49
مجلة اتحاد الجامعات العربية
للعلـــوم الزراعيـــة
جامعة عين شمس ، القاهرة
مجلد(23)، عدد (1)، 37-49، 2015

تأثير ظروف الإنبات علي عصير عشب القمح وقيمتة الغذائية

[4]

دينا عادل أنور[2]- أحمد أبو اليزيد[1]– ثناء فؤاد محمدي[2]- ممدوح محمد فوزي عبد الله[1]
1- قســـــم البساتين – كليـــة الزراعـــة – جـــامعة عين شمس – القاهرة – مصر
2- المركز الإقليمي للأغذية والأعلاف – مركز البحوث الزراعية – الجيزة – مصر

الكلمات الدالة: عصير عشب القمح- القيمة الغذائية – التنبيت – ظروف الإنبات

الموجـــز

عصير عشب القمح هو الناتج عن عصر البادرات الحديثة الناتجة من إنبات بذور القمح. وأجريت هذه الدراسة علي إنتاج عصير نبت القمح بزراعته علي بيئات من قش الأرز في صواني الإنبات بمعمل الزراعة العضوية و الزراعات المنزلية وبمزرعة الخضر بقسم البساتين – كلية الزراعة – جامعة عين شمس بهدف تقييم القيمة الغذائية لعصير عشب القمح الناتج تحت ظروف المعمل والحقل المكشوف خلال الحشات المختلفة. تم تقدير محتوي العصير من البروتين –الكلورفيل وكذلك محتواه من العناصر المختلفة مثل الكالسيوم – الحديد– الماغنسيوم – الزنك – السلينيوم إضافة إلي محتواه من الأحماض الأمينية والمركبات العضوية حيث أجريت التحليلات المختلفة بمعامل المركز الإقليمي للأغذية والأعلاف بمركز البحوث الزراعية بالجيزة. وخلصت نتائج الدراسة إلي أن إنتاج عشب القمح تحت ظروف المعمل تؤدي إلي زيادة محتوي العصير الناتج عنه من البروتين مقارنة بعصير العشب الناتج في الحقل المكشوف. كما أن أعلي محتوي للكلوروفيل تم الحصول عليه من عصير القمح خلال الحشة الثانية تحت ظروف الحقل المكشوف. ولوحظ أيضا زيادة محتوي العصير الناتج تحت ظروف الحقل المكشوف من العناصر المختلفة فيما عدا الماغنسيوم. وبالنسبة لمحتوي العصير من الأحماض الأمينية فقد أظهرت الدراسة أن الحمض الأميني الاسبارتيك سجل أعلي كمية مقارنة بالأحماض الأمينية الاخري بالعصير الناتج سواء تحت ظروف المعمل أو الحقل المكشوف. كما يزداد تواجد الأحماض الأمينية الأساسية الكلية بعصير القمح خلال الحشة الأولي والثانية تحت ظروف الحقل يليه الحشة الأولي تحت ظروف المعمل. لايوجد تغيرات ملحوظة في المركبات العضوية لعصير القمح الناتج سواء تحت ظروف المعمل أو الحقل لكنها تكون أكثر إيضاحا عند مقارنتها ببذور القمح الجافة. توضح الدراسة أهمية التنبيت لبذور القمح في زيادة محتوي العصير الناتج من القيمة الغذائية سواء تحت ظروف المعمل أو الحقل المكشوف بأفضلية الحشة الأولي تحت ظروف المعمل هذا بالإضافة إلا أن الإنتاج داخل المعمل أو المنزل يعتبر توفيراً لمساحات الأرض الزراعية لاستخدامها في إنتاج المحاصيل الإستراتيجية.

تحكيم: أ.د سعيد عواد شحاته
أ.د محمد هاشم الديب