

ويمكن تقليل سمك أوراق الفلفل وزيادة نسبة مساحة الأوراق إلى الوزن الكلي للنبات (نسبة المساحة الورقية Leaf Area Ratio)، وذلك بخفض شدة الإضاءة

كذلك يزداد معدل ظهور الأوراق الجديدة في الفلفل بزيادة شدة الإضاءة

وتؤدي الإضاءة القوية (٢٨ ميغا جول/م² MJm²) إلى نقص محصول الفلفل الكلي بمقدار ١٩٪، والمحصول الصالح للتسويق بمقدار ٥٠٪ مقارنةً بمحصول النباتات المظلمة قليلاً بدايةً من الشتل وقد كانت معاملة التظليل مصاحبةً بنقص في نسبة لثمار المصابة بلسعة الشمس، وبزيادة في حجم الثمار، وأيضاً بزيادة في المساحة الورقية. هذا .. إلا أن محصول الفلفل يزداد بزيادة شدة الإضاءة طالما بقيت درجة الحرارة في المدى المناسب، وما توفرت الرطوبة الأرضية التي تحتاجها النباتات في هذه الظروف (عن Wien ١٩٩٧).

الرطوبة النسبية

وجد أن زيادة الرطوبة النسبية ليلاً تؤدي إلى زيادة متوسط وزن الثمرة مقارنةً بالإنتاج في ظروف الرطوبة النسبية الأقل خلال الليل. هذا .. إلا أن التغيرات في الرطوبة النسبية ليلاً، أو نهاراً لم يكن لها أية تأثيرات معنوية على النمو الخضري أو المحصول المبكر، أو الكلي (Bakker ١٩٨٩).

ويناسب الفلفل رطوبة نسبية تقدر بنحو ٧٥٪.

النمو والتطور

ارتباطات النمو

يرتبط النمو الخضري لنبات الفلفل سلبياً مع نمو الثمار، الأمر الذي يؤثر سلبياً - بدوره - على محصول الثمار

وكمثال عملي على ذلك نجد أن الفلفل يربي في الزراعات المحمية - عادةً - على ساقين، مع إزالة جميع الفروع القاعدية والعلوية الأخرى أثناء تكوينها، كذلك

الفصل العاشر: إنتاج الفلفل

يُمنع عقد الثمار عند العقد العشر الأولى بإزالة الأزهار المتكونة، ويكون الهدف من ذلك هو إتاحة الفرصة لتكوين نمو خضري قوى قبل بدء الإثمار. ويترتب على ذلك تأخير بداية الإثمار في الزراعات المحمية مقارنة بما حدث في الزراعات الحقلية، إلا أن الإثمار يستمر لفترة طويلة قد تمتد لثمانية أشهر في الزراعات المحمية، مقارنة بنحو ٢-٣ شهور فقط من الإنتاج في الزراعات الحقلية، وربما كان من الأفضل رفع درجة الحرارة في البيوت المحمية لأجل إسرار النمو الخضري، والاستغناء عن عملية إزالة الأزهار (عن Wien ١٩٩٧).

ويؤدي ارتفاع درجة الحرارة نهائياً إلى زيادة تراكم المادة الجافة في الثمار، وتثبيط النمو الخضري في أصناف الفلفل ذات الثمار الكبيرة، بينما يزداد النمو الخضري طردياً مع الارتفاع في درجة الحرارة نهائياً في أصناف الفلفل ذات الثمار الصغيرة (Takagaki ١٩٩٣).

وتكون نسبة عقد الثمار أقل في الأجزاء العليا من النبات منها عند قاعدته، بسبب حصول الثمار الأولى في التكوين على معظم الغذاء المجهز ومنافستها للأزهار العليا على ذلك الغذاء.

هذا .. بينما لم يجد Heuvelink & Marcelis (١٩٩٦) تأثيراً لتوفر الغذاء المجهز على معدل ظهور الأوراق الجديدة خلال مرحلة النمو الزهري والثمري، ولكن توفر الغذاء المجهز أدى إلى زيادة مساحة الأوراق.

ويبلغ معدل البناء الضوئي في أوراق الفلفل أعلى مدى له عندما تزيد مساحة الورقة عن ١٠ سم^٢، وتحتفظ الأوراق بكفاءتها العالية في البناء الضوئي لمدة طويلة بعد ذلك.

ويمكن لثمار الفلفل أن تُصنع جزءاً من الغذاء المخزن فيها، ولكن الجانب الأكبر مما تحتويه من غذاء يصل إليها من الأوراق.

عقد الثمار

تكوين الأمشاح (للأنثوية)

يمر تكوين الأمشاح الأنثوية Female Gametogenesis فى الفلفل — من بداية الانقسام الاختزالى حتى بداية انقسام الزيجوت — بالمراحل التالية (Greenleaf ١٩٨٦).

الحدث	عدد الأيام بالنسبة لتفتح الزهرة
الانقسام الاختزالى (الميوزى) Meiosis	٤-
تكوين أربع خلايا جرثومية Microspore Tetrad	٣-
تكوين كيس جنينى وحيد النواة Uninucleate ES	٢-
تكوين كيس جنينى ذو ٢-٤ نوايا 2-4 nucleate ES	١-
تكوين كيس جنينى ذو ٨ نوايا 8 nucleate ES	صفر
تفتح الزهرة والتلقيح	
اندثار النواتان القطبيتان Antipodal Nuclei degenerate	١+
نمو الأنابيب اللقاحية فى القلم	
اندثار إحدى الأنوية المساعدة One synergid degenerates	٢+
نمو الأنابيب اللقاحية فى القلم	
الإخصاب Fertilization	٣+
اندثار الأنوية المساعدة الأخرى	٤+
بداية تكوّن الإندوسيرم	٥+
استمرار تكوّن الإندوسيرم	
الانقسام الأول للزيجوت First Zygote Division	٦+
تكوّن الإندوسيرم	

إنتاج حبوب اللقاح وإنباتها

عندما عُرّضت نباتات الفلفل لحرارة عالية (٣٢°م نهاراً مع ٢٦°م ليلاً) لمدة ثمانية أيام قبل تفتح الأزهار، فإن عدد حبوب اللقاح المنتجة/زهرة لم يختلف عما

فى حالة المعاملة الحرارية العادية (٢٨ م° نهاراً مع ٢٢ م° ليلاً)، إلا أن إنبات حبوب اللقاح المنتجة من أزهار المعاملة الحرارية العالية انخفض كثيراً فى البيئة الصناعية على ٢٥ م°، مقارنة بإنبات حبوب اللقاح المنتجة من أزهار المعاملة الحرارية العادية. وتوافق هذا التأثير مع الانخفاض الواضح فى عدد البذور بالثمرة فى نباتات المعاملة الحرارية العالية. وعندما رُفِع تركيز ثانى أكسيد الكربون فى الهواء - فى كلتا المعاملتين الحراريتين - إلى ٨٠٠ جزء فى المليون، فإن ذلك لم يؤثر فى إنبات حبوب اللقاح المتحصل عليها من أزهار المعاملة الحرارية العادية فى البيئة الصناعية، ولكنه جعل إنبات حبوب اللقاح المتحصل عليها من أزهار المعاملة الحرارية العالية قريباً من المستوى الطبيعى. ولقد وجد ارتفاع جوهري فى تركيز كل من السكروز والنشا، وانخفاض فى نشاط إنزيم أسيد إنفرتيز acid invertase فى حبوب لقاح أزهار المعاملة الحرارية العالية عما فى حبوب لقاح المعاملة الحرارية العادية. ومع التركيز العالى لثانى أكسيد الكربون انخفض تركيز السكروز فى حبوب لقاح أزهار المعاملة الحرارية العالية إلى مستوى قريب مما فى حبوب لقاح المعاملة الحرارية العادية. ويعتقد بأن التركيز العالى من كل من السكروز والنشا فى حبوب لقاح أزهار المعاملة الحرارية العالية مرده إلى انخفاض الأيض فيها فى الحرارة العالية، وأن التركيز العالى لثانى أكسيد الكربون - بما يوفره من زيادة فى الغذاء المجهز لحبوب اللقاح - ربما يخفف من التأثير المثبط للحرارة العالية على أبيض السكروز والنشا، وبذا .. يزيد من استخدامها فى إنبات حبوب اللقاح فى ظروف الحرارة العالية (Aloni وآخرون ٢٠٠١).

(التلقيح)

تكون مياصم أزهار الفلفل مستعدة لاستقبال حبوب اللقاح قبل تفتح الأزهار - أى وهى مازالت فى طور النمو البرعمى - ولكن حبوب اللقاح لا تكون مكتملة التكوين إلا عند تفتح الزهرة. وتفتح معظم الأزهار خلال ساعتين من شروق الشمس، وتفتح المتوك بعد تفتح الزهرة بفترة وجيزة، ولكنه لا يتم إلا بعد اكتمال امتداد البتلات.

وأفضل حرارة لإببت حبوب لقاح الفلفل هي ٢٥-٣٠ م° ولكن حبوب لقاح الصنف تاباسكو (*C. frutescens*) الذى تتفتح أزهاره غالباً بين ١٠ صباحاً و ١٢ ظهراً - تنبت حبوب لقاحه جيداً فى حرارة تصل إلى ٣٥ م°. كما تنبت بدرجة متوسطة فى ٤٠ م°

إن ميسم رهرة الفلفل مفصص ومغطى بسائل لزج تفرزه شعيرات غدية توجد على سطح الميسم ويكون استعداد الميسم للتلقيح فى أوجه يوم تفتح الزهرة، وخاصة قبل انفراج البتلات وتفتح المتوك مباشرة، ولكن تستمر المياسم مستعدة لاستقبال حبوب اللقاح لمدة ٤ أيام فى الجو المعتدل البرودة، وقد تستمر فى بعض الأصناف إلى ٧ أيام، بينما تكون مدة استعداد المياسم لاستقبال حبوب اللقاح أقصر فى الجو الحار وحتى فى الحرارة المنخفضة فإن ميسم الزهرة يتغير لونه فى خلال ٤ أيام من تفتح الزهرة، وينكمش، ويفقد السائل اللزج الذى كان يغطيه.

كذلك تكون حبوب اللقاح فى أوج خصوبتها فى يوم تفتح الزهرة وليس قبل ذلك، بينما تنخفض خصوبتها كثيراً فى خلال يوم إلى يومين من تفتح الزهرة.

ويمكن حفظ حبوب اللقاح فى درجة الصفر المئوى لمدة ٥-٦ أيام (Rylski 1986)

(العقد الطبيعي)

يتراوح المجال الحرارى الملائم لعقد ثمار الفلفل من ١٢-١٦ م° وتعد درجة الحرارة المنخفضة ليلاً (١٠ م° أو ١٥ م°) أفضل من درجة الحرارة المرتفعة (٢١ م° أو ٢٧ م°). وتنخفض درجة حرارة الليل المثلى لعقد الثمار مع تقدم النبات فى العمر.

يتضح مما تقدم أن ثمار الفلفل يمكنها العقد فى درجات حرارة أكثر انخفاضاً من تلك التى تعقد عليها ثمار الطماطم، وتعتبر درجة حرارة الليل أكثر أهمية فى التأثير على عقد ثمار الفلفل من درجة الحرارة السائدة نهاراً فقد وجد لدى تعريض ببات الفلفل لدرجات حرارة منخفضة ليلاً ونهاراً أن العقد تأثر بدرجة حرارة الليل؛

الفصل العاشر: إنتاج الفلفل

إذ بلغت نسبة العقد أعلى ما يمكن عندما كانت الحرارة ليلاً 15°م ، بالمقارنة بدرجات 18°م ، و 21°م ، و 24°م ، كما تساقطت نسبة عالية من البراعم عندما كانت حرارة الليل 24°م . ولكن لم يتأثر العقد بارتفاع الحرارة نهاراً إلى 28°م لمدة ١٢ ساعة، أو إلى 28°م ، ثم 32°م ، ثم 28°م لمدة ٤ ساعات لكل منها (Went ١٩٦٢، و Rylski & Spigelman ١٩٨٢).

لم يحصل Cochran على أى عقد لثمار الفلفل فى حرارة $32-38^{\circ}\text{م}$ ، بينما حدث عقد للثمار فى حرارة $21-27^{\circ}\text{م}$ ، وازدادت نسبته فى حرارة $16-21^{\circ}\text{م}$. وتلعب حرارة الليل دوراً رئيسياً فى هذا الشأن، فتساعد حرارة الليل المنخفضة - حتى الأقل من 10°م - على زيادة نسبة عقد الثمار. هذا إلا أن ارتفاع الحرارة نهاراً، مع انخفاض شدة الإضاءة تؤدى إلى سقوط الأزهار عند انخفاض الحرارة ليلاً. وعلى الرغم من أن حرارة الليل المنخفضة تؤدى إلى زيادة نسبة العقد، إلا أنها تمنع التلقيح وتتسبب فى نمو ثمار يقل محتواها من البذور أو ينعدم. وهذه المبايض الزهرية غير المخصبة تسقط عندما تكون حرارة النهار مرتفعة مع ضعف شدة الإضاءة.

وعملياً فإن أفضل حرارة لتأمين عقد جيد للثمار البذرية تتراوح بين 17 ، و 18°م ، بينما يصاحب حرارة ليل أعلى من 21°م سقوط نسبة كبيرة من البراعم الزهرية بدون عقد (عن Rylski ١٩٨٦).

ولأجل زيادة المحصول من الثمار الصالحة للتسويق يلزم توفر حرارة تتراوح بين 21 ، و 23°م خلال فترة النمو الخضرى، وحرارة مقدارها 21°م خلال فترة نمو الثمار، مع اختلاف حرارة الليل عن النهار بمقدار $7-9^{\circ}\text{م}$ ، وذلك تحت ظروف الإضاءة الضعيفة نسبياً، مع المحافظة على فارق أكبر من ذلك بين حرارتى الليل والنهار فى ظروف الإضاءة الجيدة (عن Wien ١٩٩٧).

وتبعاً لدراسات سابقة (Bakker ١٩٨٩) .. فإن الفرق بين درجتى حرارة الليل والنهار (استعمل الباحث ١٢ معاملة اختلفت فيها حرارة الليل بين 12°م ، و 21°م ،

وحاررة النهار بين ١٦°م و ٢٨°م . لم يكن هذا الفرق مؤثراً على نمو وتطور نباتات الفلفل . وعقد ثمارها وصفاتها . وإنما كان العامل المهم هو متوسط درجة الحرارة اليومية الذى أثر (فى حدود المجال المستعمل فى الدراسة) على عقد الثمار، وتطورها، ونضجها

العقر البكرى للثمار

تنتج الثمار البكرية فى الفلفل بكثرة عندما يسود الجو حرارة منخفضة ليلاً أثناء مرحلة الإزهار والعقد. كذلك تنتج الثمار البكرية فى ظروف الحرارة المرتفعة ليلاً بالمعاملة بعدد من منظمات النمو. منها: حامض الجبريلليك، ونفثالين حامض الخليك، وباراكلورفينوكسى حامض الخليك CPA-4، و٢،٤-D، و 2,4,5-T، والكلوروفلورينول Chloroflurenol وعندما تحفز معاملة منظمات النمو نمو المبيض والمشيمة فإن الثمار البكرية الناتجة تكون مماثلة فى الحجم للثمار البكرية التى تتكون فى ظروف الحرارة المنخفضة ليلاً

هذا إلا أن شكل الثمار البكرية التى تنتج من المعاملة بمنظمات النمو يتوقف على نوع منظم النمو المستعمل، فمثلاً يحفز الـ 2,4-D النمو العرضى للثمرة فيكون قشرها معائل لقطر الثمار الطبيعية التكوين، بينما تكون قصيرة، فتبدو مبططة وتأخذ شكل ثمرة الطماطم هذا بينما تثبط المعاملة بحامض الجبريلليك نمو الثمرة فى كلا الاتجاهين (عن Rylski ١٩٨٦).

نشل العقر الطبيعى للثمار

إن أهم العوامل التى تؤدى إلى سقوط البزاعم الزهرية والأزهار فى الفلفل ما يلى:

- ١- الحرارة العالية
- ٢- ضعف الإضاءة
- ٣- نقص الرطوبة الأرضية.
- ٤- المنافسة على الغذاء المجهز من قبل الثمار الأولى فى التكوين

٥- الإصابات المرضية والحشرية.

ويمكن أن تؤدي تلك العوامل إما إلى تأخير بداية الإزهار، وإما إلى إطالة فترة الإزهار دون عقد للثمار، وإما إلى انتهاء عقد الثمار مبكراً.

وفي الحالات الشديدة يُسقط النبات جميع براعمه الزهرية وأزهاره المتفتحة، ويلزم - حينئذٍ - مرور عدة أسابيع قبل أن تتكون وتتفتح أزهار جديدة.

وأكثر أصناف الفلفل حساسية لظروف الإجهاد البيئي التي تؤدي إلى سقوط البراعم الزهرية والأزهار هي الأصناف ذات الثمار الكبيرة الحجم (عن Wien ١٩٩٧).

٦- الحرارة المنخفضة:

يؤدي انخفاض درجة الحرارة إلى عقد ثمار مشوهة في الفلفل؛ ولا ينعدم العقد إلا إذا كان الانخفاض في درجة الحرارة كبيراً.

الحرارة العالية:

من المعروف أن ارتفاع درجة الحرارة بشدة قبل تفتح الأزهار بنحو ١٣-١٧ يوماً يؤدي إلى انخفاض حيوية حبوب اللقاح المتكونة، وقلّة عقد الثمار. ويؤدي ارتفاع الحرارة إلى ٣٤-٣٧°م - خاصة عندما يكون ذلك مصحوباً بانخفاض في الرطوبة النسبية - إلى زيادة النتح، ونقص المستوى الرطوبي في النبات، وسقوك الأزهار والثمار الحديثة العقد. كما تؤدي الحرارة المرتفعة مع الإضاءة الضعيفة - وهي الظروف التي تكون سائدة في الأقبية البلاستيكية - إلى سقوط الأزهار بدون عقد.

وقد أوضح Cochran منذ عام ١٩٣٦ أن عقد ثمار الفلفل ينخفض في حرارة ٢٧°م نهاراً مع ٢١°م ليلاً، بينما يتوقف عقد الثمار كلية في حرارة ٣٨°م نهاراً مع ٣٢°م ليلاً في البيوت المحمية. وتعد حرارة الليل المرتفعة أشد تأثيراً على عقد الثمار عن حرارة النهار المرتفعة. كذلك وُجد - تحت ظروف الحقل - أن حرارة تزيد عن ٣٨°م نهاراً، وعن ١٦°م ليلاً كانت كافية لسقوط جميع الأزهار والبراعم الزهرية في عديد من أصناف

الفلفل وتزداد الحالة سوءاً إذا كانت الحرارة العالية مصاحبة بنقص شديد في الرطوبة الأرضية (Khan & Passam ١٩٩٢، وعن Wien ١٩٩٧)

وتوجد اختلافات بين أصناف الفلفل في قدرة أزهارها على تحمل الحرارة العالية قبل أن تتعرض للسقوط، فمثلاً كان صنف الفلفل الحلو مأور Maor أكثر حساسية للحرارة العالية من صنف البابريكا ليهافا Lehava (كلاهما *C. annuum*)، ولكن تلك الحساسية للحرارة العالية تعتمد على شدة الإضاءة. ففي ظروف الحرارة العالية والإضاءة العالية كان الصنف الحلو أقل حساسية من البابريكا، ولكن تحت ظروف الحرارة العالية والإضاءة الضعيفة كان الفلفل الحلو أكثر حساسية وكان إنتاج الإثيلين في أزهار الفلفل الحلو المقطوفة والمزروعة في بيئات صناعية (flower explants) أعلى ما يمكن في حرارة ٣٤م°، ثم نقص في درجات الحرارة الأعلى (٤٢ و ٤٨م°)، بينما كان إنتاج الإثيلين في أزهار البابريكا المماثلة أقل، ووصل إلى أعلى معدل له في حرارة ٤٢م° وكانت أزهار الفلفل الحلو المقطوفة والمزروعة أكثر حساسية للمعاملة بالإثيفون عن أزهار البابريكا المماثلة. وقد ارتبطت شدة حساسية مجموعة من أصناف الفلفل للشد الحراري بمدى حساسية أزهارها للمعاملة بالإثيفون أكثر من إنتاجها للإثيلين تحت ظروف الحرارة العالية ويبدو أن اختلاف أصناف الفلفل في حساسيتها للحرارة العالية المؤدية إلى سقوط الأزهار يرتبط بكل من مدى إنتاج الأزهار للإثيلين. ومدى حساسية تلك الأزهار للإثيلين المنتج تحت ظروف الحرارة العالية، ولكن ربما كانت الحساسية للإثيلين المنتج أكثر أهمية في عملية سقوط الأزهار (Aloni وآخرون ١٩٩٤)

وبينما لم تتأثر خصوبة حبوب لقاح الفلفل أو قدرتها على الإنبات بتعريضها لحرارة ٣٣م° لمدة ٨ ساعات في عدد من الأصناف. فإن تعريضها لحرارة ٣٨م° أحدث نقصاً شديداً في حيويتها، وفي قدرتها على الإنبات بعد ٨-١٠ أيام من المعاملة، وخاصة في الصنفين نيو آيس New Ace، وثاي شيلي (Takagaki) Thai Chilli (آخرون ١٩٩٥)

الفصل العاشر إنتاج الفلفل

وقد كان تدهور حيوية حبوب اللقاح وضعف إنباتها في الحرارة العالية مصاحباً بتطورات غير طبيعية في كل من حبوب اللقاح والمتوك. وكانت تلك التطورات غير الطبيعية أشد وضوحاً في الأصناف الأكثر حساسية للحرارة المرتفعة عما في الأصناف الأقل حساسية. بينما لم تكن للحرارة أية تأثيرات ملاحظة على أعضاء التأنيث في الزهرة (Han وآخرون ١٩٩٦).

هذا .. ويسبق سقوط الأزهار والبراعم الزهرية دونما عقد - في الحرارة العالية - نقص في نشاط الإنزيم أسيد إنفرتيز acid invertase في الأزهار، ولكن ليس في الأوراق النامية القريبة منها، مما يدل على أن الأزهار أكثر حساسية للشد الحراري عن الأوراق (عن Aloni وآخرون ١٩٩٤).

وبمتابعة معدل إنتاج الفلفل للإثيلين خلال مختلف مراحل تكوين الزهرة في الحرارة العالية (٤٥°م)، كان إنتاج الإثيلين في البراعم الزهرية للصنف فالنسيا Valencia ٤ ١٢٨٩ بيكامول/جم وزن جاف قبل التفتح، وازداد إلى ٩٣٥٢,١ بيكامول/جم وزن جاف في مرحلة تفتح البتلات. ويعتقد أن تلك المرحلة هي التي قد تفيد فيها المعاملة بمضادات الإثيلين في منع سقوط الأزهار (Agguirre وآخرون ١٩٩٥).

وقد وجد أن المعاملة بثيوكبريتات الفضة silver thiosulfate (وهو مركب مضاد لفعل الإثيلين) قللت سقوط البراعم الزهرية. والأزهار أو الثمار الصغيرة في الفلفل المعرض للحرارة العالية لمدة ٤ أيام، ولكن المعاملة أدت في الوقت ذاته إلى إنتاج ثمار مشومة (Aloni وآخرون ١٩٩٥).

ظروف الجفاف

وجد أن تفتح أزهار الفلفل وسقوطها أسرع في ظروف الجفاف الشديد مع الإضاءة العالية أما تحت ظروف الجفاف مع الإضاءة الضعيفة، فقد سقطت جميع أزهار النبات قبل تفتحها. وارتبط ذلك بانخفاض في تراكم المادة الجافة، التي كان تراكمها في ذلك

الوقت أكثر في الأوراق عما في السيقان، التي كان تراكم المادة الجافة فيها - بدورها - أعلى مما في الأزهار والثمار (Jaafar وآخرون ١٩٩٤).

التظليل وضعف الإضاءة

أدى تظليل نباتات الفلفل بنسبة ٩٠٪ لمدة ٦ أيام إلى زيادة الشيخوخة في أعضاء التكاثر (البراعم الزهرية والأزهار) بنسبة ٣٨٪، مع زيادة إنتاج البراعم للإيثيلين، ونقص محتواها من السكريات المختزلة والسكروروز. وأدت معاملة أعناق البراعم الزهرية ببادئ الإيثيلين ACC إلى سقوطها في خلال ٤٨ ساعة، وبدا واضحاً أن الإيثيلين هو المسئول الأول عن سقوط البراعم الزهرية في الفلفل. ويلعب إنتاج البراعم للأوكسين دوراً في منع سقوطه (Wien وآخرون ١٩٨٩).

هذا وتوجد اختلافات وراثية بين أصناف الفلفل في مدى تأثر براعمها الزهرية بمعاملة الـ ACC، وفي مدى تكوينها لطبقة الانفصال وسقوطها لدى تعريضها لمعاملة التظليل (Wien وآخرون ١٩٨٩، و Shufriss وآخرون ١٩٩٤)

وقد كان النقص في الكفاءة الإنتاجية Net Assimilation Rate، ومعدل النمو النسبي Relative Growth Rate - تحت ظروف التظليل - أكثر في الصنف شارموك Sharmock الحساس للتظليل (والذي يزداد سقوط براعمه الزهرية بمعاملة شد التظليل shade stress) عما في الصنف آيس Ace الأكثر تحملاً لمعاملة التظليل. ومقارنة بالصنف آيس .. كان توجه المادة الجافة في الصنف شارموك بدرجة أقل إلى أعضاء التكاثر وبدرجة أكبر إلى الأوراق النامية (Turner & Wien ١٩٩٤) وقد تبين أن معدل البناء الضوئي في وحدة المساحة بين الأوراق المعرضة بأكملها للضوء كان أقل - تحت ظروف الإضاءة الضعيفة - في الصنف شارموك عما في الصنف آيس، كما كان النقص في معدل التنفس بالبراعم تحت تلك الظروف أكبر في شارموك مما في آيس، بينما كان تنفس الأوراق أعلى في شارموك عما في آيس تحت كل من ظروف الإضاءة العادية والتظليل وبعد ٣ أيام من بدء معاملة التظليل كان تركيز السكريات في براعم شارموك أقل جوهرياً مما في آيس. وقد بدا

الفصل العاشر. إنتاج الفلفل

واضحاً أن حساسية الصنف شارموك لمعاملة التظليل - والتي تؤدي إلى سقوط براعمه الزهرية - ترتبط بنقص فيما يتوجه من غذاء مجهز إلى براعمه، مع زيادة في استهلاك ذلك الغذاء تحت ظروف شدِّ التظليل (Turner & Wien ١٩٩٤ ب).

وفي دراسة أخرى أدت معاملات التظليل لمدة ١٥ يوماً (خفقت خلالها شدة الإضاءة من ٩٢٠ إلى ٥٠٠ أو ٢٠٠ ميكرومول/م^٢/ثانية)، وتجريد النباتات جزئياً من بعض أوراقها إلى خفض تراكم السكريات في الأزهار مقارنة بالكنترول، وإلى سقوط الأزهار وكان تراكم السكريات والنشا في أزهار النباتات المظللة للصنفين مأور Maor و ٨٩٩ أقل مما في الصنفين مازوركا Mazurka (وجميعها من الفلفل الحلو)، وليهافا (وهو من أصناف البابريكا) (Aloni وآخرون ١٩٩٦).

وباختبار معاملات تظليل بمقدار صفر، و ٣٠٪، و ٦٠٪ على صنف الفلفل الحلو مازوركا Mazurka، وجد أن تركيز السكروز، والنشا، والسكريات المختزلة في مبايض الأزهار ازداد بزيادة شدة الإضاءة في منتصف النهار، في الوقت الذي ازداد فيه كذلك نشاط إنزيم sucrose synthase، بينما قلَّ نشاط إنزيم soluble acid invertase (وهو β -fructofuranosidase). وأدت تغذية أزهار الفلفل المقطوعة والمزروعة في بيئة آجار - والتي أعطيت معاملة التظليل - أدت تغذيتها بالسكروز إلى زيادة محتواها من السكريات المختزلة، بينما أدت تغذيتها بالسكروز، والجلوكوز، والفراكتوز إلى زيادة نشاط إنزيم sucrose synthase. وإلى تقليل تكوين طبقة الانفصال في أعناقها (Aloni وآخرون ١٩٩٧).

تكوين طبقة الانفصال

عندما يكون العضو النباتي - ورقة كان، أم زهرة، أم ثمرة ... إلخ - نشطاً في نموه. فإن الأوكسين الطبيعي ينتشر منه إلى العنق، ليمنع تكون طبقة الانفصال. وتتكون طبقة الانفصال عندما تبدأ مرحلة شيخوخة العضو النباتي، حيث يقل وصول الأوكسين إلى تلك المنطقة، التي يزداد فيها - حينئذٍ - تركيز الهرمونات المحفزة للشيخوخة، مثل الإثيلين وحامض الأبسيسك.

وقد وجد أن تعرض ببتات الفلفل لظروف الشد البيئي - سواء أكانت حرارة عالية، أم إضاءة ضعيفة - يؤدي إلى تحفيز إنتاج الإثيلين، الذي يببط انتقال الأوكسين إلى عنق الزهرة، مما يؤدي إلى تكوين طبقة انفصال وسقوط الزهرة.

وسائل الحد من ظاهرة فشل العقد:

من أهم الوسائل التي يمكن اتباعها للحد من ظاهرة فشل عقد الثمار في الفلفل، مايلي:

- ١- الحد من ارتفاع الحرارة.
- ٢- الحد من التأثير السلبي لضعف الإضاءة في الزراعات المحمية بزيادة نسبة ثاني أكسيد الكربون في هواء الصوبة (عن Wien ١٩٩٧)

دور الحرارة المنخفضة في عقد الثمار المشوهة

أدى تعريض ببتات الفلفل لحرارة ١٢°م ليلاً مع ٢٤°م نهاراً - مقارنة بحرارة ٢٠°م ليلاً مع ٣٠°م نهاراً - إلى نقص خصوبة حبوب اللقاح وعدد البذور/ثمرة جوهرياً. وأدت معاملة النباتات النامية تحت ظروف الحرارة المنخفضة ليلاً بالباكلوبوترازول paclobutrazol بتركيز ملليجرام واحد، أو ٠,١ مجم/لتر إلى الحد من تدهور حيوية حبوب اللقاح. وكذلك إلى زيادة محتوى الثمار من البذور، ولكن تلك الثمار كانت أصغر حجم من مثيلاتها غير المعاملة بالباكلوبوترازول تحت نفس الظروف ولم تغير تدفئة الحدود فقط إلى ٢٠°م من التأثير السلبي لحرارة الليل المنخفضة على حيوية حبوب اللقاح وقد كانت حبوب لقاح جميع الأصناف المختبرة حساسة للحرارة المنخفضة، وكان أقلها حساسية الصنفين مجويلينو Miguelino، وجوندلاً Gundilla، وذلك من بين ٨ أصناف تم اختبارها من *Capsicum annuum* بالإضافة إلى كل من *C frutescens* و *C baccatum*.

كما أدى تعرض نباتات الفلفل لحرارة ١٠°م أو ١٥°م ليلاً إلى ضعف حيوية حبوب اللقاح، ونقص عدد البذور/ثمرة ووجد عند تفتح الأزهار أن حبوب اللقاح التي تكونت في

الفصل العاشر: إنتاج الفلفل

الحرارة المنخفضة (١٤°م ليلاً مع ٢٥°م نهاراً) كانت أصغر حجماً، وظهرت في كتل متجمعة. ومنكمشة. وكانت جذرها الخارجية أقل سمكاً مما في حبوب اللقاح التي تكونت في حرارة أعلى (٢٠°م ليلاً مع ٣٠°م نهاراً). وعندما عرضت النباتات النامية في حرارة ٢٠°م ليلاً مع ٣٠°م نهاراً، والحاملة لبراعم زهرية في مراحل مختلفة من التكوين .. عندما عرضت هذه النباتات لحرارة ١٠°م ليلاً تأثر الانقسام الاختزالي والمراحل الأولى لتكوين الخلايا الأمية لحبوب اللقاح في براعمها الزهرية، إلا أن المراحل المتأخرة لتكوين الخلايا الأمية ونضج حبوب اللقاح لم تتأثر بالمعاملة ذاتها (Mercado وآخرون ١٩٩٧).

وقد تبين أن حرارة الليل المنخفضة (١٤°م أو أقل من ذلك) تؤثر (في صف الفلفل مازوركا Mazurka) على كل من عضوى التأنيث والتذكير في الزهرة. فيتأثر عضو التأنيث مورفولوجياً، بينما تتأثر الخصوبة في عضو التذكير. ومع كل انخفاض في درجة الحرارة يزداد طول القلم في متاع الزهرة، بينما يقل قطر المبيض. كذلك أدت الحرارة المنخفضة إلى ضعف حيوية حبوب اللقاح، وضعف قدرتها على الإنبات، وكانت الثمار العاقدة تحت هذه الظروف مشوهة وخالياً تقريباً من البذور. وقد أدى تلقيح أزهار النباتات النامية في حرارة ليل مقدارها ١٢°م بحبوب لقاح حُصل عليها من نباتات نامية في حرارة ليل مقدارها ١٨°م إلى زيادة نسبة الثمار الطبيعية المظهر بصورة كبيرة، وأدى تكرار هذا التلقيح اليدوى مرة ثانية وثالثة إلى إحداث زيادات متتالية في حجم الثمار وتحسن في مظهرها (Pressman وآخرون ١٩٩٨).

مواعيد الزراعة

يوصى - في مصر - بزراعة بذور الفلفل مبكراً خلال فصل الصيف؛ وذلك للحصول على نمو خضرى قوى قبل حلول فصل الشتاء؛ ولذا .. فإن زراعة البذور تكون - عادة - خلال الفترة من أوائل شهر يوليو إلى منتصف أغسطس. يستغرق إنبات البذور في هذا الوقت من العام حوالى ٨-١٠ أيام، ويتم الشتل بعد نحو ٣٠-٣٥ يوماً من زراعة البذور (أى بعد نحو ٢٠-٢٥ يوماً من إنباتها)؛ أى إن الشتل يكون خلال الفترة من أوائل