.×*ananassa* Duch. وترمز العلامة × إلى حقيقة أن المحصول عبارة عن هجين نوعى، ويوضع الحرف مجاورًا لإسم النوع حسب القواعد الدولية لإعطاء الأسماء العلمية (Otterbacher & Skirvin ١٩٧٨).

تنتشر العشائر الطبيعية للنوع *F. chilonensis* فى شواطئ وجبال وسط وجنوب شيلى، وفى هاواى، وكذلك فى شريط ضيق بغرب الولايات المتحدة يمتد من وسط كاليفورنيا حتى جزر الألوتيان Aleutian Islands. أما النوع *F. virginiana* فهو ينتشر فى غابات ومروج الجزء الأكبر من الولايات المتحدة وكندا. والتلقيح بين النوعين خصب تمامًا، ولم يمكن التعرف على اختلافات جوهرية بينهما فى دنا (DNA) البلاستيدات الخضراء (Hancock وآخرون ١٩٩٩).

ولمزيد من التفاصيل عن موطن وتاريخ زراعة الفراولة .. يراجع كل من Hedrick (١٩١٩)، و Wilhelm & Sagan (١٩٧٤)، و Lawrence & Scott (١٩٧٥). ويعد Darrow (١٩٦٦) من المراجع الهامة عن نبات الفراولة وتربيته.

القيمة الغذائية

يحتوى كل ١٠٠ جم من ثمار الفراولة الطازجة على المكونات الغذائية التالية: ٨٩,٩ جم رطوبة، و ٣٧ سعرًا حراريًا، و ٠,٧ جم بروتين، و ٠,٥ جم دهون، و ٨,٤ جم كربوهيدرات، و ١,٣ جم ألياف، و ٠,٥ جم رماد، و ٢١ ملليجرام كالسيوم، و ٢١ ملليجرام فوسفور، و ١,٠ ملليجرام حديد، و ١,٠ ملليجرام صوديوم، و ١٦٤ ملليجرام بوتاسيوم، و ٦٠ وحدة دولية من فيتامين أ، و ٠,٠٣ ملليجرام ثيامين، و ٠,٠٧ ملليجرام ريبوفلافين، و ٠,٦ ملليجرام نياسين، و ٥٩ ملليجرام حامض أسكوربيك (Watt & Merrill ١٩٦٣). مما تقدم .. يتضح أن الفراولة من الخضر الغنية جدًا بالنياسين، وحامض الأسكوربيك، وتحتوى على كميات متوسطة من الحديد والريبوفلافين.

ويذكر Mass وآخرون (١٩٩٦) أن أوراق الفراولة تعد – كذلك – غنية جدًا فى حامض الأسكوربيك، حيث يتراوح محتواها – حسب الصنف أو السلالة – بين ٢١٥، و ٤٣٥ مجم/١٠٠ جم وزن طازج من الأوراق، وكثيرا ما استعمل شاى أوراق الفراولة

كمقو ومنشط عام. ويعمل تجفيد (تجفيف أثناء التجميد) أوراق الفراولة على المحافظة على محتواها من حامض الأسكوربيك، الذى يذوب بسهولة فى الماء المغلى، وهو الذى يعمل – بدوره – على تحطيم الإنزيم الذى يمكن أن يحلل الفيتامين.

وتحتوى الفراولة على حامض الإلاجك ellagic acid، وهو فينول ذو فاعلية قوية ضد السرطانات المُحدثة كيميائيًا (عن Mass وآخرين ١٩٩١). وتحتوى الثمار الناضجة على ٠,٤٣–٤,٦٤ مجم من الحامض/جم من الثمار (على أساس الوزن الجاف) حسب الصنف. هذا .. بينما تعد الثمار غير الناضجة أكثر احتواء على الحامض، ويزداد محتوى الحامض فى الأوراق عما فى الثمار بنوعيها – الناضجة وغير الناضجة – حيث يبلغ ٣٢ مجم/جم على أساس الوزن الجاف. ويكفى غلى مسحوق الأوراق المجفدة فى الماء لمدة ٣ دقائق على ١٠٠ م لاستخلاص حامض الإلاجك بكفاءة تعادل ٥٥٪ من كفاءة استخلاصه بالطرق الكيميائية (Mass وآخرون ١٩٩٦).

الأهمية الإقتصادية

المساحة المزروعة والإنتاج

بلغ إجمالى الإنتاج العالمى من الفراولة فى عام ١٩٩٨ حوالى ٢,٦ مليون طن، وكانت أكثر الدول إنتاجا، هى: الولايات المتحدة (٧٤٢ ألف طن)، وإسبانيا (٣١٣ ألف طن)، واليابان (٢٠٠ ألف طن)، وجمهورية كوريا (١٥١ ألف طن)، وبولندا (١٥٠ ألف طن). وفى العام ذاته كان إنتاج قارة أفريقيا من الفراولة ٥٥ ألف طن، خص مصر منها ٤٠ ألف طن، وكانت أكثر الدول العربية الأخرى إنتاجا للفراولة، هى: لبنان (١٣ ألف طن، والمغرب ١٠ آلاف طن) (FAO ١٩٩٨).

ويتبين مما تقدم أن الولايات المتحدة تنتج وحدها حوالى ٢٨,٥٪ من الإنتاج العالمى من الفراولة، ويتركز ٧٤٪ من هذا الإنتاج (أى ٢١٪ من الإنتاج العالمى) فى ولاية كاليفورنيا، ونحو ١٠٪ فى ولاية فلوريدا. وتبعا لإحصائيات ١٩٨٧، فإن متوسط محصول الأيكر (تبلغ مساحة الأيكر ٤٠٤٦,٨ متر مربع؛ أى أقل قليلا من الفدان الذى تبلغ مساحته ٤٢٠٠,٨ متر مربع) من الفراولة كان ٢٣ طنا فى ولاية كاليفورنيا، و ١٠,٥ طن فى ولاية فلوريدا، و ٢,٨ طن فى باقى الولايات الأمريكية المنتجة للفراولة