

النسل الرابع

إنتاج بذور الباذنجانيات الثمرية

الطماطم

تنتمي الطماطم Tomato إلى العائلة الباننجانية Solanaceae ، وتسمى طميا .
Lycopersicon esculentum .

تبلغ الاحتياجات السنوية لمصر من بنور الطماطم نحو ٩٠ طناً ، يستورد الجزء الأكبر منها ، وينتج جزء آخر محلياً عن طريق شركات البنور ، كما يقوم بعض المزارعين بإكثار احتياجاتهم من البنور بأنفسهم .

ونظراً للارتفاع السنوي الكبير في أسعار التقاوى المستوردة ، فإن من الضروري زيادة الاهتمام بإنتاج التقاوى محلياً عن طريق الشركات المتخصصة التي تتبع الأساليب العلمية السليمة في إنتاج البنور . ويحتاج الأمر إلى إعطاء اهتمام مماثل لإنتاج هجن الطماطم ذات الإنتاجية المالية المتعددة المقاومة للأمراض ، والعمل على إكثارها محلياً ؛ لتحل محل بعض الهجن المستوردة التي بلغت أسعارها أرقاماً كبيرة .

الوصف النباتي

الجذر والساق

نبات الطماطم عشب حولى نور مجموع جذري متشعب متممق في التربة . الساق مستنيرة في المقطع المرضي ، مغطاه بشعيرات كثيفة ، وتتخشب بتقدم النبات في العمر . تتكون الجذور المرضية بسهولة على أجزاء الساق الملاصقة للتربة في وجود الرطوبة .

الأوراق

الورقة مركبة ريشية تتكون من ٧-٩ وريقات متبادلة تنمو بينها وريقات صغيرة ، ويكون عنق الورقة طويلاً . أما الوريقات فتكون جالسة ، كما تكون حافة الورقة منقصة ، مفطاة بشميرات كثيفة ، لها رائحة مميزة ، تظهر ضد الضغط طيها بين الأصابع ، وتميزها عن ورقة البطاطس .

تكوين النورات وطبيعة النمو

تقسم أصناف الطماطم حسب طبيعة نموها growth habit إلى قسمين : محدودة النمو determinate ، وغير محدودة النمو indeterminate ، وذلك حسب طريقة نمو ساق النبات ، وطبيعة تكوين النبات للعناقيد الزهرية . ففي الأصناف المحدودة النمو (والتي يطلق عليها أيضاً اسم الذاتية التقليم Self pruning) ، تظهر النورات على ساق النبات بمعدل نورة كل ورقة أو ورقتين . وبعد فترة من النمو تتكون نورة طرفية ، ويكمل النبات نموه من التفرعات الجانبية التي تتكون عليها نورات بنفس الطريقة . ونتيجة لذلك .. يُنتج النبات عدداً كبيراً نسبياً من النورات لكل طول معين من الساق ، كما تنضج ثماره في فترة وجيزة بالمقارنة بالأصناف غير المحدودة النمو . ففي الأخيرة تظهر النورات على الساق بمعدل نورة لكل ثلاث أوراق ، وتستمر الساق في النمو ما دامت الظروف البيئية مناسبة .

يطلق على نورة الطماطم اسم عنقود زهرى flower cluster ، أو truss ، وهي تتشأ دائماً من القمة النامية الميرستيمية للساق ، بينما تكمل الساق نموها من النسيج الميرستيمي الثانوي الموجود في إبط آخر مبادئ الأوراق بالقمة الميرستيمية للنبات ؛ وبذا يبنو النمو الخضري كما لو كان مستمراً من القمة النامية للنبات ، وتبعو العناقيد الزهرية كما لو كانت محمولة جانبياً على السلاميات (Atherton & Harriss ١٩٨٦) .

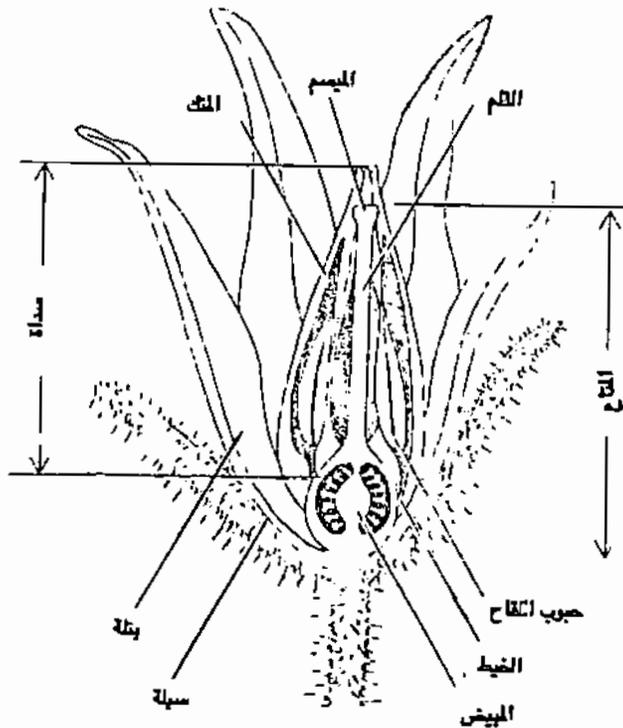
الإزهار والتلقيح

تتكون زهرة الطماطم من ٥ - ١٠ سبلات منفصلة ، تبقى خضراء حتى تنضج الثمرة ، وتزداد معها في الحجم . يتكون التويج من خمس بتلات أو أكثر، تكون ملتصقة في البداية ، وتكون أنبوية قصيرة حول الطلع والمتاع ، ثم تتفتح البتلات ، ويظهر الطلع المتكون من

خمس أسدية أو أكثر ، فوق بتلية تكون خيوطها قصيرة ومتوكها طويلة ملتحمة ، ومكونة لمخروط سدائي antherdial cone يحيط بالمتاع .

يتكون المتاع من مبيض صديد المساكن ، ويكون القلم طويلاً ورشياً يصل إلى قمة الأنبوبة السدائية ، وقد يبرز خارجها بمقدار يصل إلى بعض الأصناف - تحت ظروف خاصة - إلى مسافة مليمترين . ينتهي القلم بميسم بسيط أو منتفخ قليلاً .

وتتكون البراعم الزهرية بالتوالي على العنقود الزهرى الواحد ، ويكون أحدثها فى قمة العنقود . وكثيراً ما يشاهد العنقود الواحد وبه براعم زهرية ، وأزهار متفتحة ، وأزهار عاقدة ، وثمار صغيرة فى أن واحد . وبين شكل (٤-١) تخطيطاً لزهرة الطماطم .



شكل (٤-١) : تركيب زهرة الطماطم (عن Rick ١٩٧٨) .

تتلقح الطماطم ذاتياً فى الطبيعة ، ويساعد على ذلك وجود الميسم داخل الأنبوية

السدائنية الذى يعمل على ضمان وصول حبوب اللقاح إلى ميسم نفس الزهرة بمد تفتح المتوك . إلا أنه قد تحدث أحيانا نسبة من التلقيح الخلطى ، وتبلغ هذه النسبة ٨٪ تحت ظروف ولاية كاليفورنيا (Tanksley & Jones ١٩٨١) ، وغادرا ما تزيد نسبة التلقيح الخلطى على ٥ ٪ باستثناء المناطق الاستوائية ؛ حيث تصل النسبة فيها إلى ١٥ ٪ - ٢٥ ٪ (Purseglove ١٩٧٤) .

تخلو زهرة الطماطم من الرحيق ، وإذا زارتها الحشرات فإن ذلك يكون يفرض جمع حبوب اللقاح . وتعتبر الحشرات مسئولة عن التلقيح الخلطى أيا كانت نسبته . ومن أهم الحشرات فى هذا الشأن : نحل المسل ، والنحل البرى المسمى wild solitary bees (McGregor ١٩٧٦) .

ومن أهم الظروف التى تؤدي إلى زيادة نسبة التلقيح الخلطى فى الطماطم ما يلي :

١ - زيادة نشاط الحشرات كما هى فى المناطق الاستوائية.

٢ - بروز الميسم من المخروط السدائى ، وهى الظاهرة المعروفة باسم Stigma Exertion ، وتتوقف حتما - أى مدى بروز الميسم من المخروط السدائى - على السلالة ، والصنف ، والظروف الجوية . فهى تحدث طبيعيا فى بعض السلالات والأنواع البرية كما هى *L. chilense* ، و *L. peruvianum* ، و *L. hirsutum* ؛ حيث تزيد الظاهرة من فرصة التلقيح الخلطى ، خاصة عند زيادة النشاط الحشرى .

وبالرغم من أن معظم الاصناف التجارية الحديثة من الطماطم ذات أقلام زهرية قصيرة ، إلا أن ميسم الزهرة لبعضها يكون فى مستوى قمة الأنبوية السدائنية . وتسمح هذه الحالة بعقد الثمار ، ولكنها تزيد أيضا من فرصة التلقيح الخلطى .

وتعمل بعض الظروف البيئية - مثل : ارتفاع درجة الحرارة ، أو قصر فترة الإضاءة مع انخفاض شدة الضوء - على بروز الميسم قليلا من المخروط السدائى فى الاصناف التجارية . ويؤدي ذلك إلى انخفاض نسبة العقد بدرجة كبيرة ، مع احتمال حدوث بعض التلقيح الخلطى إذا توفرت حشرات ملقحة من حقول الطماطم المجاورة .

٣ - زيادة فرصة التلقيح الخلطى عند خصى الأزهار بفرض إنتاج بذرة الأصناف

الهجين (Hawthorn & Pollard ١٩٥٤ ، و George ١٩٨٥) .

تتفتح أزهار الطماطم بين السابعة والثامنة صباحاً ، ويصل كل من انتشار حبوب اللقاح وتفتح المتوك إلى أقصاه بين التاسعة والحادية عشرة صباحاً . أما المياشم فإنها تكون مستعدة لاستقبال حبوب اللقاح من قبل تفتح الزهرة بنحو ١٦ ساعة إلى ما بعد تفتحها بنحو خمسة أيام (Sood & Saimi ١٩٧١) .

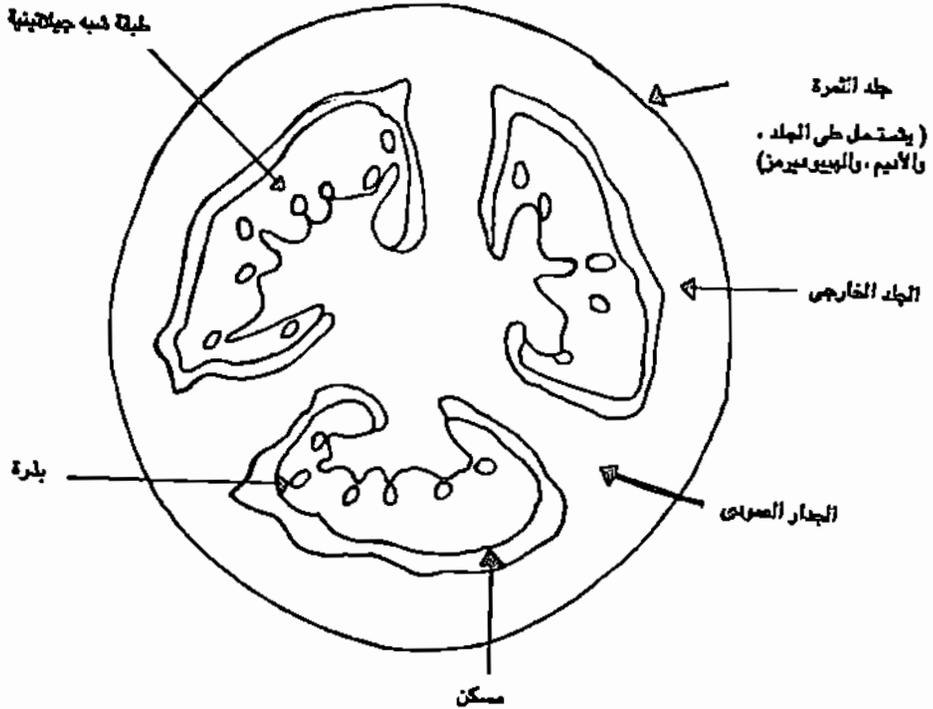
الثمار والبذور

ثمرة الطماطم جنبة berry ، لحمية ، تختلف - في الشكل والحجم ، واللون - باختلاف الصنف . وتحتوي الثمرة على ٢ - ١٨ مسكناً حسب الصنف ، إلا أن الثمار الكبيرة تحتوي في المتوسط على ٥ - ١٠ مساكين .

تختلف الثمار في اللون ؛ فمنها : الوردى ، والأحمر ، والقرمزي ، والبرتقالي ، والأصفر .. وتختلف في الشكل ؛ فمنها : الكروي ، والكثيري ، والمربع الدائري ، والبيضاوي ، والمطول .. كما تختلف في الملمس ؛ فمنها : الكامل الاستدارة ، والمفصص .. وفي الحجم من متوسط ١٥ جم إلى ٢٥٠ جم للثمرة في بعض الأصناف ، إلا أن ثمار معظم الأصناف تكون متوسطة الحجم يتراوح وزنها من ٧٠ - ١٠٠ جم ، وغالباً ما تكون كروية أو منضبطة قليلاً ، وملساء أو مفصصة قليلاً ، وحمراء اللون .

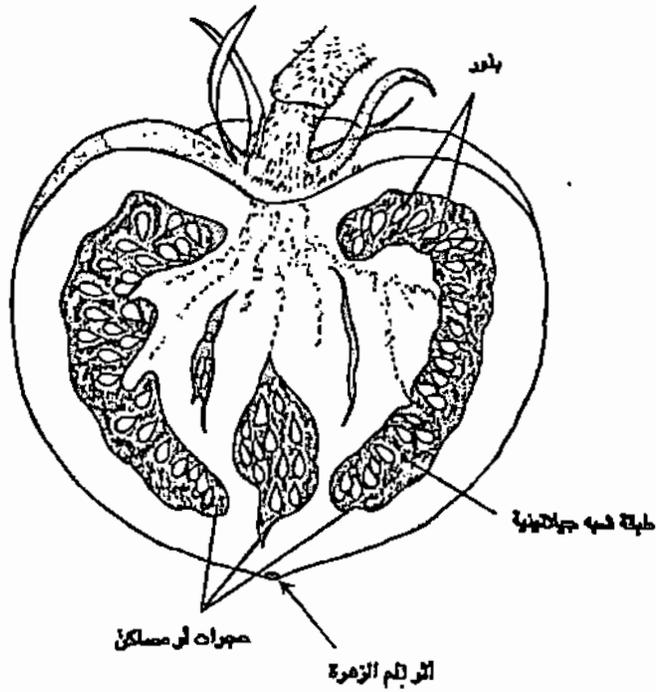
يبين شكل (٤-٢) تخطيطاً لقطع عرضي في ثمرة الطماطم تظهر فيه المساكين ، والجدر الثمرية ، وموضع البنور . كما يبين شكل (٤-٣) تخطيطاً لقطع طولى في الثمرة تظهر فيه ندبة الساق stem scar ، وموضع الطرف الزمري blossom end (Dept. Veg. Crops, Univ. Calif., Davis, ١٩٧٦ ، و Rick ١٩٧٨) .

يلاحظ في الشكلين أن البنور توجد منغمسة في طبقة شبه جيلاتينية mucilaginous sheath . ويعطى Ho & Hewitt (١٩٨٦) مزيداً من التفاصيل عن التركيب التشريحي لثمرة الطماطم .

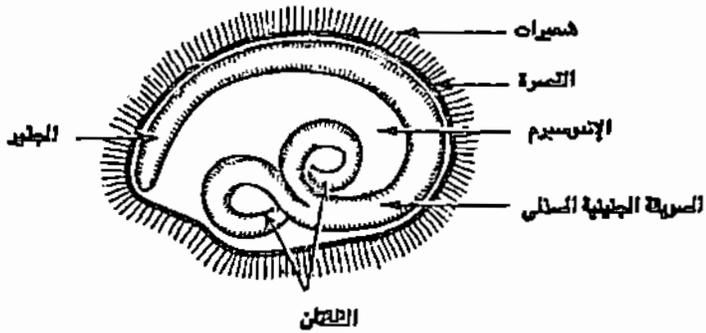


شكل (٤-٢) : قطاع عرضى فى ثمرة الطماطم

إن لون بذرة الطماطم رمادى فاتح ، وهى زغبية الملمس ، خاصة حول الحواف ، وصغيرة مبططة . تحتوى الثمرة العادية على نحو ١٥٠ - ٢٠٠ بذرة . ورغم أن البذور تكون قادرة على الإنبات بمجرد وصول الثمرة إلى طور النضج الأخضر ، إلا أنها تزيد فى الوزن بزيادة نضج الثمرة . ويبين شكل (٤-٤) قطاعا فى بذرة طماطم مكتملة التكوين .



شكل (٤-٣) : قطاع طولى فى ثمرة الطماطم .



شكل (٤-٤) : قطاع فى بنية طماطم مكتملة التكوين (عن Picken وآخرين ١٩٨٦).

الزراعة وعمليات التذرية الزراعية

لا تختلف زراعة الطماطم لأجل إنتاج البذور عن زراعتها لأجل إنتاج محصول الثمار ، إلا فيما يتعلق بمسافات الزراعة التي تزيد بنحو ٢٠ ٪ (للمسافات بين المصاطب ، وبين النباتات في الخط) عما في الزراعة العادية ، ولا يزرع بكل جورة سوى نبات واحد ؛ والفرض من ذلك هو إعطاء كل نبات حيزاً كافياً من الأرض ؛ حتى يمكن ملاحظته أثناء نموه وإثماره قبل أن يتشابك مع النباتات المجاورة له ، وبذا يمكن التعرف على النباتات غير المرغوب فيها بسهولة ، والتخلص منها عند الضرورة . أما طرق الزراعة ، والشتل ، وعمليات الخمة الزراعية ، فإنها لا تختلف عما هو متبع في إنتاج المحصول العادي ، ويراجع لذلك حسن (١٩٨٨ ، و ١٩٩٣) .

بمسافة العزل

من الضروري أن يبعد حقل إنتاج البذور عن حقول الطماطم الأخرى بمسافة لا تقل عن ٣٠ متراً ، وهي ما يطلق عليها اسم مسافة العزل isolation distance . والفرض من ذلك - في حالة الطماطم - هو منع الخلط الميكانيكي للبذور بواسطة الآلات الزراعية ، أو عند الحصاد . والعادة هو أن تكون مسافة العزل حوالي ٢٠ متراً عند إنتاج البذور المعتمدة Certified Seed ، و ٥٠ متراً عند إنتاج بذور الأساس Foundation Seed . وتشترط بعض الدول مسافة عزل تصل إلى ٢٠٠ متر ، لكن ذلك أمر نادر ، ولا ضرورة له ، لان التلقيح في الطماطم ذاتي ، ولا توجد فرصة تذكر لأن يحدث تلقيح خلطي بين حقول تبعد عن بعضها بأكثر من ٥٠ متراً (Agrawal ، ١٩٨٠ ، George ١٩٨٥) .

التخلص من النباتات غير المرغوب فيها

يتم المرور في حقل إنتاج البذور ؛ بهدف التعرف على النباتات المخالفة للصفة ، والتي يطلق عليها اسم rogues ، والتخلص منها فيما يعرف بعملية التخلص من النباتات غير المرغوب فيها roguing .

تفحص حقول الطماطم ٣ مرات : الأولى قبل الإزهار ، والثانية أثناء الإزهار وبداية تكوين الثمار الأولى ، والثالثة أثناء الإثمار . ويتم قبل الإزهار إزالة النباتات المخالفة للصفة

في مواصفات النمو الخضري ؛ مثل طبيعة النمو ، وشكل النوات الخضرية والأوراق ، كما تلاحظ الإصابات المرضية . أما أثناء الإزهار وبداية تكوين الثمار الأولى ، فتزال النباتات المخالفة في المواصفات التي سبق ذكرها ، بالإضافة إلى النباتات المخالفة في صفات الثمار غير الناضجة ؛ مثل وجود - أو عدم وجود - صفة الكنف الأخضر . وعند بداية نضج الثمار تزال النباتات المخالفة في مواصفات المحصول ونوعية الثمار ؛ مثل الشكل ، واللون عند النضج ، والحجم النسبي (George ١٩٨٥) .

ويراعى أن يقلع النبات المخالف للصفة ، وأن يتم التخلص منه خارج الحقل ، ولا يكتفى بمجرد إزالة الثمار الفريية فقط .

ويلاحظ أحيانا في حقول الطماطم نباتات غزيرة النمو الخضري ، لا تحمل ثماراً ، وتكون غالباً عقيمة الذكر male sterile ، وهي من النباتات المخالفة للصفة rogues التي تجب إزالتها (Pearson ١٩٦٨) .

إنتاج بذور الأصناف الهجين

تنتج بذور أغلب الهجن التجارية من الطماطم بواسطة التلقيح اليدوي ورغم أنه يمكن الاستفادة من عدد من الظواهر في إنتاج بذور الهجن ، دونما حاجة إلى عملية خصي الأزهار . ويتطلب إنتاج الصنف الهجين توفر سلالتين على درجة عالية من التآلف ، وهما اللتان يتم التوصل إليهما من خلال برنامج التربية ، الذي يسبق الخطوات الفعلية لإنتاج البذور التجارية للصفة .

الأمور التي يجب مراعاتها عند إنتاج بذور الهجين

١ - تخصص للسلالة المستخدمة كأم مساحة تتراوح من ثلاثة أضعاف إلى خمسة أضعاف المساحة المخصصة للسلالة المستخدمة كأم .

٢ - نظراً لأنه توجد - دائماً - احتمالات حدوث تلقح ذاتي بطريق الخطأ .. فإنه يجب أن يستخدم كأم الصنف المحتوى على صفات المقاومة للأمراض والصفات الثمرية والمورفولوجية المميزة للصفة .

٢ - تنتج معظم بنور هجن الطماطم في الحقول المكشوفة ، لكن بعض الأصناف غير المحدودة النمو تنتج بذورها في البيوت المحمية .

٤ - لا تجب زيادة مسافة العزل بين سلالتى الأبوين على مترين ، ففي ذلك الكفاية . وقد تقل المسافة عن ذلك إذا أنتجت الهجن في البيوت المحمية .

٥ - تزرع السلالة المستخدمة كأب قبل السلالة المستخدمة كأم بنحو ثلاثة أسابيع ، لضمان توفر حبوب اللقاح اللازمة لتلقيح السلالة الأم عند إزهارها . ويتخذ عدد الأيام من الزراعة إلى الإزهار مقياساً مناسباً لاختيار موعد الزراعة في السنوات التالية .

٦ - تربي السلالات غير المحدودة النمو رأسياً ، أما السلالات المحدودة النمو .. فتفضل تربية سلالات الأمهات منها رأسياً بطريقة مناسبة ، بينما تترك سلالات الآباء لتتطور على سطح التربة .

٧ - يفضل - دائماً - أن تكون سلالات الأمهات عقيمة النكر ؛ لكي تنتفى الحاجة إلى عملية الخصى .

كيفية إجراء التلقيح اليدوي

من الطبيعي أن يكون إجراء التلقيح اليدوي عند تفتح الزهرة أكثر نجاحاً مما لو أجرى قبل ذلك ، إلا أن هذا التوقيت يزيد كثيراً من نسبة التلقيح الذاتى (Sood & Saimi ١٩٧١) ؛ لذا .. فإن التلقيح اليدوي يجرى دائماً قبل تفتح الزهرة ؛ أى وهى مازالت في طور النمو البرعمى . وأنسب وقت لإجراء عملية التلقيح هو خلال فترة اعتدال درجة الحرارة قبل الظهيرة .

وتجرى عملية التلقيح اليدوي كما يلي :

١ - تختار الأزهار التي يرغب في تلقيحها قبل تفتحها بيوم أو يومين . لا يظهر من البرعم الزهري - هينئذ - سوى الكأس التي تكون محيطة بالتويج ، الذي يكون بدوره ملتصقاً ومحيطاً إحاطة تامة بأعضاء الزهرة الجنسية .

تُزال إحدى السبلات برفق بملقط ذى أطراف مدببة ، ثم يدفع سن الملقط برفق من أحد

جوانب البرعم خلال التويج الملتحم ، ويستمر الدفع إلى أن يخرق سن الملقط المخروط السدائي كذلك ، ثم يجذب التويج والمخروط السدائي معاً إلى أعلى بواسطة الملقط . ويراعى الحرص الشديد عند إجراء هذه الخطوة - التي تعرف بعملية الخصى emasculation - حتى لا يحدث أى ضرر لمتاع الزهرة .

٢ - عند جمع حبوب اللقاح من سلالات الآباء .. تقطف أزهارها أولاً ، ثم تترك لساعات قليلة في الشمس ، إلى أن تفقد جزءاً من رطوبتها ، ثم تجمع منها حبوب اللقاح باستعمال جهاز خاص - يوصل ببطارية - يسمى مزاز vibrator ، يهتز فيه قضيب معنقى بتردد عال لدى تشغيل الجهاز . ويؤدى لمس عنق الزهرة بطرف القضيب - أثناء تشغيل الجهاز - إلى سقوط حبوب اللقاح من الزهرة . وتجمع حبوب اللقاح - آنذاك - في كبسولة جيلاتينية . تغطي الكبسولة بمجرد الانتهاء من جمع الكمية المطلوبة من حبوب اللقاح ، ثم تثبت الكبسولات الممتلئة بحبوب اللقاح في فتحات مناسبة تصنع لهذا الغرض في قطعة من الاستيروموم ؛ لكي يسهل تداولها (Angell & Robbins ١٩٦٨) . ويعطى Villareal & Lai (١٩٧٨) طريقة تصنيع الهزاز (الذي يسمى أيضاً جامع حبوب اللقاح pollen grain collector) من الخامات البسيطة . كذلك قد تجمع حبوب اللقاح بفرك الأزهار - التي سبق تركها لساعات قليلة في الشمس - على منخل ذي ثقوب مسحة ٥٢ ملليمكروناً ؛ لفصل حبوب اللقاح عن الأجزاء الزهرية الأخرى .

ويمكن - عند الضرورة - تخزين حبوب اللقاح مع حفظ حيويتها بشكل جيد لمدة ثلاثة أسابيع ؛ وذلك بوضعها داخل كبسولات جيلاتينية في الثلاجة ، مع الحذر من وصول الرطوبة إليها . وتزداد فترة احتفاظ حبوب اللقاح بحيويتها مع انخفاض كل من درجة الحرارة والرطوبة النسبية . ويفضل - دائماً - جمع حبوب اللقاح - التي يراد تخزينها - في الأوقات التي تسود فيها درجة حرارة معتدلة ، ورطوبة نسبية منخفضة (McGuire ١٩٥٢ ، و Angell & Robbins ١٩٦٨) .

٢ - تجرى عملية التلقيح للأزهار المخصية (أو غير المخصية بالنسبة لسلالات الأمهات العقيمة الذكور) ؛ بواسطة فرشاة من شعر الجمل في نفس يوم إجراء

الخصى ، التى تكون - عادة - فى الصباح الباكر ، أو بعد ٢٤ - ٢٦ ساعة من عملية
الخصى

وقد يجرى التلقيح بغمس ميسم الزهرة المخصية فى الكبسولة المحتوية على حبوب
اللقاح ، ثم هزها برفق ؛ لإسقاط حبوب اللقاح الزائدة وإسراع عملية التلقيح ، مع تجنب
فقد كمية زائدة من حبوب اللقاح . يفضل وضع حبوب اللقاح - أثناء عملية التلقيح - فى
كبسولة جيلاتينية مطاة ، مع عمل ثقب متسع فى جدارها لمزور ميسم وقلم الزهرة . وقد
تحل محل الكبسولة الجيلاتينية أنبوية زجاجية ، أو ماصة شراب تجهز بنفس الكيفية
ويُدفع ميسم الزهرة من خلال الثقب .. فإنه يحمل بحبوب اللقاح .

ومن الضرورى - دائماً - أن يحمل ميسم الزهرة بأعداد كبيرة من حبوب اللقاح ،
للحصول على أقصى عقد ممكن للبذور (Stevens & Rick ١٩٨٦) .

٤ - توضع علامة ورقية tag على الأزهار الملقحة ، أو تزال منها ٢ - ٣ سبيلات
لتمييزها ، على أن يتم التأكد من ذلك عند الحصاد .

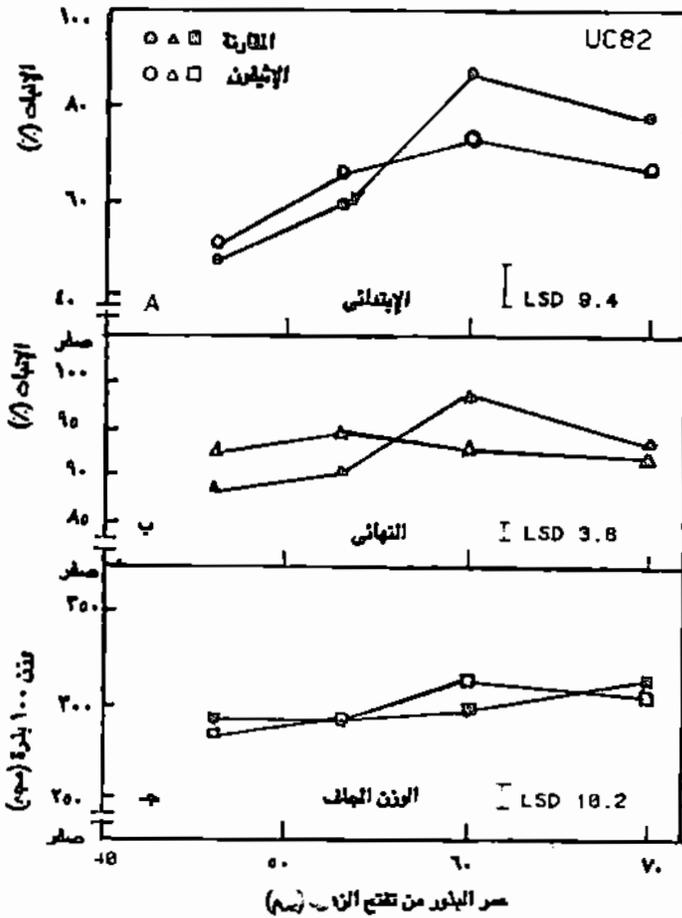
ويراعى دائماً تعقيم الملقط وأطراف الأصابع ، بغمسها فى الكحول قبل البدء فى تلقيح
جديد يختلف عن سابقه فى أبويه .

هذا . ويمكن الاستغناء عن عملية الخصى بنقل صفة العقم الذكري إلى سلالات
الأمهات ، أو بالاستفادة من ظاهرة بروز الميسم من المخروط السدائى . ولزيد من التفاصيل
عن هاتين الظاهرتين واستخدامهما فى إنتاج بنور الهجن .. يراجع حسن (١٩٩٢ ب) .

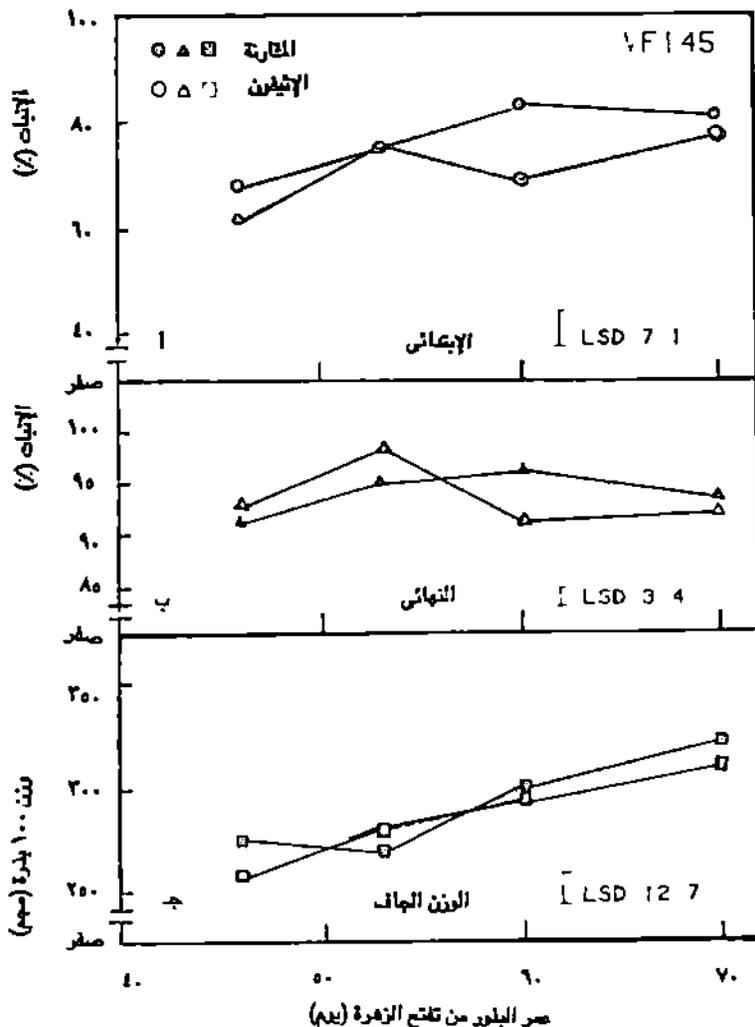
الحصاد واستخلاص البذور

تحصد الثمار من أجل إنتاج البذور وهى فى طور النضج الأحمر التام . وتبما
لـ Kwon & Bradford (١٩٨٧) .. فإن إنبات بنور الطعاطم يزداد تدريجياً بازدياد عمر
البنور داخل الثمرة حتى تمام نضجها - وهى فى عمر ٦٠ يوماً - ثم تنخفض نسبة
إنباتها قليلاً بعد ذلك (تتفق نتائج هذه الدراسة مع نتائج دراسات معاملة سابقة لها ،
يراجع لذلك Kallou ١٩٨٦) . وكانت هذه التغيرات فى نسبة الإنبات متوافقة مع تغيرات
معاملة فى الوزن الجاف للبنور ، ولذا .. لم ينصح الباحثان بالمعاملة بالإيثيفون فى حقول
إنتاج البنور، ليس لأن للمعاملة تأثيراً سلبياً مباشراً فى البنور، ولكن لأنها تسرع من
نضج الثمار ؛ الأمر الذى يترتب عليه نقص طفيف فى نسبة إنبات البنور المستخلصة

من الثمار التي تصبح زائدة النضج ، وهي التي تشكل معظم محصول الثمار . ورغم أن نسبة إنبات البذور لم تنخفض - بمعاملة الإثيلون - عن الحدود المسموح بها ، إلا أنهما لم ينصحا بتلك المعاملة في حقول إنتاج البذور (شكلا : ٤ - ٥ ، و ٤ - ٦) .



شكل (٤ - ٥) : الإنبات الابتدائي (بعد ٥ أيام - أ) ، والنهائي (بعد ١٠ أيام - ب) والتغير في الوزن الجاف للبذور - مع عمرها - من وقت تفتح الزهرة (ج) في الصنف UC 82 . ولقد وضعت علامات ورقية على كل زهرة عند تفتحها ، وقسمت الثمار حسب أعمارها عند الحصاد . كانت معاملات الإثيلون بتركيز ٢٥٠ ، ٧٥٠ ، ١٢٥٠ جزءاً في المليون قبل الحصاد ، ولكن أخذ متوسط نتائج هذه المعاملات : لأنها لم تختلف جوهرياً عن بعضها .



شكل (4 - 6) : الإنبات الابتدائي (بعد 5 أيام - 1)، والنهائي (بعد 10 أيام - 6) والتغير في الوزن الجاف للبذور - مع عمرها - من وقت تفتح الزهرة (ج) في الصنف VF 145. ولقد وضعت علامات ورقية على كل زهرة ضد تفتحها، وقسمت الثمار حسب أعمارها عند الحصاد. كانت معاملات الإيثيون بتركيز 250، أو 750، أو 1250 جزءاً في المليون قبل الحصاد، ولكن أخذ متوسط نتائج هذه المعاملات؛ لأنها لم تختلف جوهرياً عن بعضها.

يعقب حصاد الثمار استخلاص البذور وتجفيفها، وقد تجرى معاملات خاصة على

البنور قبل تجفيفها ، مثل ماملات تخليصها من فيروس تبرقش الدخان ، أو من البكتيريا المسببة لمرض التسوس البكتيري .

طرق استخلاص البنور

تستخلص بنور الطماطم بإحدى الطرق التالية :

١ - استخلاص البنور أليا

عند استخلاص البنور أليا تعامل الثمار أولاً بالحرارة بالقدر الذي يكفي لانسلاخ جلد الثمرة بسهولة ، ثم تمرر الثمار بسرعة بعد ذلك في آلات استخلاص البنور التي تقوم بفصل العصير عن باقي محتويات الثمرة التي تتجمع في كتلة شبه جاهة ، يطلق عليها اسم Pumice ، تتكون من اللب ، والجلد ، والبنور . ويلي ذلك فصل البنور بالفسيل بالماء . ويصيب هذه الطريقة أنها لا تقضي على البكتيريا التي تسبب مرض التسوس البكتيري ، التي تنتقل بواسطة البنور المصابة .

ويمكن اتباع هذه الطريقة في مصانع حفظ الطماطم ؛ حيث يمكن الاستفادة من كل من العصير والبنور معاً ؛ وبذا تنخفض أسعار المنتجات المصنعة وبنور أصناف التصنيع في أن واحد ، لكن ذلك يستدعي المحرص التام أثناء عملية استخلاص البنور ؛ حتى لا تخلط ثمار من أصناف مختلفة ، مع غسل جميع أجزاء الآلات المستعملة جيداً بالماء قبل استعمالها مع صنف آخر . ويتطلب ذلك تواجد منسوب من شركة إنتاج البنور أثناء إجراء عملية الاستخلاص ؛ للتأكد من عدم حدوث أي خلط ميكانيكي بين الأصناف .

٢ - طريقة التخمر

تلك هي أكثر الطرق شيوعاً لاستخلاص بنور الطماطم ، وفيها تقطع الثمار أولاً ، ثم تمرر - تحت ضغط - خلال مناخل ذات ثقوب تقوم بجزء الأجزاء الكبيرة من أعناق الثمار والأجزاء الصلبة المقابلة للأعناق داخل الثمار (Core) . ويلي ذلك دفع مهروس لب الثمار pulp خلال مناخل أبق لفصل البنور .

تجرى عملية التخمر - بعد ذلك - في أوعية كبيرة مصنوعة من الصلب ، تخلط فيها

البنور مع كمية صغيرة من عصير الثمار ، ويترك المخلوط ليتخمر ، وتتوقف المدة اللازمة لاكتمال التخمر على درجة الحرارة ؛ فهي تستغرق يوماً واحداً في حرارة ٢٤ - ٢٧ م° ، وتطول المدة تدريجياً بانخفاض درجة الحرارة لتصل إلى ٤ أيام في حرارة ١٢-١٥ م° . ويتأثر إنبات البنور المستخلصة سلبياً بارتفاع الحرارة - أثناء عملية التخمر - عن ٢٥ م° .

يؤدي التخمر إلى تحلل المادة شبه الجيلاتينية المحيطة بالبنور ، وهي مادة تعيق الإنبات ، وتؤدي إلى التصاق البنور ببعضها ؛ الأمر الذي يجعل من الصعب تداولها .

ومع قرب انتهاء عملية التخمر وترسب البنور في قاع أوعية التخمر ؛ حيث يمكن فصلها بسهولة بالتفصيل . يؤدي استمرار إضافة الماء إلى طفو كل الأجزاء المختلفة بالبنور في المخلوط المتخمر ؛ حيث يتم التخلص منها بسهولة (Stevens & Rick ١٩٨٦) .

وإذا أجرى التخمر لمهروس الثمار الكاملة .. فإن المخلوط المتخمر يفصل إلى ثلاث طبقات ، هي : البنور التي ترسب في القاع ، واللب الذي يطفو على السطح ، وسائل رائق نسبياً يبقى بينهما . ويجب في هذه الحالة تقليب المخلوط من أن لآخر أثناء التخمر ؛ للعمل على ترسيب البنور التي تكون عالقة في اللب ، أو بين فقاعات الغازات المتصاعدة ، ولتتم النمو الفطري على قمة المخلوط المتخمر ؛ لأن ذلك قد يؤدي إلى نقص حيوية البنور ، أو يغير لونها . وكما سبق بيانه .. فإن البنور تفصل - بعد انتهاء عملية التخمر - بالتخلص من اللب الطافي والسائل الرائق أولاً ، ثم تفصل البنور بالماء عدة مرات ؛ للتخلص من كافة الشوائب .

من أهم مزايا استخلاص البنور بطريقة التخمر أنها تؤدي إلى التخلص تماماً من البكتيريا التي تسبب مرض التسوس البكتيري ، فإذا وجدت البكتيريا في حقول إنتاج البنور .. فلا بد من استخلاصها بهذه الطريقة ، ويراعى في هذه الحالة عدم إضافة أية كمية من الماء إلى المخلوط المتخمر ؛ لأن ذلك يقلل من كفاءة عملية التخمر في التخلص من البكتيريا ، كما يفضل إجراء التخمر أثناء فترة انخفاض درجة الحرارة ، أو أن تخفض الحرارة في حجرات التخمر - خصيصاً لهذا الغرض - إلى ٢١ م° أو أقل من ذلك ؛ للعمل على إطالة الفترة اللازمة لانتهاء عملية التخمر ؛ حتى يكون القضاء على البكتيريا

كاملاً ، إلا أنه يجب عدم الاستمرار في التخمر لأكثر مما يلزم لفصل البنور عن المادة شبه الجيلاتينية ، وإلا بدأت بعض البنور في الإنبات (Hawthorn & Pollard ١٩٥٤) .

ويعقب غسيل البنور (بعد عملية التخمر) نغمها في محلول حامض أيديروكلوريك مخفف (١٥ ٪) لفترة قصيرة تُحسّن هذه المعاملة مظهر البنور ، وتقيد في عملية التخلص من الشصيرات - التي تغطي البنور - والتي تجرى في مرحلة لاحقة .

٣ - استخلاص البنور باستعمال الأحماض

يمكن في اللوطات الصغيرة استخلاص البنور بمعاملة مهروس الثمار إما بحامض الأيديروكلوريك بتركيز ٥ ٪ ، وإما بإنزيم البكتينيز pectinase ، وإما بكليهما ، وتقنى هذه المعاملة عن التخمر . كذلك تتبع طريقة الأحماض مع اللوطات الكبيرة ؛ وذلك بخلط الثمار بعد هرسها مع أي من حامض الأيديروكلوريك ، أو الكبريتيك بمعدل ٨ لترات من الأول أو ٣ لترات من الثاني لكل طن من الثمار ، لكن يجب الحرص عند استعمال حامض الكبريتيك ؛ لما قد يسببه من أضرار .

ومن أهم مزايا استخلاص البنور بهذه الطريقة ما يلي :

أ - لا تستغرق أكثر من ١٥ - ٣٠ دقيقة بعد إضافة الحامض إلى الثمار .

ب - لا تتطلب الاحتفاظ بلوعية كثيرة ؛ لأن كل وعاء يستخدم عدة مرات يومياً .

ج - لا توجد مشاكل تتعلق بارتفاع - أو بانخفاض - درجة الحرارة كما في طريقة التخمر .

د - سهلة ، ونظيفة ، ويمكن أن تُعطى نسبة أعلى من البنور المستخلصة (Shoemaker ١٩٥٣) .

هـ - تؤدي إلى التخلص من التلوث السطحي للبنور بثيرس تبرقش أوراق البخان (Smith ١٩٧٧) .

لكن يعيب هذه الطريقة أنها لا تقيد في التخلص من البكتيريا المسببة لمرض التسوس البكتيري .

٤ - استخلاص البنور باستعمال كربونات الصوديوم

يعد استخلاص البنور باستعمال كربونات الصوديوم من الطرق الثانوية القليلة الانتشار؛ حيث لا تستعمل إلا مع الكميات الصغيرة من الثمار ، وفي المناطق الباردة التي يكون التخمر فيها بطيئاً . وإجرائها تهرس الثمار ، ثم تخلط مع حجم مائس من محلول ١٠ ٪ كربونات صوديوم ، ويترك المخلوط لمدة يومين في درجة حرارة الغرفة ، ثم تفصل البنور على مناخل مناسبة . ولا تتبع هذه الطريقة على نطاق تجارى ؛ لأنها تؤدي إلى تغير لون البنور ، ويكثر استعمالها من قبل مربى النبات عند إنتاج بنور سلالات التربية .

المعاملات والعمليات التالية لاستخلاص البنور

تجفف البنور بالتخلص من الماء الزائد أولاً بوضعها داخل كيس من القماش في جهاز طرد مركزي ، ويلي ذلك تجفيفها بسرعة في طاولات (صوان) ذات قاع من السلك الشبكي ، ويكون التجفيف في الشمس أو صناعياً باستعمال المجففات حسب درجة الحرارة والرطوبة النسبية في المنطقة .

ويعد التجفيف البطئ المتجانس ضروريا للحصول على بنور عالية الجودة ؛ لأن التجفيف السريع يؤدي إلى انكماش قصرة البذرة حول الجنين .

ويلى التجفيف تخليص البنور من الشعيرات المحيطة بها ، فيما يمراف بعملية الـ *debearding* . تجرى هذه العملية ألياً ؛ وهي ضرورية لتأمين انسياب البنور بحرية في آلات الزراعة . ويتمين الحرص عند إجراء هذه العملية ؛ لأن من السهل إحداث أضرار بالبنور وإزالة أجزاء من قصرة البذرة ذاتها .

ويمقب ذلك إمرار البنور على ٤ مناخل على الأقل ؛ لفصل الأجزاء الكبيرة المعلقة بها ، ولتبريجها . وتمتد عملية التبريج ضرورية في حالة الزراعة الآلية على مسافات محددة *precision planting* . كما تفصل الأجزاء الصغيرة الخفيفة التي تبقى مختلطة بالبنور باستعمال تيار من الهواء .

ويجرى اختبار الإنبات قبل تعبئة البنور مباشرة . وتقوم بعض شركات البنور بإجراء هذا الاختبار على ١٥ م^٣ ؛ ليستدل منه على قوة البنور *Seed Vigor* .

استخلاص بذور الهجن

نظراً لأن بنور الهجن عالية الثمن . فإنها تفصل من الثمار بنوعياً لتأمين استخلاص جميع البنور التي توجد فيها . وقد تستخدم آلات صغيرة لتقطيع البنور لهذا الغرض ، كما تجرى عملية التخمير على نطاق ضيق ، وتعطى عناية أكبر .

إنتاج بذور خالية من فيروس تبرقش النخان

لإنتاج بنور طماطم خالية من فيروس تبرقش أوراق النخان .. يلزم اتباع ما يلي :

- ١ - إزالة جميع النباتات التي يظهر - أثناء التفتيش الحقل - أنها مصابة بهذا الفيروس .
- ٢ - تقطف الثمار الأولى من النباتات التي تظهر بها إصابة متأخرة بالفيروس .
- ٣ - معاملة البنور المستخلصة قبل تجفيفها بمحلول ١٠ ٪ من التراي صوديوم أورثو فوسفيت trisodium orthophosphate لمدة ٢٠ دقيقة ، على أن يعقب المعاملة غسل البذور ، وتجفيفها في الحال . وتؤدي هذه المعاملة إلى تثبيط نشاط الفيروس .
- ٤ - استخلاص البذور بطريقة الأحماض (Smith ١٩٧٧) .

الأمراض التي تنتقل عن طريق البذور

ينتقل عدد كبير من مسببات أمراض الطماطم عن طريق البذور ؛ من أهمها تلك المبيئة في جدول (٤ - ١) .

محصول البذور

يبلغ محصول البذور نحو ٠.٢ - ٠.٧ ٪ من محصول الثمار حسب الصنف ؛ وبهذا يعطى كل طن من الثمار نحو ٧٢ كجم من البذور . وتبعاً لذلك .. فمحصول البذور يتراوح من ٨٠ - ٢٥٠ كجم للقدان حسب محصول الثمار ومحتواها من البذور .

جدول (٤ - ١) : أمراض الطماطم التي تنتقل عن طريق البذور .

المسبب	اسم المرض
<u>Alternaria solani</u>	النفوة المبكرة early blight
<u>Cladosporium fulvum</u>	تلطخ الأوراق leaf mold
<u>Fusarium oxysporum</u> f. <u>lycopersici</u>	الذبول الفيوزاري fusarium wilt
<u>Colletotrichum phomoides</u>	الأنثراكنوز anthracnose
<u>Phoma destructiva</u>	عفن فوما phoma rot
<u>Phytophthora parasitica</u>	عفن بك أي buck-eye rot
<u>Rhizoctonia solani</u>	الذبول الطرى damping-off
<u>Verticillium dahliae</u>	ذبول فيرتيسيليم verticillium wilt
<u>Corynebacterium michiganense</u> tomato (tobacco) mosaic virus	التسوس البكتيري bacterial can- ker فيروس تبرقش الطماطم

اللفل

ينتمي اللفل pepper إلى العائلة البانجنجانية ، وتنتمي جميع أصنافه الهامة إلى النوع Capsicum annuum ، باستثناء الصنف تاباسكو الذي ينتمي إلى النوع C. frutescens .

وتوجد أصناف تجارية تنتمي إلى أنواع أخرى من الجنس Capsicum ، ولكن زراعتها لا تنتشر سوى في أمريكا الجنوبية .

الوصف النباتي

الجذر والساق

اللفل نبات عشبي حوالى نو مجموع جذرى متشعب وتمتدق فى التربة . ينمو النبات قائما erect ، ويكون النمو الخضرى مندمجا compact فى معظم الأصناف . تتفرع الساق الرئيسية والأفرع التالية لها تفرعا ثنائى الشعبة dichotomously ؛ ولذا .. تنتهى الساق الرئيسية للنبات عند أول تفرع .

الأوراق

أوراق الفلفل ملساء كاملة الحافة ، تختلف في الشكل من بيضاوية إلى مطاولة ، وتكون الأوراق أصفر حجماً وأضيق في الأصناف الحريفة منها في الأصناف الحلوة .

الأزهار والتلقيح

تحمل الأزهار - عادة - مفردة في نهايات الأفرع ، إلا أنها بسبب طبيعة التفرع الثنائي الشعبة - تبدو محمولة في أباط الأوراق ، وتحمل الثمار في بعض الأنواع في نورات سيمية cymes صغيرة . يبلغ طول عنق الزهرة حوالي ١٥ سم . الكأس صغيرة تتكون من خمس سبلات تكبر مع نمو الثمرة لتحيط بقاعدتها . يتكون التويج من خمس بتلات منفصلة لونها أبيض عادة ، ولكنها قد تكون قرمزية أحياناً . توجد - عادة - خمس أسدية منفصلة ، المتوك زرقاء ، وتنشق طويلاً . قلم الزهرة طويل ، ويمس لمسافة أطول من الأسدية . يتكون المبيض من ٢ - ٤ مساكن (Purseglove ١٩٧٤) .

تفتتح الأزهار خلال ساعتين من شروق الشمس ، وتبقى متفتحة لمدة تقل عن يوم كامل . تنتثر حبوب اللقاح خلال مدة تتراوح من ساعة إلى عشر ساعات من تفتح الزهرة ، وتكون المياسم مستعدة لاستقبال حبوب اللقاح خلال اليوم الأول فقط من تفتح الأزهار .

يعد الفلفل من النباتات الخلطية التلقيح جزئياً . ويتم التلقيح الخلطي بواسطة الحشرات التي تزور الأزهار لجمع الرحيق وحبوب اللقاح . ولا تمد أزهار الفلفل جذابة للحشرات . ومن أهم الحشرات في عملية التلقيح النحل والنمل ، إلا أن النحل يكون له دور أكبر بكثير من النمل (McGregor ١٩٧٦) .

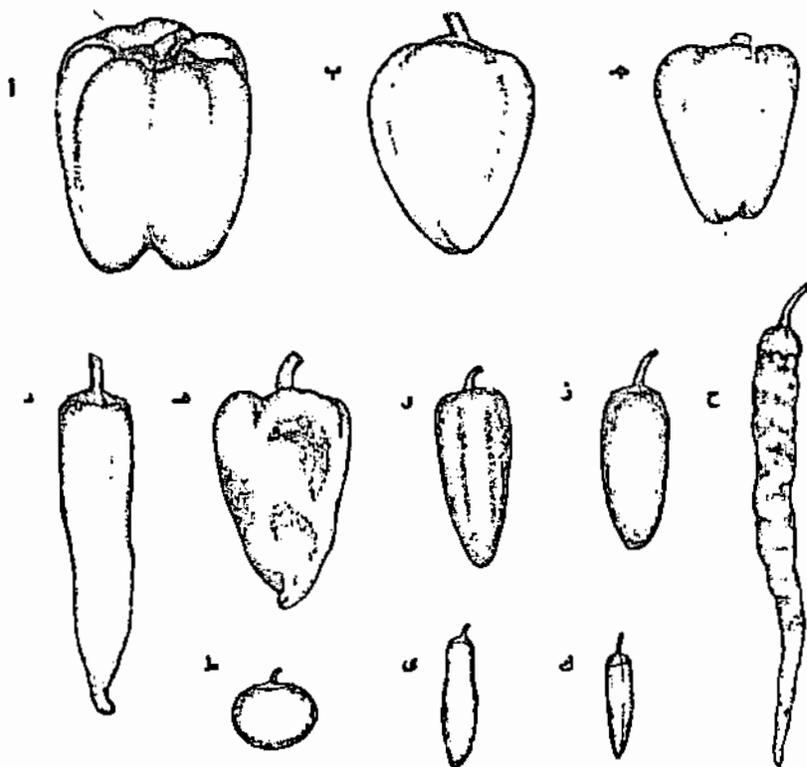
يحدث معظم التلقيح الخلطي خلال فترة الصباح حتى الظهيرة ، وتتراوح نسبته من ٧٪ - ٣٢٪ (عن Hawthorn & Pollard ١٩٥٤) . إلا أن نسبة التلقيح الخلطي تزداد كثيراً على ذلك عند زيادة النشاط الحشري ؛ فقد وجد Tanksley (١٩٨٤) أن متوسط نسبة التلقيح الخلطي في الفلفل الحريف قد بلغ ٤٢٪ ، كما وصلت في بعض النباتات إلى ٩١٪ . ويذكر George (١٩٨٥) أن نسبة التلقيح الخلطي بلغت ٦٨٪ في إهدى الدراسات في الهند .

الثمار والبذور

ثمرة الفلفل عنية berry ذات عنق قصير وسميك . تحمل الثمار متجهة إلى أعلى غالباً

erect . وهي صغيرة ، وقد تبقى كذلك في بعض الأصناف ، أو قد تتجه إلى أسفل - أثناء نموها - في أصناف أخرى لتصبح متلية pendant .

تختلف الثمار في الشكل ؛ فقد تكون مكعبة (ناقوسية) ، أو ثلثية ، أو اسطوانية ، أو كروية ، أو كرزية ، أو بشكل ثمرة الطماطم ، أو طويلة ورقيقة ... إلخ (شكل ٤ - ٧) .



شكل (٤ - ٧) : الأشكال المختلفة لمجموعات أصناف الطماطم : ١ - ناقوسية Bell ، ب - بيبيتو Pimiento ، ج - رومانيان سويت Roumanian Sweet ، د - اناهيم شيلي Anaheim ، هـ - انكو Ancho ، و - كالورو Caloro ، ز - جالابينو Jalapeno ، ح - لونج ثن كاينين Long Thin Cayenne ، ط - كرزى Cherry ، ي - سيرانو Serrano ، ك - تاباسكو Tabasco . الأشكال من أ إلى ي حوالي ٢٠٪ من حجمها الطبيعي ، والشكل ك حوالي ٦٠٪ من حجمه الطبيعي .

كما تختلف الثمار في اللون قبل النضج ؛ فقد تكون صفراء ، أو برتقالية ، أو خضراء . أما الثمار الناضجة .. فقد يكون لونها أصفر ، أو أحمر ضارياً إلى البرتقالي ، أو أحمر قاتماً ، أو أسود أو بنيًا . ويرجع لون الثمار البني إلى طفرة تمنع التحلل الطبيعي للكوروفيل عند النضج (Smith ١٩٤٨) .

كما تنقسم قاعدة الثمرة - عادة - إلى ٢ - ٤ حجرات حسب الصنف ، إلا أن الفواصل لا تمتد إلى نهاية الثمرة ؛ حيث تظهر حجرة واحدة في نهاية الطرف الزهري للثمرة . وتظهر على الثمار - من الخارج - انخفاضات تحدد موضع الفواصل الممتدة بين المساكن . وتتكلل البذور على المشيمة في قاعدة الثمرة .

وبذور اللفل أكبر حجماً من بذور الطماطم ، وهي مبططة ، ولونها أصفر ، وملساء ، وبها انخفاض ظاهر ، ويبدو فيها الحبل السرى بارزاً قليلاً من حافة البذرة .

الزراعة وعمليات الخدبة

يتم اختيار أفضل موعد للزراعة عند إنتاج البذور ، وهو الموعد الذي يسوده جو معتدل الحرارة أثناء الإزهار ؛ وذلك لأن لدرجة الحرارة تأثيراً كبيراً في عقد الثمار ، كما قد تعقد الثمار بكثراً عند انخفاض درجة الحرارة ليلاً .

وتزرع حقول إنتاج البذور بنفس الطريقة التي تزرع بها حقول الإنتاج التجاري ، كما أنها تخضع لنفس عمليات الخدبة الزراعية . ويمكن الرجوع إلى تفاصيل هذه الأمور في حسن (١٩٨٩ ، و ١٩٩٣) .

ومن الدراسات القليلة التي أجريت - والخاصة بتأثير الرطوبة الأرضية على إنتاج بذور اللفل كما ونوعاً - وجد Sundstrom & Pezeshki (١٩٨٨) أن تمرير نباتات اللفل للفرق المتواصل flooding لمدة أربعة أيام عند تفتح الأزهار أنقص من معدل البناء الضوئي خلال فترة الفرق والأيام الثلاثة التالية لها إلى ٦٢ ٪ من معدل البناء الضوئي في نباتات الشاهد . كذلك كانت حيوية البذور ، ونسبة إنباتها ، ومتوسط وزن البذرة المتحصل عليها من النباتات - التي تعرضت لمعاملة الفرق - أقل جوهرياً مما في الكنترول .

مسائل العزل

نظراً لأن اللفل تحدث به نسبة مرتفعة نسبياً من التلقيح الخلطي ، لذلك يجب عند إنتاج

البذور المعتمدة ألا تقل مسافة العزل بين حقول الأصناف المختلفة عن كيلو متر ، طى أن تزيد المسافة على ذلك بين حقول إنتاج بذور الأصناف الحلوة ، وما يجاورها من أصناف حريفة . وتزداد مسافة العزل طى ذلك بنسبة ٥٠ ٪ عند إنتاج بذور الأساس foundation seed ، وهى البذور التى تكثر لإنتاج البذور التجارية المعتمدة . ويمكن تقليل مسافة العزل عن ذلك فى حالة التأكد من ضعف النشاط الحشرى فى منطقة إنتاج البذور ، ولكنها يجب ألا تقل عن نصف كيلو متر بالنسبة لبذور الأساس .

ويذكر smith وآخرين (١٩٨٧) أن الأنواع *C. annuum* ، و *C. frutescens* ، و *C. chinense* يمكن أن يلقح بعضها بعضاً بدرجات متفاوتة من السهولة ، أو الصعوبة . أما النوعان ، و *C. baccatum* ، *C. pubescens* .. فلا يلقح أحدهما مع الآخر ، ولا مع أى من الأنواع الثلاثة المذكورة آنفاً . هذا .. علماً بأن جميع هذه الأنواع تنتمى إليها بعض الأصناف التجارية ؛ وخاصة فى أمريكا الجنوبية حيث موطن الفلفل .

التخلص من النباتات غير المرغوب فيها

تجرى عملية التخلص من النباتات غير المرغوب فيها (roguing) - وهى التى تكون مخالفة للصفة ، أو مصابة بالأمراض - بالمرور فى حقل إنتاج البذور ثلاث مرات فى المواعيد التالية :

١ - قبل الإزمار لإزالة النباتات المخالفة فى طبيعة النمو الخضرى ، وقوته ، ومساحة الورقة ، والنباتات المصابة بالأمراض .

٢ - بداية مرحلة الإزمار وعمد الثمار ؛ لاستبعاد النباتات المخالفة فى المواصفات التى سبق بيانها ، وكذلك فى شكل الثمار ولونها .

٣ - عند نضج الثمار ؛ لاستبعاد النباتات المخالفة فى المواصفات التى سبق بيانها ، وكذلك فى لون الثمار الناضجة .

ويضاف إلى ما سبق عند إنتاج بذور الأساس .. ضرورة قطع إحدى الثمار عرضياً من كل نبات ؛ لفحص سمك الجدار ، وتقوى جزء صغير من المشيمة ؛ للتأكد من عدم وجود أية حراثة فى الأصناف الحلوة . ويتم فى جميع الحالات استبعاد النبات المخالف بقلمه من جنوره ، والتخلص منه خارج الحقل ؛ حيث لا تفيد إزالة الثمار المخالفة فقط (George ١٩٨٥) .

إنتاج بذور الأصناف الهجين

تنتج بذور هجن الفلفل التجارية بواسطة التلقيح اليبوى برغم أنه يمكن الاستفادة من ظامرة المقم النكري - المتوفرة في الفلفل - في الاستغناء عن عملية خصي الأزمار إذا أدخلت تلك الصفة في سلالات الأمهات .

ويراعى - عند إنتاج بذور الهجن - أن تخصص للسلالة المستخدمة كلم مساحة تعادل خمسة أضعاف المساحة المخصصة لسلالة الأب . وتزرع سلالات أباء الهجن قبل سلالات الامهات بنحو ثلاثة أسابيع ؛ لضمان توفر حبوب اللقاح اللازمة لتلقيح سلالات الأمهات عند إزمارها . ويكون إنتاج البذرة الهجين إما في الحقول المكشوفة ، وإما في البيوت المحمية حسب الظروف البيئية السائدة ، وتفضل الزراعة في البيوت المحمية عند كثرة النشاط الحشري .

ونظراً لأن حبوب اللقاح تنتثر وقت تفتح الأزمار ؛ لذا .. يلزم إجراء الخصي في مرحلة مبكرة من النمو البرعمي (قبل تفتح الزهرة بنحو ٢٤ ساعة) . ولا تكون المياشم مستعدة لاستقبال حبوب اللقاح إلا في مرحلة متأخرة من نمو البرعم ؛ لذا .. يفضل إجراء التلقيح بعد نحو ٢٤ - ٣٦ ساعة من خصي الأزمار ، وإن كان من الممكن إضافة حبوب اللقاح بنجاح وقت إجراء عملية الخصي .

وتتشابه خطوات عملية التلقيح في الفلفل مع نظيرتها في الطماطم إلى حد كبير ، ولكن مع بعض الاختلافات كما يلي :

١ - لا يزال الطلع مرة واحدة كما في الطماطم ، وإنما تزال الأسدية منفردة واحدة تلو الأخرى .

٢ - يلزم حماية الأزمار المذكورة - قبل تفتحها - من الحشرات ، ويتم ذلك - في الحقول المكشوفة - بوضع غطاء من البوليسترين ، أو البولي بروبيلين حول نباتات سلالات الأباء .

٣- يلزم كذلك حماية الأزمار المؤنثة بعد خصيها . ويتم للحماية بأي من الوسائل التالية:

أ - إجراء التلقيحات في بيوت محمية لا تدخلها الحشرات التي يمكن أن تزور الأزمار .
ب - لف قطعة صغيرة من القطن حول الزهرة الملقحة .

ج - استعمال كبسولة جيلاتينية مع القطن ؛ حيث تلف قطعة القطن كما سبق بيانه ، ثم تيل بالماء ، وتغط بأحد نصفي كبسولة ذات حجم مناسب ؛ بحيث تلامس

الكبسولة قطعة القطن المبللة ؛ الأمر الذى يؤدي إلى التصاقهما معاً . وعند التأكد من نجاح التلقيح .. يمكن التخلص من الكبسولة - بسهولة - ببيل قطعة القطن مرة أخرى ، ثم جذب الكبسولة (McArdle & Bouwkamp ١٩٨٠) .

هذا .. وإن لم تتوافق مواعيد التزهير بين السلالات التي يراد تلقيحها .. فإن حبوب لقاح سلالات الآباء يمكن تخزينها - بحالة جيدة - وهي داخل المتوك - لمدة ١٠ أيام على - ٥ م .

الحصاد واستخلاص البذور

تجمع الثمار وهي حمراء ناضجة ؛ نظراً لأن نسبة الإنبات تقل كثيراً في البذور المستخلصة من الثمار غير الناضجة تماماً . فقد وجد Cochran (١٩٤٣) أن نسبة إنبات البذور المستخلصة من ثمار في درجات مختلفة من النضج كانت ٦١٪ في الثمار الخضراء ، و ٦٨٪ في الثمار الخضراء المائلة إلى اللون الأحمر في بعض أجزائها ، و ٩٦٪ في كل من الثمار الحمراء الزاهية ، والتي تركت على النبات حتى بدأت في الذبول والانكماش .

كما قام Hirose & Narkagawa (١٩٥٥) بدراسة نسبة إنبات البذور المستخلصة من الثمار كل خمسة أيام لمدة شهرين بعد تفتح الأزهار، ووجدوا أن بداية الإنبات كانت بعد ٣٠ - ٢٥ يوماً من تفتح الزهرة ، ويتوافق ذلك مع اكتمال نمو الثمرة . وازدادت نسبة الإنبات بعد ذلك ، مع تقدم الثمرة في النضج لمدة ٢٠ يوماً أخرى؛ أى حتى ٥٠ يوماً من تفتح الزهرة .

كما أدى تخزين الثمار الخضراء إلى تحسن كبير في إنبات البذور المستخلصة منها . وكانت نسبة الإنبات أعلى جوهرياً في بذور الصنف تاباسكو المستخلصة من الثمار الحمراء، عما في البذور المستخلصة من الثمار البرتقالية اللون (Edwards & Sundstrom ١٩٨٧) .

ويستفاد مما تقدم عدم حصاد الثمار الخضراء مع تخزين الثمار الناضجة جزئياً في الجو العادي لمدة أسبوعين قبل استخلاص البذور منها .

تستخلص بذور الأصناف الحلوة بتقطيع الثمار ألياً ، وفصل البذور بالفصل بالماء مباشرة ، وتجفيفها لثلاثة أيام ، ثم تنظيفها . ويفضل تجفيف البذور إلى أن تصل نسبة الرطوبة فيها إلى أقل من ٨٪ (Agrawal ١٩٨٠) .

أما بذور الأصناف الحريفة ذات الثمار الصغيرة .. فإنها تستخلص بتجفيف الثمار في

الشمس أولاً ، أو في أجهزة خاصة ، ثم تفصل البنود بدون استعمال الماء ، ويكون ذلك إما يدوياً بالفرك ، وإما آلياً ، ثم تنظف . ويميب الاستخلاص اليدوي ما تسببه هذه الطريقة من مضايقات شديدة للقائمين بها .

تظهر على نسبة من بنود الخلفل بقع داكنة اللون لا يكون لها تأثير على إنباتها إلا أنها تؤثر على قيمتها التسويقية . وقد تمكن McCollum & Linn (١٩٥٥) من التخلص من هذه البقع دون التأثير على إنبات البنود بنقمة في محلول مبيوكوريت الصوديوم بتركيز ٢ ٪ لمدة ٢٠ دقيقة .

الأمراض التي تنتقل عن طريق البذور

يبين جدول (٤ - ٢) قائمة بأهم مسببات أمراض الخلفل التي تنتقل عن طريق البذور ، التي يجب الاهتمام بمكاشفتها ، والتخلص من النباتات المصابة بها إذا وجدت في حقول إنتاج البذور .

جدول (٤ - ٢) : أمراض الخلفل التي تنتقل عن طريق البذور (عن George ١٩٨٥) .

المسبب	المرض	
<i>Alternaria</i> spp.	Fruit rot	عفن الثمار
<i>Cercospora capsici</i>	Frog-eye leaf spot, fruit stem-end rot	تبقع الأوراق السركبوري
<i>Colletotrichum piperatum</i>	Ripe rot, anthracnose	الانثراكنوز
<i>Diaporthe phaseolorum</i>	Fruit rot	عفن الثمار
<i>Fusarium solani</i>	Fusarium wilt	اللبول الفيوزاري
<i>Gibberella fujikuroi</i>		
<i>Phaeoramularia capsicola</i>	Leaf mould, leaf spot	تبقعات وتلطخات الأوراق
<i>Cercospora capsicola</i> and <i>C. unamunoi</i>		
<i>Phytophthora capsici</i>	Phytophthora blight, fruit rot	لفحة فيتوفثورا
<i>Rhizoctonia solani</i>	Rhizoctonia	رايزوكتونيا
<i>Sclerotinia Sclerotiorum</i>	Sclerotium rot, pink joint, stem canker	عفن اسكليريوسيم
<i>Pseudomonas solanacearum</i>	Brown rot	العفن البني
<i>Xanthomonas vesicatoria</i>	Bacterial spot of fruit, stem end leaf, seeding blight	التبقع البكتيري
	Alfalfa mosaic virus	فيروس تبرقش البرسيم الحجازي
	Cucumber mosaic virus	فيروس تبرقش الخيار
	Tobacco mosaic virus	فيروس تبرقش النخان

محصول البذور

يتوقف محصول البذور على محصول الثمار . ويفرض أن الثمار جيدة التكوين ، وذات محتوى طبيعي من البذور (أي لم تمقد بكرياً) . فإن كل كيلو جرام من الثمار يعطى ٥ - ٥٠ جم من البذور في الأصناف الحلوة ذات الثمار الكبيرة ، و ٢٥ - ١٠٠ جم من البذور في الأصناف الحريفة الصغيرة الحجم . ويتراوح محصول البذور - عموماً - من ٦٠ - ١٠٠ كجم للفدان .

الباننجان

ينتمي الباننجان Eggplant إلى العائلة الباننجانية ، ويعرف - علمياً - باسم Solanum melongena .

الوصف النباتي

الجذر والساق

نبات الباننجان عشبي حولى نومجموع جنرى متشعب وتمتدق فى التربة . والساق قائمة ، منمجة ، كثيرة التفرع ، تتخشب بتقدم النبات فى العمر . ويصل ارتفاع النبات إلى نحو ٧٥ - ١٥٠ سم ، حسب الصنف .

الأوراق

الأوراق بسيطة ، كبيرة ، بيضاوية الشكل ، عليها شعيرات كثيفة ، متبادلة ، تبلغ أعناقها ٢ - ١٠ سم طولاً ، بها تقصيص بسيط إلى متوسط ، ويتراوح طولها من ١٥ - ٤٠ سم .

الأزهار والتلقيح

تحمل الأزهار متباعدة للأوراق ، وتكون مفردة غالباً ، إلا أنها قد تتكون فى بعض الأصناف فى نورات سيمية بكل منها من ٢ - ٥ أزهار .

كأس الزهرة كبيرة ، لحمية ، تتكون من خمس سبلات ، ويتكون التويج من خمس بتلات رمزية اللون تشكل دائرة يبلغ قطرها ٥ سم . تلتحم المتوك فى مخروط سدائى يحيط بقلم

الزهرة ، وتنتثر منها حبوب اللقاح من فتحات طرفية ، ويميز الميسم - عادة - أعلى مستوى المتوك .

تبلغ نسبة التلقيح الخلطي - عادة - من ٦ - ٧ ٪ ، إلا أنها قد تتراوح من ١ - ٤٧ ٪ ، ويتوقف ذلك على النشاط الحشري . ويحدث التلقيح الخلطي في الباذنجان بسبب بروز ميسم الزهرة من المخروط السدائي .

الثمار والبذور

الثمرة عنبية ، تحمل مدلاة Pendant . تكبر كأس الزهرة أثناء نمو الثمرة ، ويحيط كليةً بالجزء السفلي من قاعدة الثمرة ، ويتكون عليه بعض الأشواك . ومعظم الأصناف ذات ثمار سوداء ، أو أرجوانية قاتمة ، أو بيضاء اللون . إلا أنه توجد أيضاً سلالات خضراء ، وصفراء ، وبنية اللون ، وهي أسطوانية طويلة ، أو كروية ، أو بيضية الشكل ، سطحها ناعم ، لامع . ولب الثمرة إسفنجي القوام ، أبيض اللون ، يتكون - أساساً - من المشيمة التي توجد فيها البذور .

تقطف الثمار بأعناقها ، إلا أن الثمار التي تصل إلى مرحلة النضج النباتي تتكون بها منطقة انفصال بين الثمرة والكأس ، وإذا تركت وقتاً كافياً .. فإنها تسقط من على النبات .

تشابه بذور الباذنجان مع بذور الفلفل في الشكل واللون والمظهر ، إلا أنها تكون أصغر حجماً ، وأشد دكنة في اللون (Hawthorn & Pollard ١٩٥٤) .

الزراعة وعمليات الخدعة

تزرع حقول إنتاج بذور الباذنجان بنفس الطريقة التي يزرع بها المحصول التجاري من الثمار ، ولكن لا بد من زيادة مسافة الزراعة بين النباتات قليلاً حتى يمكن فحص كل نبات على حدة . وتفضل الزراعات التي تشتت مبكراً في شهري مارس وأبريل ؛ نظراً لأن نموها الخضري يكون قوياً ، وتكون ثمارها جيدة التكوين . ويشيد توفير خلايا النحل - في حقول إنتاج البذور - في تصعين العقد ، وزيادة محصول البذور .

وينصح بجمع الثمار مرة أو مرتين - وهي في مرحلة النضج الاستهلاكي - يفرض

تشجيع النمو الخضري ، ثم ترك الثمار التي تتكون بعد ذلك حتى تنضج .

ويمكن الرجوع إلى التفاصيل الخاصة بعمليات زراعة وخدمة الباذنجان فى حسن (١٩٨٩، و١٩٩٣) .

مساكن العزل

تتوقف مسافة العزل بين حقل إنتاج البنور ، وحقول الباذنجان المجاورة على رتبة البنور المنتجة ، ومدى النشاط الحشرى فى المنطقة . فعندما يكون النشاط الحشرى قليلاً .. تكفى ٤٠٠ م كمسافة عزل عند إنتاج بنور الأساس ، و٢٠٠ م عند إنتاج البنور المعتمدة . أما عندما يكون النشاط الحشرى كبيراً - كما هى الحال فى مصر - فإن مسافة العزل يجب ألا تقل عن نصف كيلو متر عند إنتاج البنور المعتمدة ، على أن تصل إلى كيلو متر فى حالة إنتاج بنور الأساس .

التخلص من النباتات غير المرغوب فيها

تجرى عملية التخلص من النباتات غير المرغوب فيها على ثلاث مراحل كما يلى :

١ - قبل الإزمار :

تزال النباتات المخالفة للصنف فى طبيعة النمو ، ووضع الأوراق ، وشكلها ، وحجمها النسبى .

٢ - فى بداية الإزمار :

يتم التخلص من النباتات المخالفة للصنف فى الصفات السابقة ، وتضاف إليها درجة ظهور الأشواك .

٣ - مرحلة الإثمار :

تم فيها إزالة النباتات المخالفة للصنف فى شكل الثمار وحجمها ولونها عند النضج .
ويضاف إلى ذلك اللون الداخلى للثمرة عند إنتاج بنور الأساس .

إنتاج بذور الأصناف الهجين

يتشابه الباذنجان مع الطفل فيما يتعلق بخطوات إنتاج بذور الأصناف الهجين .

وقد جرت محاولات الاستفناء عن عملية خصي الأزهار بمعاملة النباتات بمبيدات الجاميطات gametocides ؛ فمثلاً تمكن Nasrallah & Hopp (١٩٦٣) من إحداث المقم الذكري ؛ وذلك برش نباتات الباذنجان بمركب NA 2,3 - dichloroisobutyrate بتركيز ٠.٢ ٪ قبل تفتح الأزهار بنحو ٢ - ٣ أسابيع ؛ أى حينما كان طول البراعم الزهرية ٥ - ٦ مم . ويبدو أن هذا التوقيت يتوافق مع المراحل المبكرة للانقسام الميوزي . وقد كان المقم الذكري كاملاً بعد ٢ - ٣ رشات .

كذلك تمكن Helal & Zaki (١٩٨١) من إحداث عمق ذكري كامل لنباتات الباذنجان من الصنف الرومي - لون التأثير في خصوبة البويضات - برش النباتات قبل أسبوع من تفتح أول زهرة بمحلول مائي من الـ D - 2,4 بتركيز ٢٠ جزءاً في المليون ، أو الإيثيفون بتركيز ٤٠٠ جزء في المليون .

الحصاد واستخلاص البذور

تحصد الثمار المكتملة النضج على دفعات . ويعرف النضج باكتمال تكون طبقة الانفصال خلف كأس الثمرة مباشرة ، وتلون الثمار باللون البرونزي . ويجب عدم الانتظار لحين تكون طبقة الانفصال في حالة إنتاج بذور الهجين حتى لا تسقط على الأرض ؛ فلا يعرف إن كانت ناتجة من تهجين أم من تلقح طبيعي .

تترك الثمار التي يتم قطفها في مكان ظليل ؛ حتى تلين وتأخذ لوناً بنياً أو نحاسياً ، ثم تقطع ، وتستخلص منها البذور يدوياً لئلا تكون الحاجة إلى استعمال الماء ، وتصلح هذه الطريقة للكميات الصغيرة من البذور (George ١٩٨٥) . أما في الكميات الكبيرة .. فإن البذور تستخلص آلياً ؛ حيث تقطع الثمار وتهرس ، ثم تفصل البذور عن اللب بالفصل بالماء ، ثم تجفف البذور بسرعة ، وتنظف .

ويذكر Agrawal (١٩٨٠) طريقة أخرى لاستخلاص البذور ، يتم فيها تقطيع الثمار إلى شرائح رقيقة تتقع في الماء لمدة ١٢ ساعة ؛ حيث تنفصل البذور عن اللب ، ويلى ذلك فصل

البنور بتكرار الفسل بالماء ، ثم تجفف حتى تصل نسبة الرطوبة فيها إلى ٨ ٪ قبل تخزينها .

الأمراض التي تنتقل عن طريق البذور

تتمثل مسببات الأمراض التالية في البنور ، أو عليها . ويجب الاهتمام بمكافحتها ، والتخلص من النباتات التي تظهر عليها أعراض الإصابة بها ، وهي :

١ - الفطر *Alternaria alternata* المسبب للبقعة الترناريا على الثمرات الخضرية والثمار .

٢ - الفطر *Colletotrichum sp.* المسبب للأثراكنوز .

٣ - الفطر *Fusarium annuum* المسبب للنبول الفيوزاري .

٤ - الفطران *V. dahliae* *Verticillium albo-atrum* المسببان للنبول فيتريتسيليم .

٥ - فيروس موزايك الباذنجان *Eggplant Mosaic Virus* .

محصول البذور

تغطي الزراعات الجيدة نحو ٢٠٠ كجم من البنور للفدان ، إلا أن المتوسط العام يقل كثيرا عن ذلك ؛ حيث يبلغ نحو ٦٠ كجم في حالة الهجن ، ونحو ٨٠ - ١٠٠ كجم في الأصناف العادية .