مجلة اتحاد الجامعات العربية للعلوم الزراعية جامعة عين شمس ، القاهرة مجلد(17)، عدد (1)، 137-150، 2009

تأثير مستويات ملوحة ماء الرى على النمو والصفات الكيماوية والمحصول لبعض أصناف البطاطا الجديدة التي مصدرها البذور الحقيقية

[11]

عفاف عبد القادر سالم 1 - صباح محمد أحمد الجمل 2 - محمود قطب حاتم 1 1 معهد بحوث البساتين (خضر) - مركز البحوث الزراعية بالجيزة - مصر 2 - قسم النبات الزراعي - كلية الزراعة - شبين الكوم - جامعة المنوفية - مصر 2 -

الموجز

أجريت هذه الدراسة في أصص بمزرعة التجارب بكلية الزراعة جامعة المنوفية خلال عامي 2006، 2007 لدراسة تأثير مستويات مختلفة من ملوحة ماء الحرى بتركيز 10، 30، 50% (من الماء المالح) بالإضافة إلى مياه الصنبور ككنترول على صفات النمو والعلاقات المائية والصفات الكيماوية وصفات الجودة والمحصول لثلاث أصناف جديدة (منوفيه البطاطا التي مصدرها البذور الحقيقية والصنف المحلى مبروكة.

وكانت أهم النتائج المتحصل عليها كالتالى

- ادى استخدام التركيز المنخفض والمتوسط من الماء المالح (10 و 30%) إلى زيادة نمو نباتات البطاطا معبراً عنه بطول النبات وعدد الأوراق والأفرع والوزن الجاف للمجموع الخضرى ، كما أدى إلى زيادة محتوى الأوراق من صبغات البناء الضوئى والكربو هيدرات الكلية والبرولين والعناصر الغذائية (نيتروجين وفوسفور وبوتاسيوم وكالسيوم) وأيضا محتوى الماء الكلى . كذلك الماء المرتبط والماء المرتبط / الماء الحر ومحتوى الماء النسبي قد زاد تحت هذه الظروف . بينما أدى التركيز العالى من الملوحة 50% إلى نقص كل الصفات سابقة الذكر وأيضاً زيادة عنصر الصوديوم في الأوراق .
- بينما أدى التركيز المنخفض من الملوحة (10%) المى زيادة المحصول وتحسين صفات الجودة فى جذور البطاطا بينما أدى التركيز المتوسط (30%) والعالى (50%) إلى نقص الصفات السابقة.

- ان الصنف الجديد منوفية 96/6 كان الأقوى نمواً والأعلى محصولاً والأكثر ثباتاً في سلوكها الفسيولوجي والكيمائي يليها منوفيه 96/2 ومنوفيه 96/171
- الصنف الجديد منوفية 96/171 كان الأفضل في صفات الجودة المتمثلة في فيتامين C والكاروتين ، أما الصنف المحلى مبروكة فكانت صفات الجودة منخفضة ولم يتكون جذور عند مستوى 30 و50% من الملوحة .
- كان التفاعل بين الأصناف وملوحة ماء الرى فعال ومعنوى ، فالنسبة للثلاث أصناف الجديدة التركيز العالى من الملوحة (50%) أثر بالسلب على كل الصفات الخضرية والعلاقات المائية والكيمائية والمحصول وجودته.
- بينما الصنف المحلى مبروكة لوحظ فية انخفاض ونقص معنوى في كل الصفات الخضرية والعلاقات المائية والصفات الكيماوية ونقص معنوى في صفات المحصول وجودته في كل مستويات الملوحة المستخدمة في الدراسة.
- وتبعاً لذلك فإن الصنف الجديد منوفية 96/6 هو الأعلى تحملاً للإجهاد الملحى ويليه الصنفين منوفية 96/2 ومنوفية 171/96، أما الصنف المحلى مبروكة فكان حساساً للملوحة.

وتحمل الدراسة أنه يُمكن استخدام أصناف البطاطا الثلاثة المستنبطة مؤخراً والمبشرة في نتائج المحصول والجودة في الأراضي الجديدة عند الري بمستويات ملوحة مختلفة كما هو موجود في مياه الأبار الجوفية.

تحكيم: أ.د محمد عبد الرسول محمد أ.د رجاء عبد الرؤوف جاويش



150 مجلة اتحاد الجامعات العربية للعلوم الزراعية جامعة عين شمس ، القاهرة مجلد(17)، عدد (1)، 137-150، 2009

تحكيم: أ.د محمد عبد الرسول محمد أ.د رجاء عبد الرؤوف جاويش