

تتشرف كلية الدراسات العليا و كلية الزراعة والطب البيطري بدعوتكم لحضور  
مناقشة رسالة الماجستير  
العنوان

تأثير بعض المحفزات الطبيعية والتخزين المبرد على تحسين جودة ثمار نخيل التمر صنف الخصاب في دولة الامارات

للطالبه

شامسه البلوشى

المشرف

الدكتورة زينب أحمد

قسم الزراعة المتكاملة

كلية الزراعة والطب البيطري.

المكان والزمان

٩ صباحا

الاثنين، ١٨ ابريل ٢٠٢٢

**F3-040**

الملخص

يعتبر نخيل التمر من اهم أشجار الفاكهه التي تنمو بصوه عالية في المناطق الجافه وشبه الجافه. على الرغم من الامكانيات الهائلة للنخيل، إلا أن الحفاظ على جودة الثمار الطازجة وقابليتها للتسويق وفترة صلاحيتها لا يزال يمثل تحديًا كبيرًا. لذلك كان الهدف من هذه الدراسة تقييم التأثير التآزري لمعاملات الرش قبل الحصاد بمركب الكايتوسان الطبيعي 1% (Ch) بمفرده أو بالخلط مع حمض الساليسيليك 2 ملي مول (SA) وكلوريد الكالسيوم 3% (Ca) ؛ أو خلط الثلاث مركبات معا (Ch + SA + Ca)، وذلك من خلال دراسة معايير جودة ومدة التخزين ومحتوى المركبات النشطة بيولوجيًا لثمار التمر من صنف "الخصاب" أثناء التخزين البارد لمدة 60 يومًا. أظهرت النتائج أن جميع المعاملات تؤخر بشكل معنوي شبخوخة الثمار وتدهورها مقارنة بالثمار الغير معاملة (الكونترول). الثمار المعاملة بالكايتوسان مع حمض الساليسيليك تليها الثمار المعالجة بالكايتوسان فقط ثم الفاكهه المعاملة بالكايتوسان مع حمض الساليسيليك وكلوريد الكالسيوم اظهرت انخفاض في فقد الوزن وتغير في اللون وأقل تدهور حتى بعد 60 يوم من التخزين البارد. بينما أظهرت الثمار المعاملة بالكايتوسان مع كلوريد الكالسيوم وكذلك المعاملة بحمض الساليسيليك فقط أو بكلوريد الكالسيوم فقط أظهرت بشكل ملحوظ أقل تغير في المواد الصلبة الذائبة الكلية، وأعلى محتوى إجمالي للمركبات الفينولية والتانينات والفلافونيدات مقارنة بالثمار الغير معاملة. اما بالنسبة الى النشاط المضاد للاكسدة وجد أن جميع المعاملات اظهرت نشاط لمضادات الأكسدة بالمقارنة بالكنترول. التأثير الأكبر كان ملحوظا على الثمار التي تم معاملتها بالكايتوسان وحمض الساليسيليك فقط والثمار التي تمت معاملتها بالكايتوسان مع حمض الساليسيليك وكلوريد الكالسيوم. أظهرت نتائج هذه الدراسة دليلاً على ان المحفزات الطبيعية لها تأثير تآزري في إطالة عمر ثمار التمر أثناء التخزين البارد من خلال المحافظة على جودتها وتأخير الشبخوخة وتقليل التدهور. توضح النتائج أن استخدام المحفزات الطبيعية في تحسين جودة الثمار له نتائج واعدة وهي استراتيجية يوصى بها للاستخدام تجارياً على أصناف التمر الأخرى أو ثمار الفواكه الأخرى.