

إنتاج البيبى كورن والذرة الفيشار

الفائقة الحلاوة إلى ما بعد بلوغ الحريرة ٥ سم طولاً، ولكن وهى مازالت نضرة المظهر. ويمكن حصاد بعض الكيزان كعينات لتحديد الموعد المناسب للحصاد.

تتطلب الأسواق كيزاناً بطول ٤,٥-١٠ سم، وقطر ٧-١٧ مم، علماً بأن الكيزان تتعدى سريعاً تلك الحدود.

ويجب الحذر عند تقشير الكوز حتى لا يكسر أو تحدث به أضرار.

وبالإضافة إلى التقشير - الذى يجرى يدوياً - فإن المحصول المخصص للتصنيع يجب أن تزال منه كذلك الحريرة. ويصنع البيبى كورن إما بالتخليل، وإما بالتعليب.

المحصول

يبلغ محصول الفدان الواحد من البيبى كورن حوالى طنين من الكيزان الكاملة (حوالى ٢٠٠ كجم من الكيزان المقشرة) فى الكثافة العادية، وحوالى ٤-٥ أطنان من الكيزان الكاملة (حوالى ٤٠٠-٥٠٠ كجم من الكيزان المقشرة) فى الكثافة العالية.

الذرة الفيشار

تعرف الذرة الفيشار بالاسم العلمى *Zea mays (everta)*، إلا أن *everta* لم يعد بعد صنفاً نباتياً مميزاً كما كان عليه الحال فيما سبق.

لا تختلف الذرة الفيشار عن الذرة السكرية (أو الذرة الشامية) سوى فى خاصية التفتق بقوة *popping*، والتي تحدث للحبوب لدى تعريضها لحرارة عالية، وهى صفة وراثية معقدة (Brunson ١٩٣٧).

تتكون حبة الذرة الفيشار من جزء داخلى صغير رطب، وجزء خارجى صلب للغاية، ويحدث التفتق القوى تحت ضغط بخار الماء الذى يتولد داخل الحبة عند تسخينها؛ نتيجة لتبخر الماء الموجود بجزئها الداخلى، حيث ينهار فيها الغلاف الخارجى تحت ضغط بخار الماء المتزايد، ويتمدد الإندوسبرم الداخلى على صورة هشة بيضاء اللون.

الأصناف

تتوفر من الذرة الفيشار طرزاً ذات حبوب بيضاء، وصفراء، وحمراء، وسوداء، إلآ

إنتاج الفصاء الثابوية وغير التقليدية (الجزء الثالث)

أن الأصناف البيضاء والصفراء فقط هي التي تنتشر في الزراعة، وخاصة الصفراء منها.

وتقسم الأصناف حسب حجم الحبوب - معياراً عنه بعدد الحبوب في ١٠ جم - إلى: صغيرة (٧٦-١٠٥ حبة/١٠ جم)، ومتوسطة (٦٨-٧٥ حبة)، وكبيرة (٥٢-٦٧ حبة). وتعد الأصناف ذات الحبوب الصغيرة هي الأنسب للاستهلاك المنزلي.

ومن أهم أصناف الذرة الفيشار، ما يلي،

Baby Blue	Bo Peep
White Cloud	Crookham 1084
Robust	

احتياجات العزل

يجب عزل الذرة الفيشار عن جميع طرز الذرة الأخرى بمسافة لا تقل عن ٧٥ م.

كثافة الزراعة

تتراوح كثافة الزراعة المناسبة للذرة الفيشار بين ٢٠، و ٣٠ ألف نبات/فدان.

الحصاد

تُحصد الذرة الفيشار - عندما تنخفض نسبة الرطوبة في الحبوب إلى ١٥-٢٠٪، ثم تجفف بعد الحصاد - بصورة طبيعية - على ألا يزيد الانخفاض في نسبة الرطوبة بالحبوب عن ١٠٪ يومياً، حتى لا تتشقق الحبوب، وألا تزيد حرارة التجفيف عن ٣٢°م، ويستمر التجفيف إلى أن تصل نسبة الرطوبة في الحبوب إلى ١٣,٥٪، حيث يمكن حينئذٍ فرطها بسهولة من الكيزان، كما تتفتق الحبوب بصورة جيدة، وهي تحتوى على هذه النسبة من الرطوبة. أما عند حصاد الذرة الفيشار، لأجل محصول البنزور (التقاوى) .. فإنه يمكن إجراء الحصاد حينما تصل نسبة الرطوبة في الحبوب إلى ٤٠٪ كما في الذرة السكرية (Hawthorn & Pollard ١٩٥٤).