

استخدام أملاح البوتاسيوم والكالسيوم لتحسين بعض صفات ثمار النخيل صنف الليلوي
(*Phoenix dactylifera*_L. cv . Lillwi) أثناء الخزن

The Use of Potassium and Calcium Salts to Improve Some of Date
Palm (*Phoenix dactylifera*_L. cv . Lillwi)
Fruits Characteristics During Storage

ضياء أحمد طعين^١ محمود شاكر عبد الواحد^٢ صباح حسن طارش البراك^١
^١قسم البستنة وهندسة الحدائق/مركز أبحاث النخيل/ كلية الزراعة /جامعة البصرة/العراق
^٢كلية الزراعة / جامعة ذي قار / العراق

Dhia A. Taain¹ Mohmoud S. A. Al-Wahid² Sabah H. Taresh¹

¹Department of Horticulture and Landscape /Center of Date Palm Researches/ College of
Agriculture/University of Basrah.

²College of Agriculture/University of Thi-Qar/Iraq.

الخلاصة

عوملت ثمار النخيل صنف الليلوي بغمرها لمدة خمسة دقائق بالمحاليل (كلوريد الكالسيوم ٤% ، سوربات البوتاسيوم ٠.٥% ، كلوريد الكالسيوم ٤% + سوربات البوتاسيوم ٠.٥% بالإضافة الى معاملة المقارنة (ماء مقطر فقط) . ثم عبئت في عبوات كارتونية زنت ٢ كغم وخزنت بدرجتي حرارة ٠ °م و ٤ °م ولمدة أربعة أشهر . وقد ادى الخزن بكلتي الدرجتين الحراريتين الى انخفاض المحتوى الرطوبي للثمار وحصول زيادة في المواد الصلبة الذائبة الكلية والسكريات الكلية والمختزلة للثمار الا ان حجم التغير بتلك الصفات كان اكبر بدرجة ٤ °م . كما تفوقت المعاملة بكلوريد الكالسيوم ٤% + سوربات البوتاسيوم ٠.٥% في تقليل تلف الثمار واحتفاظها بمحتواها المائي.

Absract

Date palm fruits cv. Lillwi were treated after harvest in one of the following solutions (calcium chloride 4%, potassium sorbate 0.5% , calcium chloride 4% + potassium sorbate 0.5% in addition to control “distilled water only” and packed in cardboard boxes (2 kg. wt.) and stored at 0° C and 4 ° C for four months . Results showed that storage at both temperatures led to decrease water content of fruits, increase total soluble solid , total and reducing sugars of fruit ,but the highest change were found at 4 ° C as compared with 0°C. Calcium chloride 4 + potassium sorbate 0.5% treatment was superior to other treatments in decreasing decay percentage and loss of water of fruits.