مجلة اتحاد الجامعات العربية
للعلـــوم الزراعيـــة
جامعة عين شمس ، القاهرة
مجلد(26)، عدد (1)، 133-146، 2018

تأثير بعض العوامل على الاكثار الدقيق والتطعيم الدقيق لبعض الاصول الجذرية للعنب معملياً [9]

أسامة سليمان سمونة – نظمي عبد الحميد عبد الغنى– مينا سمعان فرج سمعان

قسم البساتين – كلية الزراعة – جامعة عين شمس– القاهـرة – مصر

الكلمات الدالة: أصول العنب، الزراعة المعملية، الإكثار الدقيق، التطعيم الدقيق، الدراسة التشريحية

الموجـــز

هدفت هذه الدراسة إلى التحقق من أداء ثلاثة أصول مقاومة للنيماتودا والفيلوكسرا خلال مراحل الإكثار الدقيق وصولاً إلى تطعيمها بالصنف سوبيريور. خلال ذلك تم دراسة تأثير باكلوبترازول (PP333) على قطر ساق الأصول، ودراسة مقاطع عرضية في مناطق التطعيم، ودراسة أقلمة التراكيب الناتجة. أثبتت النتائج أن أكثر مدد التعقيم فاعلية باستخدام هيبوكلوريت الصوديوم (NaOCl) بتركيز 1% كانت 15 دقيقة لمنفصلات اصلي فريدوم و SO4 حيث حققت (0.00 %، 0.00 %) من التلوث و(100.00 %، 90.00 %) من البقاء على الترتيب، في حين كانت المدة 10 دقائق كافية لمنفصلات الأصل رامسي حيث حققت 0.00 % تلوث و100.00 % بقاء. حقق الأصل رامسي معنوياً أعلى عدد من الأفرخ (1.25)، وأعطى الأصل فريدوم أطول أفرخ (4.13 سم) وأعطى الأصل SO4 أعلى عدد من الأوراق (7.33) كلها على بيئة موراشينغ وسكوغ. في مرحلة التضاعف أثبت الأصل فريدوم أنه أكثر تفاعلاً حيث أعطى معنوياً أعلى عدد من الأفرخ (2.00) عندما زرع على بيئة مضافاً إليها بنزيل أدنين (BA) وأطول أفرخ (3.54 سم) عندما زرع على بيئة مضافاً إليها ثاي ديازورن (TDZ) واعلى عدد من الأوراق على بيئة مضافاً إليها كينتين (Ki) ، في حين من أجل الحصول على أفرخ اكثر سمكا لتسهيل عملية التطعيم الدقيق، تم استخدام باكلوبترازول بتركيز 5 ملغ/لتر حيث كان الأفضل معنوياً للأصل فريدوم (3.55 مم) متبوعاً بالأصلين SO4 (3.03 مم) ورامسي (2.85 مم). في مرحلة التطعيم الدقيق، حققت تراكيب الصنف سوبيريور أفضل النتائج على الأصل فريدوم المجذر في بقاء الطعم (100.00 %)، وعلى غير المجذر في نسبة تفتح البراعم (75.00 %) ، نسبة تكوين منطقة الالتحام (50.00 %)، التجذير (75.00 %)، في الاتجاه ذاته، كان الأصل فريدوم أكثر نشاطاً في انقسام الخلية عندما طعم بالصنف سوبيريور مقارنة مع الأصلين رامسي و SO4 حيث كانا افقر في إنتاج خلايا الكالس في منطقة التطعيم. أخيراً، حقق الأصل فريدوم المطعم بالصنف سوبيرور أعلى نسبة بقاء (100.00 %) بعد الأقلمة.

تحكيم: ا.د. حسن فاضل الوكيل
ا.د لطفي فهمي الجندي