

الإجابة النموذجية لمادة إنتاج فاكهة محدودة الانتشار

الفرقة الرابعة (برنامج إنتاج نباتي)
الفصل الدراسي الأول 2018-2019

(٣٠ درجة)

السؤال الأول:

- أ- ماهي الإستخدامات المختلفة لأنواع الفاكهة الآتية:- (١٠ درجات)
- ١- السابوتا : أكل الثمار - استخدام الأشجار في الحدائق المنزلية لجمال منظرها يحتوي القلف علي مادة لبنية تجمع ويستخرج منها أفخر أنواع اللبان - أخشاب الأشجار صلبة متينة جدا خفيفة الوزن تستخدم في تسقيف المخازن (٢,٥ درجة)
 - ٢- الأناناس : تؤكل الثمار طازجة أو محفوظة أو تستهلك علي صورة شراب لذيذ الطعم - يستخرج من العصير إنزيم البروملين الذي يهضم البروتين - يستخدم العصير في تسكين اضطرابات المخ وعلاج أمراض الحلق كما يستخدم عصير الأوراق كمادة طاردة للديدان وتستخرج الألياف من الأوراق لتصنيع منسوجات متينة تتحمل الرطوبة كما تصنع منها الدوبارة والحبال - يعتبر الأناناس مصدرا هاما لصناعة لخل والكحول ومشروبات أخرى . (٢,٥ درجة) .
 - ٣- الأفوكادو (الزبدية) : الثمار ذات قيمة غذائية كبيرة تحتوي علي نسبة كبيرة جدا من الدهون معظمها دهون غير مشبعة مما يجعلها مناسبة جدا كغذاء للأفراد المعرضين لإرتفاع نسبة الكوليسترول وأمراض القلب . كما تحتوي علي نسبة مرتفعة من البروتين (١,٥ - ٢,٥ %) لهذا تسمي بلحمة الفقير . تستعمل لثمار كسلاطة فاتحة للشهية أو تؤكل مع البصل وعصير الليمون كما يعمل منها نوع خاص من الأيس كريم - كما تستعمل في بعض المناطق كمصدر رئيسي للدهون . (٢,٥ درجة)
 - ٤- الباباظ : تؤكل الثمار مثل الشمام أو تؤكل مثلجة بالسكر والقشدة أو تؤكل كسلاطة بالملح والفلفل والليمون أو تطبخ كالقرع العسلي أو تستعمل في عمل المرببات أو التخليل كما تستخدم الأوراق أو الثمار الخضراء في تسوية اللحم العجوز لإحتوائها علي إنزيم البابيين الهاضم للبروتين مثل إنزيم الببسين وقد يستخرج هذا الإنزيم عن طريق خدش الثمار الخضراء فتخرج مادة لبنية تجمع في جفنة حيث تجفف في الشمس وتطحن فينتج مسحوق ناعم يستعمل في سرعة إنضاج اللحم أو في حالات عسر الهضم وتضخم الكبد والطحال . (٢,٥ درجة) .
- ب- الطرق المستخدمه في إكثار الأناناس :
- ١- الخلفة Ratoon وهي خلفه أرضية لها جذور . (٦ درجات)

- ٢- السرطانات Suckers وهي تسمى بالخلفة الهوائية وهي لاتحمل جذور .
الأفرخ أو الثمرات الجانبية Slips .
٤- الأوراق التاجية Crown .
٥- البذور (في أغراض التربية لإنتاج أصناف جديدة).
ج- برنامج مناسب لتسميد وري أشجار البشملة (٦ درجات)
التسميد : تسمد الأشجار بالسماد البلدي بمعدل مقطف واحد لكل جوره عند الزراعة أما في حالة الأشجار المثمرة فتسمد بمعدل ١٥ - ٢٠ متر مكعب للفدان يضاف خلال يوليو وأغسطس وسبتمبر مع إضافة سماد معدني آزوتي في سبتمبر ودفعة ثانية في ديسمبر وثالثة في فبراير أثناء نمو الثمار بمعدل ٢٥٠ جم للشجرة في كل دفعة .وفي الأراضي الخفيفة والرملية يضاف ١٠٠ كجم سوبر فوسفات ، ٥٠ كجم سلفات بوتاسيوم خلال أشهر ديسمبر وفبراير .
الري : يجب تجنب تعطيش الأشجار في الخريف والشتاء حيث أن الأشجار تكون في حالة نشاط ويجب عدم التعطيش خلال السدة الشتوية وتكون فترات الري متفاوتة حسب نوع التربة وحالة الطقس ويبلغ متوسط عدد الريات ٢٠ - ٢٥ رية في السنة .

- د- ضع علامة صح أ، خطأ أمام العبارات الآتية :- (٨ درجات)
١- خطأ (الصواب : من أهم الآفات التي تصيب الكازمرو .) (٢درجة)
٢- صح (٢درجة)
٣- خطأ (الصواب :تتميز أشجار السابوتا .) (٢درجة)
٤- صح (٢درجة)

السؤال الثاني : (١٥ درجة)

- أ- أهم الطرق المستخدمة في التخلص من المواد التانينية القابضة في ثمار الكاكي : (٥ درجات)
١- المعاملة بالماء الساخن ٢- المعاملة بكحول الإيثايل
٣ - المعاملة بغاز ثاني أكسيد الكربون
٤ إزالة المادة القابضة من الثمار وهي مازالت متصلة بالشجرة
ب- باستخدام الإيثانول -٥- التجميد ٦ - إستخدام الأشعة المتأينة .

- ب-علامات إكمال النمو والجمع وتخزين الثمار في البيكان (٥درجات)
يتم جمع ثمار البيكان إبتداء من أواخر أكتوبر حتي آخر نوفمبر ويتم إما يدويا أو آليا باستخدام الجمع الميكانيكي وأهم علامات إكمال النمو هو تفتح الغلاف الزهري وبدء تساقط الثمرة من الغلاف حيث تترك الثمار لتتساقط طبيعيا وتجمع من فوق سطح الأرض .

تخزين الثمار : يلي عملية الجمع مباشرة تجفيف الثمار حيث يساعد التجفيف علي عدم تزنخها أثناء فترة تخزينها . يمكن أن تخزن الثمار علي درجة الغرفة بعد تجفيفها لمدة تصل إلي ٤٥ يوم ، وفي حالة تخزينها في الثلاجة تصل مدة بقائها بحالة جيدة لمدة ٩- ١٠ شهور وفي الفريزر تصل إلي من ١٨ شهر إلي سنتين .

ج- الإستخدامات والفوائد الطبية والقيمة الغذائية لثمر العناب الصيني (٥درجات).

تقوي ثمار العناب الجهاز المناعي للإنسان لإحتوائها علي فيتامينات (A . B . C) التي تعزز المناعة إلي جانب عناصر أخرى كالكالسيوم والفسفور والحديد . — تستخدم الثمار للوقاية والعلاج من أمراض القلب وتصلب الشرايين — يستخدم عصير الثمار في تنقية الدم وعلاج السعال (الكحة) وتنشيط الجهاز الهضمي - ملين جيد في حالات الإمساك . في الطب الصيني يتم وصف ثمار العناب لتقوية وتحسين وظائف الكبد . تحتوي ثمار العناب علي كميات مرتفعة جدا من حمض الاسكوربيك (فيتامين ج) وهو من المواد المضادة للأكسدة الطبيعية.

السؤال الثالث:

(١٥ درجة)

(٥درجات)

أ- البيئة الملائمة لزراعة الفستق

وتشمل هذه العوامل :-

١- المناخ ٢- الإرتفاع عن سطح البحر ٣- الموقع والإنداد

٤- التربة .

المناخ ويشمل :-

أ- ساعات البرودة الشتوية ب- درجة الحرارة ج- الأمطار د- الرطوبة

الجوية ز - الضوء .

ب- مميزات وعيوب أصول الكاكي :

١- الشتلات البذرية للكاكي الياباني : المميزات :-

-- درجة توافقه مع أصناف الكاكي المختلفة عالية - أقل حساسية

لمرض التدرن التاجي .

العيوب :- أقل مقاومة للبرودة - حساس لمرض الذبول .

٢- الشتلات البذرية للنوع D . Lotus يعطي شتلات بذرية قوية - أكثر

مقاومة للصقيع - مقاوم جدا لفطريات جذور البلوط .

ويعاب عليه : حساس جدا لمرض التدرن التاجي - لايتحمل الأراضي سيئة

الصرف - وجود بعض من عدم التوافق بينه وبين الأصناف التي لايتغير

لون لحمها بعد التلقيح والتي لها طعم غير قابض .

٣- الشتلات البذرية للنوع الأمريكي :

يناسب التربة الرطبة - مقاوم للصقيع - يتحمل الجفاف

ويعاب عليه كثرة إعطائه سرطانات .

ج- أذكر أربعة أصناف من كل من الفواكه الآتية : (٥ درجات)
البيكان : ديزايرابل - ويشيتا - بيركيت - كيب فير - شيكاتو
العناب : بلحي - تفاحي - زيتوني - لآنج - إيد هيجارد - عمران
الفسق : العاشوري - الباقوري - ناب الجمل - جلب أحمر - العلمي
اللوز : نان باريل - تكساس - نابلس الترا - أم الفحم - بيرليس - دريك.

إنهت الإجابة والحمد لله