



الجمهورية العربية السورية
جامعة دمشق
كلية الهندسة الزراعية
قسم وقاية النبات

تأثير التخزين ومعاملة البذار بمبيدات الآفات على حيوية بذور بعض المحاصيل الحقلية وحمولتها من الفطريات

The Effect of Seed Storage and Seed Treatment with Pesticides on the Viability of Seeds of Some Field Crops and their Load of Fungi

إشراف: د. زكريا الناصر

الملخص

إعداد: سامر أحمد ديوب

أجريت هذه الدراسة في الفترة من ٢٠٢١-٢٠٢٣ في مخبر أبحاث المبيدات في كلية الزراعة بجامعة دمشق. وهدفت الدراسة إلى تقييم تأثير التخزين ومعاملة بذور القمح صنف شام ٨ والجمص غاب ٣ والبالزلاء صنف بلدي بالمبيدات Chlorpyrifos-ethyl و Imidaclopride والمبيدات الفطرية Difenoconazole + Thiram + Carboxin، بتركيزات مختلفة في نسبة الإنبات، ونمو البادرات عند التخزين لمدة ١٨٠ يوماً في ظروف المخبر.

القسم النظري

إن سلامة الغذاء وخلوه من متبقيات المبيدات من أهم المعايير التي تعتمدها الدول، فضلاً عن خلوه المواد الغذائية من السموم الفطرية (الأفلاتوكسينات) والميكروبات، ومن ثم فإن تأمين الأغذية السليمة والأمنة من أصعب المشكلات في المجتمعات الحالية، إذ يُعدُّ تلوثُ المواد الغذائية بفطريات أعفان التخزين، والسموم الفطرية خطراً على صحة الإنسان. كما أنَّ الحشرات التي تصيب البذور بالمخزن من العوامل المهمة في خفض جودة البذور ونوعيتها في المخازن. ومن ثم معاملة البذور بالمبيدات الحشرية والفطرية، بالتركيز المناسبة مهمة لحفظ البذور لفترات طويلة في المخازن من الآفات الحشرية

النتائج والمناقشة

أعطت عملية تخزين البذور للقمح والحمص والبالزلاء دون معاملة بالمبيدات زيادةً في حمولة فطريات أعفان التخزين. وخفضاً في متوسط نسب الإنبات، وطول البادرة، ووزنها الجاف، وتركيز كلورفيل أ وب، مقارنة مع البذور غير المخزنة.

يجب العناية بالبذور بعد حصاد المحصول، إذ تؤثر طريقة الحفظ في سلامة البذور من مسببات المرضية، وفي نسبة إصابتها بالعوامل المرضية في فترة التخزين.

استعمال المبيدات المختبرة كمعاملة بذار بالتركيز الموصى به أدى إلى زيادة معنوية في متوسط نسب الإنبات، ومؤشرات نمو البادرات.

المراجع

١-المعمار، أنور، الناصر، زكريا، دغاس عز الدين، وهيفاء السيدة، كتاب مبيدات الآفات ٢٠١٨، منشورات جامعة دمشق.

2-Roy, F., Boye, J., and Simpson, B., 2010. Bioactive proteins and peptides in pulse crops: Pea, chickpea and lentil. Food Research International. V. 43, p. 432-442