

الفصل الخامس والعشرون

البطاطا

يطلق على البطاطا اسم «بطاطا حلوة»، أو «فندال» في عدد كبير من الدول العربية، بينما يقتصر استعمال اسم «بطاطا» في هذه الدول على المحصول المعروف باسم «بطاطس» في مصر. تعرف البطاطا في الإنجليزية باسم sweet potato، واسمها العلمي *Ipomoea batatas*، وهى أهم محاصيل الخضراوات التى تتبع العائلة العليقية Convolvulaceae.

وتجدر الإشارة إلى أنه يطلق - أحياناً - على أصناف البطاطا ذات اللب الطرى الناعم اسم «يام» Yam؛ تميزها عن الأصناف ذات اللب الجاف. ويجب ألا تؤدي هذه التسمية إلى الخلط بين البطاطا، واليام الحقيقي الذى ينتمى للجنس *Dioscorea*، ولعائلة اليام Dioscoreaceae.

لا يعرف الموطن الأصلي للبطاطا على وجه التحديد، ولكن يعتقد أنها نشأت في الأمريكتين. وأغلب الظن أن نشأتها كانت في المنطقة الممتدة من جنوب المكسيك حتى شمال أمريكا الجنوبية. وقد وجدت بقايا جذور بطاطا في بيرو، وأمكن الاستدلال - من تحليل الكربون بها - على أن عمرها يتراوح من ٨٠٠٠ - ١٠٠٠٠ سنة قبل الميلاد. وتعتبر أمريكا الجنوبية أكثر المناطق الجغرافية غنى في الطرز البرية من البطاطا. وهى غنية في الاختلافات الوراثية من البطاطا، وفي الأنواع الأخرى من الجنس *Ipomoea*، خاصة في المنطقة المحصورة بين غابات الأمازون، ومرتفعات جبال الأنديز.

تزرع البطاطا لأجل جذورها المتدرة التى تؤكل بعد طهيها، كما تستعمل القمم النامية كمحصول ورق في المناطق الاستوائية، ويستعمل نشا البطاطا في الأغراض الصناعية.

تعد البطاطا من الخضراوات الغنية جداً بالمواد الكربوهيدراتية (٢٦,٣٪)، وفيتامين أ (من ٦٠٠ وحدة دولية/١٠٠ جم في الأصناف ذات اللب الأصفر إلى ٢٠٠٠٠ وحدة دولية/١٠٠ جم في الأصناف ذات اللب البرتقالي)، والنياسين (٠,٦ مجم/١٠٠ جم)، كما تعتبر غنية بمحتواها من فيتامين ج (٢١ مجم/١٠٠ جم). أما الثموات الخضرية للبطاطا (الأوراق والسيقان) .. فإنها مصدر بروتيني جيد في المناطق الاستوائية التى تستهلك فيها البطاطا كمحصول ورق؛ إذ تتراوح نسبة البروتين بها من ٢١,٧ - ٢١,٣٪ على أساس الوزن الجاف.

بلغت المساحة الإجمالية المزروعة بالبطاطا في العالم عام ١٩٨٧ نحو ٩٢٩٢ ألف هكتار ، وكان معظمها في قارتي : آسيا (٧٦١٩ ألف هكتار) وأفريقيا (١١٦٤ ألف هكتار) . وكانت أكثر الدول من حيث المساحة المزروعة هي : الصين (٦٣٢٣ ألف هكتار) ، فأوغندا (٤٨٠ ألف هكتار) ، ثم فيتنام (٤٠٠ ألف هكتار) ، فانيدونيسيا (٢٨٠ ألف هكتار) ، فالهند (١٧٦ ألف هكتار) ، والفلبين (١٨١ ألف هكتار) . وكانت أكثر الدول العربية زراعة للبطاطا هي : مصر (٦ آلاف هكتار) ، والسودان (ألفا هكتار) . ومن بين هذه الدول كانت أعلى إنتاجية للهكتار في مصر (٢٤,٥ طنًا) وتلتها الصين (١٨,٠ طنًا) ، فالهند (٨,٢ طنًا) . وقد بلغ متوسط الإنتاج العالمي ١٤,٦ طنًا للهكتار ، بينما بلغ المتوسط ١٤,٥ طنًا للهكتار في الدول النامية ، و١٧,٧ طنًا للهكتار في الدول المتقدمة .

وقد بلغ إجمالي المساحة المزروعة بالبطاطا في مصر عام ١٩٨٨ نحو ١١٠٨٠ فدانًا ، وكان متوسط الإنتاج ١٠,٤٨ طنًا للفدان . وتبعاً للإحصائيات .. فإن أكبر مساحة مزروعة بالبطاطا كانت في العروة الصيفية (٨١٠٧ أفدنة) ، وتلتها العروة الخريفية (٢٦٤٦ فدانًا) ، فالشتوية (٣٢٧ فدانًا) . بينما كان أعلى إنتاج للفدان في العروة الصيفية (١٠,٧٢ طنًا) ، والخريفية (١٠,٠٣ طنًا) ، فالشتوية (٧,٩٤ طنًا) .

الوصف النباتي

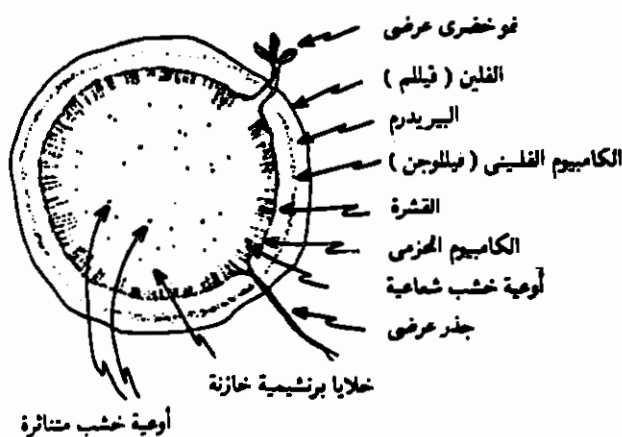
البطاطا نبات عشبي معمر ، لكن تجدد زراعته سنوياً ، ويوجد اللبنة النباتي (أو اليتوع) Latex في جميع أجزاء النبات .

إن جنور البطاطا كثيفة الانتشار في التربة ؛ فهي تنتشر بعد حوالي ٤٥ يوماً من الزراعة إلى مسافة ٦٠ - ٩٠ سم جانبياً ، و٥٧ سم رأسياً ، ويكون تفرعها جيداً . ويحتوى النبات البالغ على نحو ١٠ جنور لحمية ، وعدد مماثل تقريباً من الجنور الأقل سمكاً . تنمو تلك الجنور أفقياً ورأسياً لمسافة ١٢٠ سم ، إلا أن المنطقة التي تزيد فيها كثافة الجنور تكون في حدود ٩٠ سم أفقياً ، و٧٥ سم رأسياً .

هذا .. وجنور البطاطا عرضية . تخرج الجنور من عقد الساق التي توجد أسفل سطح التربة عند الإكثار بالعقل الساقية ، ومن أى جزء آخر من الساق يلامس تربة رطبة . تكون الجنور ليفية في البداية ، ثم يزداد بعضها في السمك مع تقدمها في العمر . تتكون الجنور المتضخمة عند قاعدة العقلة السفلية ، ويبدأ امتلاء الجنور بعد نحو شهرين من الزراعة . ولا توجد عيون بالجنور المتلترنة ، ولكن تتكون عليها - عند زراعتها - براعم عرضية ، تنمو معطية نموات هوائية ، تتكون عليها جنور عرضية ليفية في الأجزاء الموجودة أسفل سطح التربة .

وتختلف الجذور المتدربة في الشكل من الكروى إلى المغزلى ، وقد تكون ملساء أو مضلعة ، وتباين في اللون الخارجى بين الأبيض ، والأصفر ، والبرتقالى ، والأحمر ، والقرمضى ، والبني . كما تباين في اللون الداخلى بين الأبيض ، والأصفر ، والبرتقالى ، والأحمر ، والقرمضى .

تكون الجذور المتدربة الحديثة من بشرة ، وقشرة سميكة نسبياً ، وطبقة محيطية (بيريسكل) ، وبشرة داخلية (إنوديرمز) ، وحزم وعائية شعاعية (radial bundles) . ومع تقدم الجذور في العمر وكبرها في الحجم .. تختفى طبقة البشرة ، وتحل محلها طبقة الفلين phellum ، التي تنتشر فيها العديسات ، كما ينشأ كامبيوم حزمى ، يعطى لحاء ثانوياً على شكل خيوط متناثرة (شكل ٢٥ - ١) . تعمل طبقة الفلين على تقليل فقدان الرطوبة من الجذور ، ومقاومة الإصابة بالكائنات المسببة للعض . تكون هذه الطبقة رقيقة ، وضعيفة التكوين ، وتسهل إزالتها بالاحتكاك عند الحصاد ، ولكنها تقوى وتزيد في السمك بعد إجراء عملية العلاج التجفيفى للجذور بعد الحصاد .



شكل (٢٥ - ١) : التركيب التشريحي لقطاع عرضى في جذر البطاطا المتضخم .

إن ساق البطاطا زاحفة ، ومتفرعة ، ذات لون أخضر أو قرمضى . وقد تكون طويلة أو قصيرة ، إلا أن عدد العقد يكون متقارباً في الحالتين ؛ فلا يختلفان إلا في طول السلاميات . ويتراوح طول النبات من ١ - ٥ م ، وطول السلاميات من ٢ - ١٠ سم ، وقطر الساق من ٣ - ١٠ مم .

أما الأوراق .. فهي قلبية مفصصة بدرجات متفاوتة ، كاملة الحافة ذات عنق طويل ، وتوجد بسطحها العلوى شعيرات قليلة . وهى تحمل على الساق في ترتيب حلزولى . التعريق راحى ، وتكون العروق بارزة على السطح السفلى للورقة ، ويكون لونها هو لون الساق غالباً . توجد - عادة - ندبة قرمزية اللون عند اتصال نصل الورقة بالعنق .

تختلف أصناف وسلالات البطاطا في قدرتها على الإزهار تحت الظروف المصرية ؛ فبعضها لا يزهر إطلاقاً ، والبعض يزهر ولا يعقد بذوراً ، والبعض الآخر يزهر ويعقد بذوراً بوفرة . تحمل الأزهار في نوريات إبطية ، تحتوى كل منها على ١ - ٢٢ برعماً . تفتح الأزهار في مجموعات من زهرتين أو أكثر يومياً بعد الشروق بقليل ، وتذبل البتلات غالباً ، وتسقط قبل منتصف النهار ، ولكنها تبقى متفتحة لفترة أطول من ذلك في الجو البارد الملبد بالغيوم . يختلف لون الأزهار من الأبيض إلى درجات مختلفة من اللون الأرجواى . يتراوح طول التويج من ٢٨ - ٦٣ مم ، وقطره من ٢٦ - ٥٦ مم . تلتحم بتلات الزهرة الخمس على شكل ناقوس ، وتتصل بها الأسدية - بالتبادل - عند القاعدة . وتكون الأسدية الخمس - غالباً - بيضاء اللون ، إلا أنها قد تكون على درجات مختلفة من اللون الأرجواى هي الأخرى . يتراوح طول الخيوط من ٥ - ٢١ مم في الزهرة الواحدة ، ويؤثر ذلك على موقع المتوك بالنسبة للعيسم ، وهو ذو فصين . يحتوى المتاع على مبيضين ، يحتوى كل منهما على بويضتين . أما السبلات الخمس .. فهي ورقية الشكل ومستديمة ، وقد تكون ملساء ، أو شعراء Pubescent . وتوجد غدد رحيقية عند قاعدة البتلات .

تكون المياسم مستعدة للتلقيح لمدة ساعتين في الصباح الباكر بعد تفتح الزهرة بقليل ، وتنتشر حبوب اللقاح بعد ذلك بنحو ٣ - ٤ ساعات ؛ أى قبل منتصف النهار بقليل . ويمكن لحبوب اللقاح أن تنبت على الميسم حتى بعد ذبول الأزهار بعدة ساعات .

تنتشر في البطاطا ظاهرة عدم التوافق ، والتلقيح فيها خلطى بالحشرات خاصة حشرة النحل .

ثمرة البطاطا علبة ، تحتوى على ١ - ٤ بذور ، وقد تكون ملساء ، أو شعراء . والبذور الناضجة مبططة من جانبيين ، ودائرية من الجانب الآخر ، ويتراوح قطرها من ٣ - ٥ مم ، وذات لون بنى ، أو أسود . وقصرة البذرة سميكة بدرجة تمنع دخول الماء عند محاولة إنباتها ؛ مما يستلزم ضرورة تجريحها قبل زراعتها ، وهى العملية التى تعرف باسم seed scrafication . ولا تستخدم بذور البطاطا إلا في أغراض تربية المحصول .

الأصناف

يمكن تقسيم أصناف البطاطا على أى من الأسس التالية :

١ - النرض من الزراعة .. حيث توجد مجموعات الأصناف التالية :

أ) أصناف المائدة : تتميز بصفات الجودة العالية .

ب) أصناف تزرع لغرض استخراج النشا : تتميز بضخامة الجذور ، وارتفاع المحصول ، وارتفاع نسبة النشا بالجذور .

ج) أصناف العلف Feed varieties: تزرع لغرض تغذية الحيوانات ، ومن أمثلتها : هويت ستار White Star ، و بليكان بروسيسور Pelican Processor .

٢ - قوام اللب بعد الطهي .. حيث تقسم الأصناف إلى المجموعات التالية :

أ) أصناف جافة dry varieties: يكون قوامها بعد الطهي جافاً ، وصلباً ، وغير متناسك ، وهي أقل حلاوة من الأصناف الأخرى . ومن أمثلتها : ميروكة ، و بليكان بروسيسور .

ب) أصناف نصف جافة semi dry: يكون قوامها أطرى من الأصناف السابقة بعد الطهي . ومن أمثلتها الصنف ١٧ - ٨ .

ج) أصناف رطبة moist varieties: يكون قوامها بعد الطهي رطباً ، وطرياً ، ومتناسكاً . وهي التي يطلق عليها اسم yam في الولايات المتحدة . ومن أمثلتها : الصنف بورتوريكو Puerto Rico .

وتجدر الإشارة إلى أنه لا يمكن التمييز بين مجموعات الأصناف السابقة إلا بعد الطهي ، كما أن نسبة الرطوبة تكون غالباً أعلى في الأصناف « الجافة » مما في الأصناف « الرطبة » .

٣ - صفات أخرى مورفولوجية ، مثل :

أ) شكل الورقة .

ب) وجود ندبة عند اتصال عند نصل الورقة بالعنق ، أو غيابها .

ج) لون الساق : قد يكون أخضر أو أرجوانياً .

د) اللون الخارجي للجنور : قد يكون أبيض : أو أصفر ، أو أرجوانياً ؛ بسبب وجود صبغة الأنثوسيانين .

هـ) اللون الداخلي للجنور : قد يكون أبيض ، أو كريمياً ، أو أصفر ، أو برتقالياً ؛ بسبب وجود صبغة الكاروتين بتركيزات مختلفة .

ومن أهم أصناف البطاطا مايلي :

١ - الإسكندراني :

صنف قديم قليل المحصول . اللون الخارجي للجنور رمادي فاتح (أبيض ترابي) ، ولون اللب كريمي . تنخفض فيه نسبة السكر ، والكاروتين ، وأوراقه قلبية مفصصة ، تنتشر زراعته خاصة في المناطق الشمالية ، إلا أن الإقبال على زراعته يقل تدريجياً بسبب ضعف محصوله .

٢ - ميروكة :

أنتج هذا الصنف في كلية الزراعة - جامعة القاهرة ؛ لغرض إنتاج النشا ، إلا أن زراعته انتشرت

في مصر على نطاق واسع ؛ لاستعماله كخضار ، ويعد حالياً أكثر الأصناف انتشاراً - في الزراعة - في مصر . وهو منتخب من الصنف الأمريكي B-52 . أوراقه أقل تفصيصاً مما في الصنف السابق . لون الجذر الخارجى أرجوانى ، ولون اللب كريمى فاتح ، متوسط الحلاوة ، وعالى المحصول .

٣ - الصنف ١٧ - ٨ :

أنتجت السلالة ١٧ - ٨ في كلية الزراعة - جامعة القاهرة ، وأصبحت صنفاً يطلق عليه أيضاً اسم « منجاوى » بعد أن انتشرت زراعتها . وهو صنف على المحصول ، وجذوره ذات لون قرمزى من الخارج ، ويرتقالى قائم من الداخل ، وحلوة المذاق .

٤ - نشوى :

أنتج هذا الصنف في كلية الزراعة - جامعة القاهرة . يصلح لصناعة النشا . اللون الخارجى للجذور قرمزى فاتح ، ولون اللب أبيض ، ومحصوله مرتفع .

٥ - فريدة :

يطلق هذا الاسم محلياً على الصنف الأمريكى ونوب Wennop . جذوره مستطيلة الشكل ، لونها الخارجى والداخلى أبيض ، ومتوسطة الحلاوة . أوراقه صغيرة شديدة التفصيص . لم تنتشر زراعته في مصر .

٦ - أيس :

يتميز بلون الجلد الأحمر ، واللبن الأصفر ، الأوراق مفصصة وتشبه أوراق القطن ، والساق خضراء .

٧ - الصنف ٦٦ :

استنبط هذا الصنف بواسطة شعبة بحوث الخضار بوزارة الزراعة . اللون الخارجى للجذور أبيض ، ولون اللب أصفر . وهو يتشابه مع الصنف الإسكندرانى فى اللونين الداخلى والخارجى ، إلا أن محصوله أعلى منه بكثير (يقارن بالصنف مبروكة فى كمية المحصول) ، وجذوره مرتفعة فى محتواها من السكر .

٨ - الصنف ٢٦٧ :

استنبط هذا الصنف بواسطة شعبة بحوث الخضار بوزارة الزراعة . وهو ذو محصول مرتفع بدرجة كبيرة ، وتحتوى جذوره على نسبة عالية من النشا ، ويصلح لاستخراج النشا . يوجد بالجذور تضيع خفيف ، وهى ذات أحجام كبيرة جداً ، ولونها الخارجى والداخلى أبيض .

٩ - جوليان Julian .:

جنوره منتظمة الشكل ، لونها الداخلى يرتقالى .

١٠ - نانسى هول Nancy Hall .:

اللون الخارجى للجنور أصفر ، ولون اللب أصفر قاتم .

١١ - يلو جيرسى Yellow Jersey .:

من أصناف البطاطا الجافة . تنتشر زراعته فى ولاية كاليفورنيا الأمريكية .

١٢ - بورتوريكو Puerto Rico .:

من أصناف البطاطا الرطبة . توجد منه عدة سلالات ، تنتشر زراعتها فى كاليفورنيا .

التربة المناسبة

تنجح زراعة البطاطا فى الأراضي الرملية ، والطميية الرملية الجيدة الصرف ، والطميية السلتية ، ولاتنجح زراعتها فى الأراضي الطينية الثقيلة ؛ لأن الجنور التى تنتج فيها تكون خشنة ، وغير منتظمة الشكل ، ورديدة اللون . ويشترط لنجاح زراعتها فى الأراضي الرملية والخفيفة عموماً توفر ماء الرى بانتظام . ويعد الصرف الجيد ضرورياً فى جميع أنواع الأراضي ؛ لأن رداءة الصرف تؤدى إلى زيادة نسبة الجنور المتعفنة والمتشقة ، ونقص المحصول . كما لاتفضل زيادة نسبة المادة العضوية فى التربة ؛ لأنها تؤدى إلى زيادة نسبة الجنور غير المنتظمة الشكل . وتعتبر البطاطا من محاصيل الخضر الحساسة للملوحة العالية ، ويناسبها pH تربة قريباً من التعادل .

تأثير العوامل الجوية

تعتبر البطاطا من النباتات الرهيفة التى يلزم لنجاح زراعتها توفر موسم نمو دافئ ليلاً ونهاراً ، خال تماماً من الصقيع ، وصحو ، تسطع فيه الشمس معظم فترة الزراعة التى تمتد لنحو ٥ - ٦ أشهر . يجب ألا تقل درجة الحرارة نهاراً عن ٢٢° م ، وألا تزيد عن ٣٨° م . ويتراوح المجال الحرارى المناسب لنمو النباتات من ٣٠° - ٣٥° م ، نهاراً وحوالى ٢٠° - ٢٢° م ليلاً . هذا .. ويقف النمو النباتى بانخفاض درجة الحرارة إلى ١٥° م ، وتصفر الأوراق تدريجياً إلى أن يموت النبات فى درجة حرارة ١٠° م . ولايتأثر تكوين الجنور المتضخمة أو المحصول فى البطاطا بطول الفترة الضوئية .

طرق التكاثر والزراعة

طرق التكاثر

تكاثر البطاطا في الزراعة التجارية بالطرق التالية :

١ - العقل الساقية :

تستخدم لذلك عقل ساقية ، يتراوح طولها من ٢٥ - ٣٠ سم ، ويحتوى كل منها على أربع عيون على الأقل . تؤخذ العقل من أى مكان من الساق ، ولكن تفضل العقل الطرفية . ومن أهم مميزات هذه الطريقة - مقارنة بالطرق الأخرى - أن العقل الساقية تكون خالية من معظم الأمراض التى قد توجد بالجذور ، وتنتقل معها عند استخدامها في التكاثر .

يلزم لزراعة الفدان عادة نحو ٢٥ ألف شتلة ، ويمكن توفير التحوط الخضريه التى تؤخذ منها العقل بإحدى الوسائل التالية :

أ - حجز مساحة من حقل البطاطا السابق ، تعادل نحو ثمن المساحة المطلوب زراعتها . تترك هذه المساحة دون حصاد ، ويمنع عنها الري خلال فصل الشتاء ، وتزال منها التحوط الخضريه الميتة في شهر فبراير ، ثم تسمد وتروى ؛ فتعطى نموات خضريه جديدة في الربيع ، وهى التى تؤخذ منها العقل . وربما لاتزال التحوط الخضريه في شهر فبراير كما سبق ذكره ، وإنما تم حمايتها خلال فصل الشتاء بغطاء خفيف من قش الأرز ، ثم تخدم الأرض في فبراير ومارس ؛ لتعطى عقلاً جديدة مبكرة في شهر أبريل .

وتعد هذه الطريقة أكثر الطرق اتباعاً في الزراعة بمصر ، ولكن يعاب عليها فقدان ثمن المحصول (٣ قراريط مقابل كل فدان تراد زراعته) ، وشغل المساحة المخصصة لإنتاج العقل لمدة ٤ - ٦ شهور .

ب - إكثار التحوط الخضريه للمحصول السابق :

تؤخذ عقل من الزراعة القديمة في شهر سبتمبر ، أو عند تقطيع المحصول ، وتزرع على جانبي خطوط بعرض ٥٠ - ٦٠ سم (أى يكون التخطيط بمعدل ١٢ - ١٤ خطأ في القصبين) وعلى مسافة ١٥ سم ، وتوالى بالخدمة حتى تنمو ، مع حمايتها من البرودة الشديدة خلال فصل الشتاء . يعطى المشتل نموات جديدة خلال فصل الربيع ، وهى التى تؤخذ العقل منها للزراعة . ويكفى عادة قيراط واحد (١٧٥ م^٢) من النباتات المزروعة بهذه الطريقة لإنتاج مايكفى من العقل لزراعة فدان .

٢ - زراعة الجذور لإنتاج شتلات البطاطا :

تستخدم الجذور الرفيعة إلى المتوسطة السمك التى لاتصلح للاستهلاك كتقاو عند إنتاج شتلات

البطاطا . يفضل استعمال الجذور التي يتراوح قطرها من ١,٨ - ٣,٦ سم ، والتي يطلق عليها اسم الخيوط strings؛ لأنها تعطي أكبر عدد من الشتلات بالنسبة لوحدة الوزن من الجذور . ويجب أن تكون الجذور المستخدمة مطابقة للصنف المراد زراعته ، وخالية من الأمراض .

تعطي الجذور عند زراعتها براعم عرضية كثيرة ، تنمو من الكامبيوم الخزمي ، وتشق طريقها خلال القشرة ، وينمو كل منها إلى ساق تحمل أوراقاً خضرية فوق سطح التربة . وتنمو على أجزاء الساق الموجودة تحت سطح التربة جنود ليفية عرضية كثيرة ، وبذلك يصبح لكل نمو جنوره ومجموعه الخضري الخاص به . تنفصل هذه التموات بسهولة عن قطعة التقاوى عند جذبها ، وبذا .. يمكن زراعتها كالشتلات العادية تماماً .

تتوقف كمية الجذور التي تلزم لإنتاج شتلات تكفي لزراعة فدان من البطاطا على العوامل التالية :

أ) حجم الجذور المستخدمة : فتعطي الجذور الكبيرة الحجم عدداً أقل من الشتلات بالنسبة لوحدة الوزن من الجذور .

ب) عدد مرات حصاد الشتلات (عدد ال Pullings) التي يمكن إجراؤها دون أن تتأخر الزراعة . ويمكن عادة « حصاد » الممثل ثلاث مرات بعد ٤ - ٦ أسابيع من زراعة الجذور ، ثم بعد ١٥ ، و ٣٠ يوماً .

ج) مسافة الزراعة في الحقل الدائم .

ويلزم - عادة - حوالى ٢٥٠ كجم من الجذور الصغيرة الحجم لزراعة ممثل ينتج شتلات تكفي لزراعة فدان .

وتتميز هذه الطريقة بما يلي :

أ) يمكن فرز الجذور قبل زراعتها ؛ وبذا .. نضمن الحصول على نباتات مطابقة للصنف .

ب) الاستفادة من الجذور الرفيعة التي لاتصلح للتسويق باستعمالها كتقاوى .

ج) تحتوى كل شتلة على نمو خضري ونمو جذرى قويين ؛ مما يساعدها على النمو السريع ، وإعطاء محصول مبكر .

د) زيادة المحصول الكلى .

يعاب على هذه الطريقة في التكاثر أن الجذور المزروعة لاتنبت في الجو البارد ؛ مما يستلزم زراعتها في مراقد مدفأة ، بالإضافة إلى احتمال نقل أمراض الجذور من الحقل السابق إلى الحقل الجديد في حالة استخدام بذور مصابة كتقاوى . ويمكن في هذه الحالة قطع التموات الخضرية من فوق سطح التربة مباشرة عندما يبلغ طولها من ٢٠ - ٢٥ سم ، وزراعتها مباشرة كعقل ساقية .

المعاملات التي تجرى على الجذور قبل الزراعة

تجرى للجذور المستعملة كتقاو عدة معاملات بغرض وقايتها من الأمراض ، وتحسين إنتاجها ، وهي كالتالي :

١ - رفع درجة الحرارة في المخازن التي تخزن فيها الجذور من ١٣ - ١٦ °م إلى ٢١ - ٢٤ °م - بصورة تدريجية - بغرض زيادة إنتاجها من الشتلات .

٢ - تدفئة الجذور إلى ٤٣ ° ± ٠,٥ °م لمدة ٢٦ ساعة قبل زراعتها ؛ بغرض إسراع إنباتها ، وزيادة إنتاجها من الشتلات .

٣ - تطهير الجذور - قبل الزراعة - بغمسها في محلول السليماني (كلوريد الزئبق بتركيز ٠,١٪) لمدة ١٠ دقائق ، أو معلق الثيرام بتركيز ١٪ ، أو السمسان بل بتركيز ١,٥٪ لمدة دقيقة واحدة . وقد تزرع الجذور بعد معاملتها مباشرة ، أو تترك في الظل لتجف قليلاً قبل الزراعة .

٤ - معاملات تجرى بغرض التخلص من السيادة القاعدية Basal Dominance .:

تركز الثموات الجديدة على الطرف القاعدي لجذور البطاطا عند زراعتها ، وتعرف هذه الظاهرة بـ «السيادة القاعدية» . ويؤدي التخلص من هذه الظاهرة بمعاملات خاصة إلى تكون البراعم العرضية على امتداد الجذر ، وهو ما يؤدي إلى زيادة عدد الشتلات التي يمكن الحصول عليها من الجذر الواحد . ومن هذه المعاملات مايلي :

أ) غمس الجذور في محلول ٢ ، ٤ - د 2,4-D ، بتركيز ١٠ أجزاء في المليون .

ب) وضع الجذور في حيز مغلق لمدة ٧٢ ساعة ، ومعاملتها بمنظم النمو ٢ ، ٤ ، ٥ - ت 2,4,5-T ، بمعدل ٤٠ مل لكل ١٠٠ كجم من الجذور .

ج) معاملة الجذور بالإيثيلين كلورهيديرون Ethylene Chlorohydrin بالطريقة السابقة ذاتها .

د) معاملة الجذور بالإيثيفون Ethepon ، بتركيز ١٠٠٠ - ٤٠٠٠ جزء في المليون . تعطى هذه المعاملة ثموات قصيرة نسبياً .

هـ) المعاملة بحامض الجبريلليك GA₃ بتركيز ٢٥٠ → ١٠٠٠ جزء في المليون ، إلا أن هذه المعاملة تؤدي إلى إنتاج ثموات خضرية طويلة ورفيعة .

و) المعاملة بالدايميثيل سلفوكسيد dimethyl sulfoxide ، بتركيز ٤ - ١٢٪ لمدة ٥ - ١٥ دقيقة . أدت هذه المعاملة إلى إحداث زيادة جوهرية في سرعة الإنبات ، وعدد الثموات الناتجة من كل جذر ، دون أن يكون لها تأثير على وزن النمو الواحد . وقد ازداد عدد الثموات بزيادة التركيز المستعمل ، واختلفت المدة المناسبة للمعاملة باختلاف الأصناف .

إنتاج الشتلات

تُملأ أحواض المشتل برمّل جديد لم يسبق استعماله في إنتاج البطاطا ، ولم يسبق تعرضه لماء صرف من حقول البطاطا . ويمكن استعمال تربة خفيفة في حالة عدم توفر الرمل . وتكون زراعة الجذور في مصر في شهري : يناير ، وفبراير ، أثناء انخفاض درجة الحرارة ؛ لذا .. فإنه من الضروري تدفئة المراقد . ويمكن توفير التدفئة المناسبة بوضع طبقة من سماد الخيل (سبلة) بسمك حوالي ٢٠ سم ، ثم تغطى بطبقة من الرمل بسمك حوالي ٧ سم ، وتضغط الطبقتان جيداً ، وترك المراقد لمدة أسبوع إلى أن تنخفض درجة الحرارة إلى الحد الأدنى الذي لا يضر بالجذور عند زراعتها .

تم الزراعة بعد ذلك بوضع الجذور المتساوية في الحجم معاً ؛ حتى يمكن تغطيتها إلى نفس العمق . توضع الجذور على سطح التربة أو الرمل ، قريبة من بعضها البعض ، على ألا تتلامس ، مع ضغطها قليلاً في المراقد ، ثم تغطى بالرمل حتى يصل سمك الغطاء فوقها إلى ٢,٥ سم . وبلى ذلك رى المشتل لتثبيت الرمل حول الجذور . ومع بداية ظهور التوت الخضرية .. تضاف طبقات جديدة من الرمل بصورة تدريجية ، إلى أن يصل سمك الغطاء فوق الجذور إلى ٨ - ١٠ سم ، ويعمل ذلك على تكوين مجموع جذري جيد على امتداد الساق أسفل سطح التربة ؛ فتكون التوت الجديدة قوية . ولا تموز إضافة هذه الطبقة السمكية من الغطاء منذ البداية ؛ لأن ذلك يؤدي إلى تأخير الإنبات .

يراعى عند استعمال مراقد مدفأة أن يتراوح المدى الحرارى من ٢١° - ٢٧° م ؛ حيث تتكون في هذه الظروف نموات قوية ، تكون جاهزة للشتل في غضون ستة أسابيع من الزراعة . أما في درجات الحرارة الأعلى من ٢٧° م .. فإن النمو النباتي يكون سريعاً ، إلا أن الشتلات المنتجة تكون ضعيفة ورهيفة . ويجب - أيضاً - الاهتمام بعملية التهوية ، خاصة في الأيام المشمسة ؛ حيث تعمل التهوية على خفض درجة الحرارة ، وأقلمة النباتات قبل شتلها في الحقل .

تقلع الشتلات (تسمى أيضاً slips ، أو sprouts ، أو draws) بجذنها باليد ، على أن توضع اليد الأخرى على سطح التربة ؛ حتى لاتقلع قطع التقاوى (الجذور) الأصلية . ولا تقلع سوى التوت الجيدة فقط ، وترك الباقية حتى تستكمل نموها . تحتوى الشتلة الجيدة على ٦ - ١٠ أوراق ، ويبلغ طول نموها الخضرى حوالي ٥ سم ، والجذرى من ٣ - ٤ سم .

زراعة الحقل الدائم

تزرع البطاطا على خطوط بعرض ٦٠ - ٧٠ سم (أى يكون التخطيط بمعدل ١٠ - ١٢ خطاً في القصبتين) وعلى جانب واحد (يكون الجانب الشمالى أو الغربى حسب اتجاه التخطيط) . تزرع العقل أو الشتلات في الثلث العلوى من الخط في وجود الماء . يكون غرس العقل في التربة إلى نحو ثلثها ، على أن يظهر منها برعم واحد على الأقل فوق سطح التربة . أما الشتلات .. فيجب أن تفرس

بحيث تغطي كل جذورها وجزء من الساق بالتربة . تتراوح المسافة بين (الجور) من ١٥ - ٣٠ سم ، وتفضل المسافات الضيقة في الأراضي الخصبة . ويفيد ذلك في الحد من النمو الخضري ، كما تفيد المسافات الضيقة - عموماً - في خفض أعداد الجنور غير المرغوبة . هذا .. ويمكن لإجراء عملية الشتل آلياً بمعدل حوالى ٣ - ٤ أفدنة يومياً .

مواعيد الزراعة

تزرع البطاطا في معظم أنحاء مصر من أواخر شهر أبريل إلى أوائل يونيو . وقد تتأخر الزراعة إلى أواخر شهر يونيو ، إلا أن ذلك يؤثر تأثيراً سلبياً على المحصول . ويفضل - دائماً - التبريد في الزراعة ؛ حتى يكون موسم النمو طويلاً ودافئاً . هذا .. وتزرع البطاطا في الصعيد ، وفي الأراضي الرملية الدافئة في مارس وأوائل أبريل .

عمليات الخدمة

الترقيع

تجرى عملية الترقيع أثناء الري الأولى بعد الزراعة بعقل من نفس مصدر التقاوى . وقد تجرى - فيما بعد - بنموات جديدة من الحقل المزروع إذا تعذر أخذ عقل من مصدر التقاوى السابق .

العزق

تجرى عادة ٢ - ٣ عزقات ، يتم خلالها نقل التربة من الريشة (جانب الخط) البطالة (غير المزروعة) إلى الريشة العمالة (المزروعة) ، بصورة تدريجية إلى أن تصبح النباتات في وسط الخط . يجب عدم تحريك التموات الخضرية من مكانها أثناء العزق ؛ لأنها تكون جذوراً عرضية على أجزاء الساق التي تلامس التربة الرطبة . يتوقف العزق عندما تتلاقى التموات الخضرية في الخطوط المتجاورة ، ويكتفى - حينئذ - بإزالة الحشائش الكبيرة يدوياً .

الرى

لا يحتاج البطاطا إلى الري الغزير ؛ نظراً لأن معظم جذورها توجد في الستين سنتيمترا العلوية من التربة . ويمكن لنباتات البطاطا التي مرت بمرحلة النمو الأولى أن تتحمل نقص الرطوبة الأرضية بدرجة كبيرة - مقارنة بغيرها من الخضروات - ولكن يجب أن تتوفر الرطوبة الأرضية - خاصة خلال شهر سبتمبر - حتى يكون النمو جيداً . ويلاحظ أن نقص الرطوبة وقت تكون الجنور يكون ذا تأثير سلبي على المحصول ، وأن الإفراط في الري يؤدي إلى رداءة (بهتان) لون الجنور ، ونقص محتواها من البروتين . والمادة الجافة . بينما يؤدي عدم الانتظام في الري إلى تشقق الجنور . هذا ..

ولم تكن للرطوبة الأرضية أى تأثير على نسبة الألياف فى الجنور . ويمتد الرى قبل الحصاد بنحو ١٥ - ٣٠ يوماً ، حسب طبيعة التربة والظروف الجوية ، حيث تقصر الفترة فى الأراضي الرملية وفى الجو الحار .

التسميد

لا تعد البطاطا من المحاصيل المجهدة للتربة ، كما أنه لا يناسبها التسميد الغزير ؛ ففكرة الأسمدة العضوية تساعد على انتشار الأمراض . وتؤدى زيادة التسميد الآزوتى إلى زيادة النمو الخضرى على حساب النمو الجنرى ، وتكوين جنور طويلة ، ورفيعة ، ومضلعة ، وذات لون داخلى باهت . وتؤدى زيادة التسميد بكلوريد البوتاسيوم إلى نقص نسبة المادة الجافة بالجنور . والتأثير هنا مرده إلى أيون الكلور ، ولكن التسميد المعقول ضرورى لإنتاج محصول جيد من البطاطا . وللبوتاسيوم أهمية خاصة فى تكوين جنور قصيرة وممتلئة ، والبورون ضرورى لمنع تكون تعرقات قاتمة اللون Dark Steraks فى مركز الجنور ، وهى التى تُعدّ عيباً فسيولوجياً . والتسميد الآزوتى ضرورى لتكوين نمو خضرى جيد ، قبل أن تبدأ الجنور فى الزيادة فى الحجم . وقد وجد أن زيادة كمية السماد الآزوتى تؤدى إلى زيادة البروتين فى الجنور ، بينما لم يكن لها أى تأثير على نسبة الألياف .

ويمكن التعرف على مدى حاجة النباتات إلى التسميد بتحليل النبات فى منتصف موسم النمو ، ويستخدم فى التحليل عنق الورقة السادسة من القمة النامية للنبات . ويدل وجود النيتروجين (على صورة ن ٣) بتركيز ١٥٠٠ جزء فى المليون ، والفسفور (على صورة فو ٤) بتركيز ١٠٠٠ جزء فى المليون ، والبوتاسيوم بتركيز ٣٪ على أن النباتات تعانى من نقص هذه العناصر . وتستجيب النباتات للتسميد بها مادام تركيزها فى النبات أقل من ٣٥٠٠ جزء فى المليون ، و ٢٠٠٠ جزء فى المليون ، و ٥٪ للعناصر الثلاثة على التوالى ، وهى مستويات الكفاية فى هذه المرحلة من النمو .

تسمد البطاطا فى مصر بالسماد العضوى فى الأراضي الرملية فقط بمعدل ١٠ م^٣ للفدان ، وتستعمل الأسمدة الكيميائية (فى جميع أنواع الأراضي) بمعدل ١٠٠ كجم سلفات نشادر ، و ٢٠٠ كجم سوبر فوسفات الكالسيوم ، و ١٠٠ كجم سلفات بوتاسيوم للفدان ، على أن تضاف على دفتين ، تكون أولاهما (تكتيشاً) بالقرب من النباتات بعد ثلاثة أسابيع من الزراعة ، والثانية (سراً) إلى جانب خط الزراعة بعد نحو شهر من الأولى .

فسيولوجيا البطاطا

محتوى الجذور من البروتين

تختلف أصناف وسلالات البطاطا كثيراً فى محتواها من البروتين . وفيما يلى أمثلة لمدى التباين الذى وجد بين الأصناف فى بعض الدراسات :

١ - تراوحت نسبة البروتين (على أساس الوزن الجاف) في ٩٩ صنفاً من البطاطا ، من ١,٧٣٪ في الصنف NC 235 إلى ٩,١٤٪ في الصنف بورتوريكو Puerto Rico . وتبين من تحليل الأحماض الأمينية وجود نقص واضح في الحامض الأميني تريبتوفان tryptophan ، والأحماض الأمينية المحتوية على الكبريت ، إلا أن الأحماض الأمينية الضرورية الأخرى كانت موجودة بوفرة .

٢ - تراوحت نسبة البروتين (على أساس الوزن الرطب) في ٧٥ صنفاً وسلالة تربية اخترت في مصر من ٠,٤٥٪ إلى ١,٠٦٪ . وقد تراوحت النسبة من ٠,٦١٪ - ٠,٧٨٪ في الصنف ١٧ - ٨ (منجاوى) ، ومن ٠,٤٨٪ - ٠,٦٨٪ في الصنف مبروكة .

٣ - تراوحت نسبة البروتين (على أساس الوزن الجاف) في ١٦ صنفاً وسلالة من ٤,١٧٪ - ٦,٥١٪ . ووجد أن نسبة البروتين تقل بمقدار ٠,٠٠٦٧٪ يوميًا ، إلا أن معدل الزيادة في المحصول كان ثلاثة أمثال معدل النقص في نسبة البروتين ، وهو ما يدل على أن الحصاد المبكر بغرض زيادة نسبة البروتين .. ليس إجراء عمليًا ، أو اقتصاديًا .

الكثافة النوعية ومحتوى الجذور من النشا والمواد الكربوهيدراتية الكلية

يمكن تمييز قيمتين للكثافة النوعية في جذور البطاطا : الأولى هي الخاصة بالكثافة النوعية المعدلة Adjusted Specific Gravity وهي الكثافة النوعية للأنسجة ذاتها بعد ملء الفراغات بين الخلايا intercellular spaces بالماء تحت تفريغ ، والثانية هي الكثافة النوعية غير المعدلة unadjusted specific gravity . وقد أمكن التوصل إلى معادلات يمكن استخدامها في حساب نسبة المادة الجافة في الجذور ، إذا ما عرفت كثافتها النوعية المعدلة ، وهي كمايلي :

١ - بالنسبة للجذور الحديثة الحصاد :

$$\text{النسبة المئوية للمادة الجافة} = ١,١٦ + ٢١٦,١ (\text{س} - ١) .$$

٢ - بالنسبة للجذور المعالجة لمدة ١٤ يوماً :

$$\text{النسبة المئوية للمادة الجافة} = ١,٥٣ + ٢٢٢,١ (\text{س} - ١) .$$

٣ - المتوسط العام لجميع الأصناف .

$$\text{النسبة المئوية للمادة الجافة} = ٢,١٩ + ٢١٥,٤ (\text{س} - ١) .$$

حيث س = الكثافة النوعية المعدلة .

هذا.. وقد تبينت نسبتا النشا والسكريات الكلية (على أساس الوزن الطازج) في ٧٥ صنفاً وسلالة من البطاطا في مصر كمايلي :

١ - أصناف المائدة : نسبة النشا من ١٠,٢٩ - ١٦,٥٣ % ، ونسبة السكريات الكلية من ٢,٧٧ - ٤,٦٥ % .

٢ - الأصناف النشوية : نسبة النشا من ١٦,٦٠ - ٢٢,٧٢ % ، ونسبة السكريات الكلية من ١,٦٩ - ٣,٢٣ % ، وكان من بين الأصناف والسلالات المهمة التي أنتجت في مصر ، وتميزت باحتوائها على نسبة عالية من النشا .. كل من الصنف مبروكة الذي لم يزرع أبداً لهذا الغرض ، وانتشرت زراعته كصنف مائدة ، والسلالتين ٦٢ ، و٢٦٦ اللتين أنتجتهما وزارة الزراعة ، علماً بأن السلالة الأخيرة تنتج حوالي ٣,٣ طناً من النشا للفدان .

محتوى الجذور من الكاروتين

تباين أصناف وسلالات البطاطا كثيراً في محتواها من الكاروتين ؛ ففي دراسة أجريت على ٧٥ صنفاً وسلالة في مصر .. تراوحت النسبة (على أساس الوزن الرطب) من آثار إلى ١,٢٧ ملليجرام / جم في الأصناف النشوية البيضاء ، ومن ٥,٥٢ إلى ١٥,١٤ ملليجرام / جم في أصناف المائدة الصفراء والبرتقالية . ويقدر محتوى الكاروتين (بالمليجرام لكل جرام من الجنور الطازجة) بنحو ٠,٢٥ في الصنف الإسكندراي ، و ٦,٠ في الصنف بورتوريكو ، و ١٢,٠ في الصنف جولدرش Goldrush ، و ١٧,٠ في الصنف سينتينال Centennial ، و ٢١,٣٧ في السلالة المنتخبة محلياً « ١ - ١ » . ويشكل البيتاكاروتين أكثر من ٨٥ % من الكاروتينات الكلية التي تضم كلاً من : الفيتوتين phytoene ، والفيتوفلون Phytofluene ، والزيتا كاروتين .

هذا .. وتختلف نسبة الكاروتين من جذر لآخر على النبات نفسه بمقدار ٤٧ - ٨٢ % ، كما تختلف في أجزاء الجذر المختلفة ؛ فهي تكون أعلى مايمكن في الطرف القاعدي (المتصل بالنبات) ، وتقل باتجاه الطرف الآخر ، وتزيد في المركز عنه في الأجزاء الخارجية للجذر .

ويرتبط محتوى الجذور من الكاروتين بعدد من الصفات الأخرى . والارتباط إيجابي ، ويقدر بنحو ٠,٥٧ مع نسبة الرطوبة ، و ٠,٦٥ مع نسبة السكريات الكلية بالجنور . كما يوجد ارتباط سلبي يقدر بنحو - ٠,٦٩ بين محتوى الجنور من الكاروتين ونسبة النشا بها . هذا .. بينما لم يظهر ارتباط بين محتوى الجنور من الكاروتين ، وأى من نسبة البروتين ، أو نسبة الألياف ، أو نسبة الرماد بها .

وقد ثبت من تجارب التطعيم أن الكاروتين يصنع في الجنور . ويبدو أن تمثيل الكاروتين في الجذور يستمر لمدة بعد الحصاد ، وتختلف الأصناف في هذا الشأن .

السيادة القاعدية

توجد ظاهرة السيادة القاعدية basal dominace في جنور البطاطا ، وتؤدي إلى كثرة البراعم

العرضية على الطرف القاعدي للجذور عند زراعتها ، ونقل بالاتجاه نحو الطرف الآخر ؛ ويؤدي ذلك إلى نقص عدد التموات (الشتللات) التي يمكن الحصول عليها من كل جذر . وقد اكتشفت هذه الظاهرة لأول مرة بواسطة Thompson & Beattie عام ١٩٣١ ، وهي توجد في معظم الأصناف والسلالات . وقد وُجِدَ أن حدة الظاهرة تقل مع زيادة فترة تخزين الجذور بعد الحصاد ؛ فقد أدى تخزين الجذور لمدة سنة على درجة حرارة ١٤ م إلى زيادة عدد التموات التي تكونت بكل جذر من ٥ في الجذور غير المخزنة إلى ٣٠ في الجذور المخزنة . وكان توزيع الجذور الليلية في الجذور المخزنة على النحو التالي : ٥١٪ عند الطرف القاعدي ، و ٣١٪ في وسط الجذر ، و ١٨٪ عند الطرف القمي . وتشابه ظاهرة السيادة القاعدية في هذا الشأن مع ظاهرة السيادة القمية *apical dominance* في البطاطس التي تقل حدتها ، مع زيادة فترة التخزين . هذا .. وقد سبقت الإشارة إلى طرق التخلص من ظاهرة السيادة القاعدية تحت موضوع طرق تكاثر وزراعة البطاطا .

العيوب الفسيولوجية

١ - تشققات النمو Growth Cracks :

تظهر تشققات النمو على صورة شقوق طولية وعرضية في الجذور ، تتعمق خلال طبقة الجلد ، والمنطقة الخارجية من القشرة . تلثم هذه الشقوق - غالباً - دون أن تحدث إصابات ثانوية بالكائنات المسببة للعفن ، ولكنها تحط من نوعية الجذور . ويزداد الضرر عندما تحدث إصابات ثانوية ، وينتشر العفن .

تختلف أصناف البطاطا في قابليتها للإصابة بالتشقق ، وتظهر الأعراض - غالباً - عندما تتعرض النباتات لظروف تشجع على النمو السريع ؛ مثل : زيادة التسميد الآزوتي ، أو زيادة الرطوبة الأرضية بعد فترة من الجفاف .

٢ - البثرات أو التقرحات Blisters :

يظهر هذا العيب الفسيولوجي على صورة بثرات ، أو تقرحات سطحية جافة ، تتراوح مساحتها من مجرد بقع صغيرة مفردة إلى بقع كبيرة متجمعة ، تغطي نحو نصف مساحة الجذر . وتظهر هذه الأعراض بعد تخزين الجذور لمدة لا تقل عن شهر . تختلف الأصناف في حساسيتها للإصابة . ويعتبر الصنف Nugget من أكثرها حساسية . وقد وجد أن ظهور الأعراض يرتبط بمعدلات التسميد المرتفعة بكل من : النيتروجين ، والبوتاسيوم ، والمغنيسيوم . وقد أمكن الحد من هذه الحالة الفسيولوجية بإدخال البورون في برنامج التسميد .

فسيولوجيا الإزهار

لا يعد الإزهار أمراً ذا أهمية بالنسبة لمنتجى البطاطا ، إلا أنه غاية في الأهمية بالنسبة لمرئى

المحصول ؛ وذلك لأن البنور هي أهم مصدر للاختلافات الوراثية التي يمكن أن ينتخب منها المرعى مايناسبه .

ويذكر ان البطاطا نادراً ما تزهر في المناطق التي تبعد عن خط الاستواء بأكثر من ٣٠° شمالاً ، أو جنوباً . وتعد البطاطا من نباتات النهار القصير بالنسبة للإزهار ؛ فهي تزهر بصورة جيدة عندما لا يزيد طول الفترة الضوئية على ١١,٥ ساعة ، ويكون الإزهار أسرع في إضاءة قدرها ١٠ ساعات ، ويحدث نقص جوهرى في عدد الأزهار التي ينتجها النبات الواحد بزيادة الفترة الضوئية من ١٠ إلى ١٦ ساعة . هذا .. وتختلف أصناف وسلالات البطاطا من حيث قدرتها على الإزهار .

الحصاد والتداول ، والتخزين

النضج والحصاد

تنضج جذور البطاطا بعد نحو ٥ - ٦ شهور من الزراعة ، ويكون ذلك حوالى شهرى أكتوبر ، ونوفمبر في مصر . ويفضل الحصاد قبل حلول موسم الأمطار في الخريف . ويلاحظ أن تأخير الحصاد تصاحبه زيادة في المحصول ، وتحسن في لون الجذور ، ولكن التبكير قد يكون أمراً مرغوباً عند ارتفاع الأسعار في بداية الموسم ؛ حيث تحصد الجذور بمجرد بلوغها حجماً صالحاً للتسويق . ويراعى في هذه الحالة عدم حصادها قبل اكتمال نضجها . وأهم علامات النضج في البطاطا هي مايلي :

١ - توقف النمو الخضرى النشط .

٢ - قلة محتوى الجذور من المادة اللبنية .

٣ - تبدو الأسطح المقطوعة للجذور جافة ، ولا يتغير لونها عند تعرضها للهواء .

٤ - ارتفاع نسبة السكر في الجذور ؛ نظراً لأن النشا المخزن في الجذور لا يبدأ في التحول إلى سكر إلا بعد موت المجموع الخضرى أو توقف نشاطه .

هذا .. ويجب إجراء الحصاد قبل الصقيع بغض النظر عن مرحلة النضج التي وصلت إليها الجذور ؛ لأن الصقيع يؤدي إلى موت التموات الخضرية ، وقد يمتد العفن منها إلى الجذور . أما في المناطق التي لا تتعرض لأخطار الصقيع .. فإنه يمكن ترك البطاطا في الأرض لمدة ١ - ٣ شهور بعد تمام نضجها ، على أن يمنع عنها الرى ، وأن تكون المنطقة غير ممطرة . ويساعد ذلك على حصاد المحصول تدريجياً حسب احتياجات الأسواق .

يراعى أن تكون التربة جافة عند الحصاد ؛ حتى لا تلتصق بالجذور . وتزال التموات الخضرية قبل الحصاد ، أو ترعى فيها الأغنام . يراعى عند إجراء الحصاد - آليا - أن يكون سلاح المحراث عميقاً

في التربة تحت مستوى الجذور ، وإلا فإنه يفضل الحصاد يدويا . ويلزم لذلك ٥٠ رجلاً لكل فدان . تترك الجذور في مكانها بعد تقليعها لمدة ٢ - ٣ ساعات حتى تجف ، ثم تفرز ؛ للتخلص من الجذور المصابة ، وتجمع بعد ذلك مباشرة ، مع تداولها بعناية كبيرة ؛ حتى لا تزيد فيها الجروح التي تعد منفذاً خطيراً لإصابتها بالكائنات المسببة للعفن . ويلاحظ أن الجروح تقل معدلها بزيادة نضج الجذور .

عمليات التداول

تعتبر جذور البطاطا من أكثر الخضراوات حساسية لعمليات التداول الخشنة التي تؤدي إلى تجريحها . وتعد الجروح منفذاً مهماً للفطريات والبكتيريا المسببة للأعفان . كما أن الجروح التي تلتمص تصبغ صلبة ، وقائمة اللون ، وذات مظهر سيء . وتعتبر البطاطا أكثر حساسية للتجريح من البطاطس ، وتجب معاملتها كما تعامل ثمار التفاح ، والبرتقال . ويفضل دائماً أن يستعمل العمال القائمون بتداول البطاطا قفازات ؛ حتى لا ينجسوا الجذور بأظافرهم . ومن أهم عمليات تداول البطاطا مايلي :

١ - الفرز :

يفرز المحصول ؛ لاستبعاد الجذور الضخمة ، والصغيرة جداً ، والمشوهة ، والمجروحة ، والمصابة بالعفن ، وهي التي يمكن استعمالها كعلف للماشية .

٢ - التدرج :

تدرج الجذور حسب الحجم إما في الحقل ، وإما في محطة التعبئة .

٣ - الغسل :

قد يكون الغسل بالماء ضرورياً للتخلص من الطين العالق بالجذور ، إلا أن ذلك يساعد على انتشار بعض الأمراض كالعفن الأسود .

٤ - العلاج أو المعالجة Curing :

يعد علاج جذور البطاطا أمراً ضرورياً حتى يمكن تخزينها بحالة جيدة لفترة طويلة ؛ نظراً لأنه يساعد على سرعة تكوين طبقة من البيريدريم تحت الأماكن المجروحة أو المقطوعة ، يتبها تكوين طبقة فلينية على السطح . ويجب أن يبدأ العلاج في نفس يوم الحصاد ، ويكون ذلك بوضع الجذور عند درجة حرارة ٢٧° م - ٢٩° م ، ورطوبة نسبية ٨٠ - ٨٥٪ لمدة حوالي ٤ - ٧ أيام ، مع التهوية الجيدة لمنع تكثف الرطوبة على الجذور . وتعالج الجذور في مصر بتركها في كومات صغيرة ، لا يزيد ارتفاعها على ٦٠ - ٩٠ سم في مكان ظليل رطب لمدة ٧ - ١٠ أيام ، تغطي أثناءها (بعروش) البطاطا . تعمل العروش على رفع الرطوبة النسبية داخل الكومة ، بينما يؤدي تنفس الجذور إلى رفع درجة الحرارة .

ويلاحظ أن فترة العلاج تطول بدرجة كبيرة مع انخفاض درجة الحرارة ؛ فبينما لا تستغرق أكثر من ٤ - ٧ أيام عند درجة حرارة ٢٩° م .. فإنها قد تستغرق ٤ أسابيع إذا أجريت في درجة حرارة ٢٤° م ، ويزداد معها فقدان في الوزن ، وقد تظهر نموات جديدة بالجذور ، ولا تحدث أية معالجة في درجة حرارة ١٦° م أو أقل . وتعمل درجات الحرارة المرتفعة على سرعة تكوين فلين الجروح ، كما تعمل الرطوبة النسبية المرتفعة على سرعة الشام الجروح ؛ بتشجيع تكوين فلين الجروح ، وتقليل انكماش الجذور ؛ بتقليل فقدان الرطوبة منها .

وتفقد الجذور أثناء علاجها نحو ٥ - ١٠٪ من وزنها ، ويرجع معظم فقدان الوزن إلى فقدان الرطوبة ، بينما ترجع نسبة قليلة من الفقد إلى تنفس الجذور . وللتأكد من أن عملية العلاج قد تمت بالفعل .. يجرى اختبار حَلِّ جذرين ببعضهما ، فإذا انسلخ الجلد بسهولة .. كان ذلك دليلاً على أن العلاج لم يستكمل بعد . وتخفض درجة الحرارة إلى ١٣° م بعد انتهاء فترة العلاج مباشرة . ومن أهم التغيرات التي تحدث في الجذور أثناء العلاج .. هي تحول جزء من النشا إلى سكر بصورة تدريجية .

٥ - المعاملة بالمطهرات .

تجرى المعاملة بالمطهرات بغرض خفض الإصابة بالأعفان أثناء الشحن والتخزين . ومن أمثلة المطهرات التي استعملت بنجاح مركب Sodium o-Phenylphenate tetrahydrate (اختصاراً SOPP) .

٦ - معاملات منع التزريع :

أمكن منع تزريع الجذور بمعاملتها ثلاث مرات أثناء التخزين بأيروسول لمنظم النمو CIPC ، بمعدل حوالي ١٢ جم من المادة لكل ١٠٠ كجم من الجذور في كل مرة . وقد أعطت هذه المعاملة نتائج جيدة حتى مع التخزين في حرارة ٢١ - ٢٧° م .

٧ - التعبئة :

يراعى عند التعبئة ملء العبوات جيداً ؛ لأن حركة الجذور في العبوة أثناء النقل تؤدي إلى تحريمها ، كما تبدو العبوة ناقصة عند وصولها إلى الأسواق .

التخزين

يتطلب تخزين الجذور لأطول فترة ممكنة أن تكون تامة النضج ، وخالية من الجروح والخدوش ، وخالية من الإصابة بالأعفان ، ومعالجة جيداً ، وأن تبقى - بصفة دائمة - في درجة الحرارة والرطوبة النسبية التي يوصى بها . ويمكن حفظ الجذور بحالة جيدة لمدة ٤ - ٦ شهور ، إذا وضعت بعد علاجها في درجة حرارة ١٣ - ١٦° م ، ورطوبة نسبية ٨٥ - ٩٠٪ .

تصاب جنور البطاطا بأضرار البرودة عند تعرضها لدرجة حرارة منخفضة ، وتظهر الأعراض في غضون أسبوع واحد في درجة حرارة 4°م ، وتزيد المدة في درجات الحرارة الأعلى حتى 10°م ، وتقتصر في درجات الحرارة الأقل حتى درجة التجمد (حوالي $1,1^{\circ} \text{م}$) . وتقل الأضرار في الجنور التي سبق علاجها جيداً . ومن أهم الأعراض مايلي :

١ - حدوث تحلل داخلي ، وظهور مناطق متغيرة اللون ، ومجوفة Pithy داخل الجنور بعد ثمانية أسابيع من تعرض الجنور لدرجات حرارة منخفضة تقل عن درجة التجمد . وتزيد هذه الأعراض بزيادة فترة التعرض للحرارة المنخفضة حتى $10 - 12$ أسبوعاً .

٢ - زيادة قابلية إصابة الجنور بالعفن .

٣ - ظهور طعم غير مقبول عند تجهيز الجنور للأكل .

يؤدي تخزين الجنور في درجة حرارة تزيد على 16°م إلى ظهور الأضرار التالية :

١ - ترعم الجنور خاصة في الرطوبة العالية .

٢ - تحبف الجنور .

٣ - تظهر مناطق فلينية داخلية بالجنور على صورة بقع كثيرة متشابهة ، يحدثها فيروس يكمن في الجنور المصابة ، ولا تظهر أعراضه إلا عند تخزين الجنور في حرارة مرتفعة .

وتخزن البطاطا في مصر بإحدى طريقتين :

١ - ترك الجنور دون حصاد :

يمكن تخزين الجنور بهذه الطريقة لمدة $1 - 3$ شهور . ويشترط لنجاحها أن تكون المنطقة جافة وخالية من الأمطار ، وألا تروى الأرض خلال فترة التخزين . ويعاب عليها شغل الأرض لمدة ثلاثة شهور ، أو احتمال إصابة الجنور بالحشرات وهي في الأرض .

٢ - التخزين تحت وقايات خاصة لحمايتها من الشمس :

يمكن تخزين الجنور بهذه الطريقة لمدة تتراوح من شهر إلى شهر ونصف . نوضع الجنور تحت مظلات في أكوام لا يزيد ارتفاعها على متر . ويفضل لنجاحها أن تجرى في مناطق لا تنخفض فيها درجة الحرارة عن 10°م ، وتكون رطوبتها النسبية مرتفعة نوعاً .

وتتعرض جنور البطاطا لعدد من التغيرات الفيزيائية والكيميائية أثناء التخزين ، نذكر منها

مايلي :

١ - نقص الوزن :

يرجع معظم النقص في وزن الجنور أثناء التخزين إلى الفقد الرطوبى ، ويبلغ النقص في الوزن نحو ٢ - ٦٪ أثناء فترة العلاج ، ثم حوالى ٢٪ بعد ذلك أثناء التخزين . ويزيد الفقد الرطوبى بارتفاع درجة حرارة التخزين ، وعند نقص الرطوبة النسبية في المخزن ، وفي حالة عدم اكتمال عملية العلاج قبل التخزين .

وإلى جانب الفقد الرطوبى .. فإن نسبة من الفقد في الوزن تحدث نتيجة مايلى :

أ) فقدان المادة الجافة ؛ نتيجة للتنفس الذى يزداد معدله بارتفاع درجة الحرارة .

ب) تبييت (تزرير) الجنور ، وهو يزداد عند ارتفاع درجة الحرارة عن ١٨ ° م .

ج) الإصابة بالأعفان ، وتكون الإصابة أقل مايمكن في درجة ١٣ ° م ، وهى الدرجة المناسبة للتخزين .

٢ - زيادة نسبة السكريات :

يزداد محتوى الجنور من السكروز ، والسكريات الكلية أثناء فترتى العلاج والتخزين ؛ فبينما تكون نسبة السكريات حوالى ٣٪ عند الحصاد .. فإنها تزيد بسرعة كبيرة أثناء فترة العلاج ، ثم تستمر زيادتها ببطء أثناء التخزين ، إلى أن تصل إلى حوالى ٦٪ بعد ثلاثة شهور من التخزين في درجة ١٥ ° م . وتقل سرعة التحول من النشا إلى سكر ، مع ارتفاع درجة الحرارة إلى ماين ٣٠ ° م . يمثل السكروز نحو ثلثى السكريات الكلية . تؤدي هذه التغيرات إلى زيادة حلاوة الجنور ، وزيادة طراوتها عند إعدادها للأكل .

٣ - زيادة محتوى الجنور من الكاروتين ، ونقص محتواها من حامض الأسكوربيك .

الآفات

من أهم الأمراض التى تصيب البطاطا في مصر مايلى :

المسبب	المرض	
<u>Alternaria solani</u>	Alternaria disease	مرض ألترناريا
<u>Ceratostomella fimbriata</u>	Balck rot	العفن الأسود
<u>Macrophomina phaseoli</u>	Charcoal rot	العفن الفحمى

<u>Diaporthe batatas</u>	Dry rot	العفن الجاف
<u>Fusarium solanif f. batatas</u>	Fusarium root rot	عفن الجذر الفيوزاري
<u>F. oxysporum f. batatas</u>	Fusarium wilt	الذبول الفيوزاري
<u>Diplodia tubericola</u>	Java black rot	عفن جافا الأسود
<u>Pythium ultimum</u>	Pythium disease	مرض بيثيم
<u>Rhizopus nigricans & R. stolonifer</u>	Rhizopus soft rot	عفن ريزوبس الطرى
<u>Erwinia carotovora</u>	Bacterial soft rot	العفن البكتيري الطرى

وتكافح أمراض البطاطا - بوجه عام - بمراعاة مايلي :

١ - استعمال تقاو (جنور) خالية من الإصابات المرضية .

٢ - اتباع دورة زراعية ثلاثية أو رباعية

٣ - معاملة الجنور بالمطهرات السطحية

٤ - استخدام رمل ، أو تربة خالية من المسببات المرضية في أحواض إنتاج الشتلات .

٥ - العناية بتداول الجنور بعد الحصاد لتقليل تجريحها إلى أدنى مستوى ممكن .

٦ - إجراء عملية العلاج بسرعة بعد الحصاد .

٧ - تخزين الجنور المعالجة في حرارة ١٣° م - ١٦° م .

٨ - زراعة الأصناف المقاومة .

كما تصاب البطاطا أيضا بكل من دودة ورق القطن ، والحفار ، والدودة القارضة ، والمن ، والذبابة البيضاء ، ويرقات فرقع لوز ، ودودة ورق البطاطا ، والعنكبوت الأحمر .

مراجع مختارة

- Constantin, R.J., T.P. Hernandez and L.G. Jones. 1974. Effects of irrigation and nitrogen fertilization on quality of sweet potatoes. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 99: 308-310.
- Kay, D.E. 1973. Root crops. The Tropical Products Institute, London. 245p.
- Kushman, L.J., D.T. Pope and J.A. Warren. 1968. A rapid method of estimating dry-matter content of sweetpotatoes. *Proc. Amer. Soc. Hort. Sci.* 92: 814-822.
- Kushman, L.J., R.E. Hardenburg and J.T. Worthington. 1964. Consumer packaging and decay control of sweetpotatoes. U.S. Dept. Agr., Marketing Res. Rep. No. 650. 15p.
- Onwueme, I.C. 1978. The tropical tuber crops. John Wiley & Sons, N.Y. 234p.
- Stino, K.R., A.K. Gaafar, A.M. Alian, A.A. Hassan and M.A. Tawfik. 1977. Preliminary studies on the evaluation of some sweet potato lines. *Egypt. J. Hort.* 4: 9-23.
- Villareal, R.L. and T.D. Griggs (Eds). 1982. Sweet potato. Asian Veg. Res. & Dev. Center, Taiwan. 481p.
- Yen, D.E. 1974. Sweet potato (*Ipomoea batatas*). In: J. Jeon (Ed.) "Handbook of plant Introduction in Tropical Crops". pp. 29-34. Food and Agr. Org. of the United Nations. Rome. 140p.
- Yen, D.E. 1976. Sweet potato. In: N.W. Simmonds (Ed.) "Evolution of crop plants", pp. 42-45. Longman, London.
- Yen, D.E. 1982. Sweet potatoes in historical perspective. In: R.L. Villareal and T.D. Griggs (Eds) "Sweet potato", pp. 17-30. Asian Vegetable Research and Development Center, Taiwan.