كما وجد أن جزيئات رنا RNA خاصة تنتقل عبر نسيج اللحاء، وهى تحمل معلومات يمكن أن تؤثر فى نمو وتطور الأعضاء التى تنتقل إليها. ويعتقد بأن تلك الظاهرة يمكن أن تستخدم يوميًّا فى تحسين الأصناف إذا أمكن التحكم فى آلية ذلك الانتقال (Harada ٢٠١٠).

وعندما طعم الخيار على أصول من .*Cucurbita* spp ظهر ما لا يقل عن تسعة أنواع من البروتينات فى نباتات الطعم بعد ٩–١١ يومًا من التطعيم. وقد توافقت تلك البروتينات تمامًا مع تلك الخاصة بأصل الـ .*Cucurbita* spp المستخدم (Golecki وآخرون ١٩٩٨).

مراجع إضافية فى تطعيم الخضر

لمزيد من التفاصيل حول الأصول وطرق التطعيم المناسبة وطرق تداول الشتلات أثناء التطعيم وبعده لمحاصيل البطيخ والخيار والكنتالوب والطماطم والباذنجان والفلفل .. يراجع Lee & Oda (٢٠٠٣).

كذلك قدم عرفة وآخرون (٢٠٠٠) عرضًا تفصيليًّا مجدولاً لجميع خطوات التطعيم بالطرق الرئيسية: اللسانى tongue approach، وبالقطع hole or cut، وبالقطع المائل slant cut، والقمى cleft.

ويمكن الرجوع إلى Cohen وآخرين (٢٠٠٧) فيما يتعلق بالخبرة الإسرائيلية فى مجال إنتاج قرعيات مطعومة لمختلف الأغراض.