



التأثير المتبادل بين ثلاثة أصناف من البرتقال و أصلي النارج و الفولكامريانا في أراضي الإستصلاح الحديثة

[14]

أميمه مصطفى السيد مصطفى¹

1. قسم الإنتاج النباتي، شعبة البيئة وزراعات المناطق الجافة، مركز بحوث الصحراء، القاهرة، مصر

وصفات الثمار ماعدا المواد الصلبة الذائبة الكلية وحمض الاسكوربيك حيث تفوق فيها النارج وتنفوق أيضا الفولكامريانا في محتوى أوراق الطعم من العناصر (ن - فو - مغ) ووجد أنه لا يوجد فرق معنوي لعنصر الكالسيوم بين الأصلين أما العناصر الصغرى (الحديد - زنك) سجل الفولكامريانا أعلى قيم معنوية أما المنجنيز أعطى أعلى قيم معنوية مع النارج.

كما سجل أصل الفولكامريانا أعلى قيم معنوية للوزن الطازج والجاف للجذور عن أصل النارج.

أما عن نتائج تأثير الطعوم الثلاثة علي نمو المجموع الجذري للإصول، سجل طعم البرتقال الفالانشيا أعلى قيم معنوية للوزن الطازج والجاف للجذور علي أصل الفولكامريانا وأيضاً أعطى نفس الطعم أعلى قيم معنوية مع أصل النارج مقارنة بباقي الطعوم .

أما طعم البرتقال البلدي أعطى أقل قيم معنوية للوزن الطازج والجاف للجذور علي أصل الفولكامريانا وأعطى أيضاً نفس الطعم أقل قيم مع أصل النارج وتوسط طعم البرتقال أبوسره بين طعمي البرتقال الفالانشيا والبلدي في الوزن الطازج والجاف للجذور.

كلمات دالة: اصول الموالح - جودة الثمار - محتوى الأوراق في الأملاح - أصناف البرتقال - الأصول الجذرية - النمو الخضري - المحصول

الموجز

مركز بحوث الصحراء - وزاره الزراعه وإستصلاح الأراضي - القاهرة - مصر أجريت هذه الدراسة في وادي التكنولوجيا في محافظة الاسماعيلية بمصر خلال موسم 2010 و 2011 على أشجار البرتقال أبو سره و الفالانشيا والبلدي عمر 6 سنوات والمطعمومة على أصلي النارج والفولكامريانا النامية في تربة رملية تحت نظام الري بالتنقيط من بئر ملوخته 1100 جزء في المليون. وتهدف الدراسة الى دراسة تأثير اثنين من الأصول الجذرية على النمو الخضري والثمري والمحصول والمحتوى المعدني للأوراق في ثلاثة أصناف من البرتقال فضلا عن دراسة تأثير هذه الأصناف علي نمو المجموع الجذري للأصلين محل الدراسة.

أوضحت النتائج المتحصل عليها تفوق الفولكامريانا في إعطاء زيادة معنوية للنمو الخضري والمحصول