 a	غير مكييس	سايير
74.00 a	74.33 a	73.96 a	73.71 a	مكييس	
68.86 a	72.28 a	70.92 a	63.39 a	غير مكييس	حلاوي
71.56 a	72.70 a	72.04 a	69.94 a	مكييس	
تأثير الصنف					
72.58 a	74.48 a	72.85 a	70.43 a	سايير	تأثير التداخل بين الصنف والرش
70.21 b	72.49 a	71.47 a	64.67 a	حلاوي	
تأثير التكييس					
70.02 b	73.46 a	71.33 d	65.27 e	غير مكييس	تأثير التداخل بين التكييس والرش
72.77 a	73.51 a	73.00 b	71.82 c	مكييس	
	73.48 a	72.16 a	68.54 b	تأثير معاملة الرش	

المعدلات التي تشترك بالحرف نفسه لكل مصدر من مصادر الاختلاف لاتختلف معنوياً حسب اختبار دنكن متعدد الحدود وعند مستوى احتمال 0.05 .

الرش بالتركيز 5 غم . لتر⁻¹ في رفع المواد الصلبة الذائبة الكلية وأعطت أعلى معدل لنسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية (73.48 %) بينما أعطى التركيز صفر غم . لتر⁻¹ أقل معدل لنسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية (68.54 %) ، قد يعزى سبب ذلك إلى محتوى المستخلص من السكريات والاملاح والتي تعتبر جزء من المواد الصلبة الذائبة الكلية (العيساوي ، 2004) ، وعن تأثير الصنف فقد تفوق صنف السايبر معنوياً على صنف الحلاوي في رفع نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية وأعطى أعلى معدل لنسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية (72.58 %) بينما أعطى صنف الحلاوي أقل معدل لنسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية (70.21 %) ، قد يعزى السبب في ذلك إلى ارتفاع نسبة السكريات الكلية لصنف السايبر ، وعن تأثير التداخل بين الصنف والتكيس فلاتوجد فروق معنوية بين المعاملات للتأثير على المواد الصلبة الذائبة الكلية للثمار ، أما بالنسبة لتأثير التداخل بين التكيس والرش فقد تفوقت معاملة الرش بتركيز 8 غم . لتر⁻¹ للعذوق المكيسة معنوياً على جميع المعاملات الأخرى ولم تختلف معنوياً مع معاملة الرش بالتركيز 8 غم . لتر⁻¹ للعذوق غير المكيسة وأعطت أعلى معدل لنسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية (73.51 %) بينما أعطت معاملة الرش بتركيز صفر غم . لتر⁻¹ للعذوق غير المكيسة أقل معدل لنسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية (65.27 %) ، قد يعزى السبب في ذلك إلى محتوى مستخلص عرق السوس من الاملاح والسكريات (موسى وآخرون ، 2002) ، أما بالنسبة إلى التداخلات بين العوامل فقد أظهرت النتائج عدم وجود فروق معنوية لتأثير التداخل بين الصنف والرش وتأثير التداخل بين الصنف والتكيس والرش على المواد الصلبة الذائبة الكلية .

2-2- التأثير في محتوى البروتينات :

يُبين الجدول (4) تأثير الصنف و التكيس و الرش بمستخلص عرق السوس والتداخلات بينها في محتوى البروتينات لصنفي السايبر و الحلاوي وأظهرت النتائج تفوق معاملة التكيس معنوياً على المعاملة غير المكيسة في خفض محتوى البروتينات وأعطت أقل معدل لمحتوى البروتينات (2.73 %) بينما أعطت المعاملة غير المكيسة أعلى معدل لمحتوى البروتينات (2.93 %) ، قد يعزى السبب في ذلك إلى انخفاض محتوى الثمار من النتروجين وإلى تحلل الاحماض الامينية في عمليات الايض نتيجة الاسراع في التنفس وبالتالي الاسراع بالنضج لمعاملة التكيس مما أدى إلى خفض محتوى البروتينات في الثمار . أما تأثير الرش بمستخلص عرق السوس فلاتوجد فروق معنوية بين المعاملات في التأثير على محتوى الثمار من البروتينات ،

جدول (4) تأثير الصنف ومعاملة التكييس والرش بمستخلص عرق السوس والتداخلات فيما بينها في محتوى البروتينات (%) .

تأثير التداخل بين الصنف والتكييس	معاملة رش مستخلص عرق السوس (غم . لتر ⁻¹)			التكييس	الصنف
	8	5	صفر		
3.12 a	3.10 a	3.07 a	3.20 a	غير مكييس	ساير
2.86 a	2.93 a	2.83 a	2.84 a	مكييس	
2.75 a	2.74 a	2.71 a	2.80 a	غير مكييس	حلاوي
2.60 a	2.59 a	2.53 a	2.69 a	مكييس	
تأثير الصنف					
2.99 a	3.01 a	2.95 a	3.02 a	ساير	تأثير التداخل بين الصنف والرش
2.67 b	2.66 a	2.62 a	2.74 a	حلاوي	
تأثير التكييس					
2.93 a	2.92 a	2.89 a	3 a	غير مكييس	تأثير التداخل بين التكييس والرش
2.73 b	2.76 a	2.68 a	2.76 a	مكييس	
	2.84 a	2.78 a	2.88 a	تأثير معاملة الرش	

المعدلات التي تشترك بالحرف نفسه لكل مصدر من مصادر الاختلاف لا تختلف معنوياً حسب اختبار دنكن متعدد الحدود وعند مستوى احتمال 0.05 .

وعن تأثير الصنف فقد تفوق صنف الحلاوي معنوياً على صنف السابر في خفض محتوى البروتينات وأعطى أقل معدل لمحتوى البروتينات (2.67 %) بينما أعطى صنف السابر أعلى معدل لمحتوى البروتينات (2.99 %) ، قد يعزى السبب في ذلك إلى أن محتوى صنف السابر من البروتينات أعلى من محتوى صنف الحلاوي (Al-Rawi ,1998) ، وأما بالنسبة إلى التداخلات بين العوامل فقد أظهرت النتائج عدم وجود فروق معنوية لتأثير التداخل بين الصنف والتكيس وتأثير التداخل بين الصنف والرش وتأثير التداخل بين الصنف والتكيس والرش على محتوى الثمار من البروتينات .

2-3- التأثير في محتوى التانينات :

يُبين الجدول (5) تأثير الصنف والتكيس والرش بمستخلص عرق السوس والتداخلات بينها في محتوى التانينات لصنفي السابر و الحلاوي وأظهرت النتائج تفوق معاملة التكيس معنوياً على المعاملة غير المكيسة في خفض محتوى التانينات وأعطت أقل معدل لمحتوى التانينات (0.58 %) بينما أعطت المعاملة غير المكيسة أعلى معدل لمحتوى التانينات (0.72 %) ، قد يعزى سبب انخفاض محتوى التانينات في الثمار المكيسة إلى ارتفاع فعالية الإنزيمات . ومنها إنزيم التانيز Tannase مما أدى إلى تحول التانين الذائب إلى غير الذائب (مطر ، 1991) حيث نقل كمية التانينات القابلة للذوبان كلما تقدمت الثمار بالنضج (عباس ، 1987) ، أما تأثير الرش بمستخلص عرق السوس فقد تفوقت معاملة الرش بالتركيز 5 غم . لتر⁻¹ معنوياً على التراكيز الأخرى ولم تختلف معنوياً مع معاملة الرش بالتركيز 8 غم . لتر⁻¹ في خفض محتوى التانينات وأعطت أقل معدل لمحتوى التانينات (0.60 %) بينما أعطت معاملة الرش بالتركيز صفر غم . لتر⁻¹ أعلى معدل لمحتوى التانينات (0.71 %) ، قد يعزى سبب انخفاض محتوى التانينات للثمار إلى الإسراع بالنضج للثمار وبالتالي ارتفاع فعالية الإنزيمات مما أدى إلى تحول التانين الذائب إلى غير الذائب . وعن تأثير الصنف فقد تفوق صنف الحلاوي معنوياً على صنف السابر في اعطاء أقل معدل لمحتوى التانينات (0.53 %) بينما أعطى صنف السابر أعلى معدل لمحتوى التانينات (0.77 %) ، قد يعزى سبب ذلك إلى طبيعة الصنف الوراثية حيث أن محتوى التانينات لصنف الحلاوي أقل من محتوى التانينات لصنف السابر ، أما تأثير التداخل بين الصنف والتكيس فلاتوجد فروق معنوية بين المعاملات في التأثير على محتوى الثمار من التانينات . أما تأثير التداخل بين التكيس والرش فقد تفوقت معاملة الرش بالتركيز 5 غم . لتر⁻¹ للعذوق المكيسة على المعاملات الأخرى ولم تختلف معنوياً مع

جدول (5) تأثير الصنف ومعاملة التكييس والرش بمستخلص عرق السوس والتداخلات فيما بينها في محتوى التانينات (%) .

تأثير التداخل بين الصنف والتكييس	معاملة رش مستخلص عرق السوس (غم . لتر ⁻¹)			التكييس	الصنف
	8	5	صفر		
0.85 a	0.79 gh	0.74 fg	1.03 h	غير مكييس	ساير
0.69 a	0.72 ef	0.67 e	0.70 ef	مكييس	
0.59 a	0.59 bcd	0.56 bc	0.64 de	غير مكييس	حلاوي
0.47 a	0.47 a	0.45 a	0.50 ab	مكييس	
تأثير الصنف					
0.77 b	0.75 a	0.70 a	0.86 a	ساير	تأثير التداخل بين الصنف والرش
0.53 a	0.53 a	0.50 a	0.57 a	حلاوي	
تأثير التكييس					
0.72 b	0.69 b	0.65 b	0.83 c	غير مكييس	تأثير التداخل بين التكييس والرش
0.58 a	0.59 a	0.56 a	0.60 a	مكييس	
	0.64 a	0.60 a	0.71 b	تأثير معاملة الرش	

المعدلات التي تشترك بالحرف نفسه لكل مصدر من مصادر الاختلاف لا تختلف معنوياً حسب اختبار دنكن متعدد الحدود وعند مستوى احتمال 0.05 .

معاملتي الرش بالتركيز صفر و 8 غم . لتر⁻¹ للذوق المكيسة وأعطت أقل معدل لمحتوى التانينات (0.56 %) بينما أعطت معاملة الرش بالتركيز صفر غم . لتر⁻¹ للذوق غير المكيسة أعلى معدل لمحتوى التانينات (0.83 %) ، قد يعزى سبب انخفاض التانينات إلى الاسراع بالنضج لهذه المعاملة، حيث ينخفض محتوى التانينات كلما تقدمت الثمار بالنضج (عباس ، 1987) ، وبالنسبة لتأثير التداخل بين الصنف والرش فلاتوجد فروق معنوية بين المعاملات في التأثير على محتوى الثمار من التانينات ، وعن تأثير التداخل بين الصنف والتكيس والرش فقد تفوقت معاملة الرش بالتركيز 5 غم . لتر⁻¹ للذوق المكيسة لصنف الحلوي على جميع المعاملات الأخرى ولم تختلف معنويا مع معاملتي الرش بالتركيز صفر و 8 غم . لتر⁻¹ للذوق المكيسة لصنف الحلوي وأعطت أقل معدل لمحتوى التانينات (0.45 %) بينما أعطت معاملة الرش بالتركيز صفر غم . لتر⁻¹ للذوق غير المكيسة لصنف السابر أعلى معدل لمحتوى التانينات (1.03 %) ، قد يعزى السبب في ذلك إلى أن محتوى صنف الحلوي من التانينات أقل من صنف السابر ولتأثير التكيس المعنوي في خفض محتوى التانينات .

المصادر :

- إبراهيم ،عاطف محمد وخليف ،محمد نظيف حجاج (2003) . نخلة التمر زراعتها رعايتها و انتاجها في الوطن العربي . منشأة المعارف الاسكندرية : 789 صفحة .
- البكر ، عبد الجبار (1972) . نخلة التمر ماضيها وحاضرها والجديد في زراعتها وصناعاتها وتجاريتها . مطبعة العاني - بغداد - العراق : 1085 صفحة .
- الجابري ، خير الله موسى عواد (2002) . تأثير تكيس العذوق في صفات الثمار لأربعة أصناف من نخيل التمر. *Phoenix dactylifera L.* رسالة ماجستير - كلية الزراعة - جامعة البصرة - العراق : 65 صفحة .
- الدروش ، عامر خلف (1976) . دراسة تأثير الموقع وموعد الجني على المكونات الرئيسية للمادة الخام والمستخلص الجاف لعرق السوس في العراق . رسالة ماجستير - كلية الزراعة - جامعة بغداد - العراق : 112 صفحة .
- الراوي ، خاشع محمود وعبد العزيز ، محمد خلف الله (1980) . تصميم وتحليل التجارب الزراعية . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي ، مؤسسة دار الكتب للطباعة والنشر ، جامعة الموصل - العراق : 485 صفحة .

العجيلي ، ثامر عبد الله زهوان (2005) . تأثير الجبرلين GA₃ وبعض المغذيات على انتاج الكليسيرايدين Glycyrrhizin وبعض المكونات الاخرى في نبات عرق السوس *Glycyrrhiza glabra* . اطروحة دكتوراه - كلية الزراعة - جامعة بغداد - العراق : 119 صفحة .

العيساوي ، سمير عبد على صالح (2004) . تأثير الجبرلين ومستخلص عرق السوس ودرجة حرارة الخزن في الحاصل وصفاته لثمار نخيل التمر صنف الزهدي . رسالة ماجستير - كلية الزراعة - جامعة بغداد - العراق : 95 صفحة .

المرسومي ، حمود عربي خليفة (1999) . تأثير بعض العوامل في صفات النمو الخضري والتزهير وحاصل البذور في ثلاث أصناف من البصل *Allium cepa* . اطروحة دكتوراه - كلية الزراعة - جامعة بغداد - العراق : 105 صفحة .

عباس ، مؤيد فاضل (1987) . عناية وخزن الفاكهة والخضر . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي - جامعة البصرة : 440 صفحة .

عباس ، مؤيد فاضل و عباس ، محسن جلاب (1992) . عناية وخزن الفاكهة والخضر العملي . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي - جامعة البصرة : 142 صفحة .

فياض ، مرتضى حسين (2005) . تأثير رش بعض منظمات النمو والمستخلصات النباتية في النمو والحاصل للنوعين النباتيين *Cucumis melo var . flexuoses Naud* والخيار *Cucumis sativus L.* - اطروحة دكتوراه - كلية الزراعة - جامعة البصرة - العراق : 93 صفحة .

كلور، محمود و بنيامين ، نمرود داود و شبانة ، رحمن حسن والعاني ، طارق (1975) . تكون الثمار والبذور في نخيل التمر واستخدام طرق مختلفة من التلقيح وبعض منظمات النمو . المؤتمر الدولي الثالث للتمور والنخيل . (مقتبس عن الجابري ، 2002) .

محمد ، عبد العظيم و الرئيس ، عبد الهادي (1990) . فسلفة النبات . الجزى الثاني (1) وزارة التعليم العالي والبحث العلمي - كلية الزراعة - جامعة بغداد - العراق . 405 صفحة .

مطر، عبد الأمير مهدي (1991) . زراعة وانتاج النخيل . مطبعة جامعة البصرة : 420

موسى، طارق ناصر و الحديثي، عبد الجبار وهيب عبد وكلبوي، عبد المجيد ناصر (2002).
دراسة بعض مكونات مسحوق جذور عرق السوس *Glycrrhiza glabra*. مجلة
العلوم الزراعية العراقية. (مقتبس عن الربيعي ، 2003) .

Al-Rawi , A. A. H. (1998) . Fertilization of Date palm Tree *phoenix dactylifera* in Iraq . proceedings of first international conference of date palm , Al-Ain :320-328 .

By:www.achort.org

Al-Rawi , A . A. H. and Al-Mohemdy , A. F. (2001) . Effect of Water quality on the Growth and yield of Date Palm *Phoenix dactylifera* L. , proceedings of second international conference of date palm, Al-Ain : 128 – 137 .

By:www.achort.org

Chesworth , J.M. ;Stuchbury, T. and Scaife , J.R. (1998) . An introduction to Agricultural Biochemistry . Row,London , :490 .

Cleland , R.E. (1986). The role of hormones in wall lossening and plant growth. Aust. J. Plant Physiol. 13 : 93-103.

Cresser , M.S. and Parsons , J. W. (1979) . Sulphuric Perchloric and Digestion of plant material for the determination of nitrogen, Phosphorus , potassium , calcium and magnesium . Anal .Chem .Acta; 109 :431-436.

El-Hammady , A. M.(2004) . Date palm Head Management Practices.

Date palm propagation and crop management . GCPALM

By : www.icarada.org

Musa , S. K. (2001) . Early Ripening of Dates using Ethrel , Proceedings of second international on date palm, Al- Ain : 36-46 .

By:www.achort.org

Mousawi , M . ; Taeb , M . ; Arzani , K. and Kashani , M. (2001) .

Isozymes poly morphism and peroxidase activity of Iranian date palm cultivars , . proceedings second international Conference of Date palm, Al-Ain : 648-657 .

By:www.achort.org

Page , A.L.; Miller, R.H. and Kenney , D.R. (1982) . Methods of Soil Analysis . part 2,2nd . Ed. Agronomy . 9 .

Shirkov, E. P. (1968) . Partical Course in Storage and Processing of fruit and Vegetable USDA / NSF .

Washington , D. C. U.S.A.

:161pp .

Tomlinson , P.B. (1979). Systematics and Ecology of the Palmae
Ann. Rev. Ecol. Syst. 10 :85-107 .

By : www.annualreviews.org

Wright , G. C. (2007) . An over view of the changing date industry in
the united states . proceedings of third interenational date
Palm Conference .Al-Ain .

By: www.actahort.org

The Effect of Bagging and Liquorice Extract on some Physical and Chemical characteristics of Date Palm Fruit *Phoenix dactylifera* L . C.Vs Sayer and Hillawi

Kazaim, I. Abbes

Hussein, J. Shareef *

College of Agriculture

Date Palm Research center

University of Basrah

Summary

The present study was carried out at a private orchard , in Abu-Al-Khaseeb region –Basrah, during the season of 2008 .The aim was to investigate the effect of bunches bagging by brown papar and spraying of liquorice extract at three concentrations of (0 , 5 , 8) g l⁻¹,Spraying the trees was done 50 days from Pollination , The study included the interaction effect of both factors on some Physical and Chemical Characterizes of two date palm cultivars (Sayer and Hillawi) , The results were summarized as follows: The treatments of bagging bunches, spraying with 8 g l⁻¹ liquorice exteact , and Hillawi cultivar increased bunch weight significantly, whereas the interaction effect of spraying bagging bunches at concentrations of 8 g l⁻¹ and the treatment of bagging bunches of Hillawi cultivar increased bunch weight significantly as compared with the other interaction treatments, The treatment of bagging bunches significantly increased fruit weight significantly, while the treatment of spraying with 8 g l⁻¹ liquorice extract increased fruit weight significantly , The treatment of bagging bunches, treatment of spraying with 8 g l⁻¹ liquorice extract and treatment of Sayer cultivar increased total soluble solids significantly, The interaction effect between the factors were spraying bagging bunches with 8 g l⁻¹ liquorice extract significantly increased the total soluble solids as compared with other treatments,while the treatment of bagging bunches and Hillawi

cultivar significantly decreased protein and tannin content, However, the treatment of spraying liquorice extract with 5 g l^{-1} decreased Tannin content significantly compared with other treatments.