



تقييم الثبات والنضج لكمبوست قش الارز وتفل الزيتون وبعض المخلفات الزراعية

[20]

زينب مصطفى عبد الرحمن¹ - عبد الصمد سالم إسماعيل حجازي² - محمد احمد محمود مصطفى² -أسامة محمد فتحى الصدفى¹

1- معهد بحوث الاراضى والمياه والبيئة - مركز البحوث الزراعية -الجيزة -مصر

2- قسم الأراضى- كلية الزراعة- جامعة عين شمس- القاهرة- مصر

عروش الطماطم + 10 مخلفات الموز + 10% سماد المزرعة. تم أخذ العينات للتحليل خلال 15,30,45,60,75,90 يوم من الكمر. وقد أظهرت النتائج المتحصل عليها أن قيم درجة الحرارة أزدت زيادة طفيفة فى الأيام القليلة الأولى (2-3 يوم) بعد ذلك ارتفعت تدريجيا لتصل لأقصى قيمة لها عند 30 يوم من الكمر (مرحلة الثيرموفيلك). كما أظهرت جميع الكومات زيادة فى قيم رقم الحموضة والتوصيل الكهري والكثافة الظاهرية والنيتروجين الكلى، بينما تناقصت قيم الكربون العضوى معنويا مع تقدم فترات التحلل وبالتبعية تناقصت قيم نسبة الكربون الى النيتروجين والتي وصلت لأقل قيم لها (18,80) بالنسبة للكومة C خلال مرحلة النضج. وكانت أعلى القيم لدليل التدبيل ودرجة التدبيل ومعدل التدبيل خلال المراحل النهائية لكمبوست الكومة C يليها الكومة B بينما نسبة النيتروجين الأمونيومى إلى النتراتى كمؤشر لقياس عملية النترتة و معامل الانطفاء و قيم إنطلاق ثانى اكسيدالكربون وصلت لأقل القيم خلال مرحلة النضج. وفى النهاية سجلت الكومة C أعلى القيم المعنوية لدليل الأنبات (92,22 و 95,39%) لكل من بذور حب الرشاد والشعير على التوالي.

الكلمات الدالة: قش الأرز، تفل الزيتون، الكمبوست، الثبات، النضج، التدبيل

الموجز

عملية إنتاج الكبوست تعتبر واحدة من أهم الطرق صديقة البيئة فى إعادة تدوير الزيادة من مخلف قش الأرز و الحد من المشاكل البيئية لتقل الزيتون كنتاج من عملية صناعة زيت الزيتون. ولتحقيق هذا الغرض أقيمت ثلاثة كومات من الكمبوست والمكونة بشكل أساسى من قش الأرز وتفل الزيتون بنسب مختلفة وبالإضافة لبعض المخلفات الزراعية الأخرى (عروش الطماطم ومخلفات الموز وسماد المزرعة) و ذلك لتقييم درجة الثبات والنضج لهذه المواد خلال 90 يوماً من الكمر. تكونت الكومة الاولى (A) من 60% قش الارز +10% تفل الزيتون+10% عروش الطماطم +10مخلفات الموز + 10% سماد المزرعة وتكونت الكومة الثانية (B) من 50% قش الارز +20% تفل الزيتون+10% عروش الطماطم +10مخلفات الموز + 10% سماد المزرعة والثالثة (C) من 40% قش الارز + 30% تفل الزيتون+10%