

Diala, Jour, Volume, 37, 2009

تأثير الصنف و درجة النضج وطريقة الخزن في الصفات الخزنية والتسويقية
لثمار البطيخ *Cucumis melo L.*

م.د.عزيز مهدي عبد الشمري
قسم البستنة - كلية الزراعة
جامعة ديالى

م.د.غالب ناصر حسين الشمري
قسم البستنة - كلية الزراعة
جامعة تكريت

المستخلص :

اجريت الدراسة في قسم البستنة -كلية الزراعة -جامعة تكريت للموسم 2007 على ثمار صنفين من البطيخ الأناناس و قاطع نفسة , تم جني الثمار من محطة أبحاث قسم البستنة عند مرحلة التلون الكامل و وبداية النضج ثم قسمت الثمار الى مجموعتين الأولى خزنت في المخزن التبخيري (معدل درجة الحرارة 14 م° والرطوبة النسبية 70%) والمخزن المهووى في درجة حرارة الغرفة ظروفها مشابه لمحلات بيع البطيخ في الأسواق . خزنت الثمار في المخزن المهووى لمدة اربعة ايام فيما استمر خزن الثمار في المخزن التبخيري لمدة 14 يوم . نفذت تجربة عاملية بثلاث عوامل في الثمار التي خزنت 4 ايام وعاملين في الثمار التي خزنت 14 يوم وفق تصميم تام التعشبية C.R.D بثلاثة مكررات وتمت مقارنة المتوسطات على أساس أقل فرق معنوي L.S.D. وبمستوى احتمال 5% . حافظ صنف بطيخ اناناس على اقل نسبة فقدان بالوزن و اعلى صلابة و معدل سرعة التنفس والحرارة الحيوية المنتجة مقارنة بثمار بطيخ قاطع نفسه , الثمار التي تم جنيها مكتملة النضج خضراء اللون حافظت على اقل نسبة فقدان في الوزن كما تفوقت في صلابة الثمار , معدل نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية , معدل سرعة التنفس والحرارة الحيوية المنتجة مقارنة بالثمار التي تم جنيها و هي مكتملة النضج كاملة التلون. تميز المخزن التبخيري بأقل نسبة فقدان وزن و مواد صلبة ذائبة كلية كما تفوق في نسبة السكريات و معدل سرعة تنفس والحرارة الحيوية المنتجة من الثمار مقارنة بالثمار المخزونة في الخزن المهووى ,

Diala, Jour, Volume, 37, 2009

حافظ المخزن التبخيري على الثمار لمدة 14 يوم مقارنة بالمخزن المهوى 4 ايام فقد تميز الصنف اناناس بعد 14 يوم من الخزن في المخزن المهوى باعلى صلابة للثمار و نسبة TSS و نسبة السكريات و معدل سرعة التنفس وكمية الحرارة الحيوية المنتجة من الثمار. كما تميزت الثمار في بداية النضج باقل نسبة فقدان بالوزن و اعلى صلابة و TSS و نسبة السكريات و معدل سرعة التنفس وحرارة حيوية منتجة .

المقدمة :

يعتبر البطيخ muskmelon (*Cucumis melo* L.) التابع الى العائلة القرعية Cucurbitaceae من المحاصيل المهمة اقتصاديا وغذائيا للانسان اذ يحتوي كل 100غم من ثمار البطيخ على 0,6 غم بروتين و 5.6 غم كاربوهيدرات و 7 ملغم كالسيوم و12 ملغم فسفور و 0.2 ملغم حديد (عبد الهادي واخرون , 1986) ويزرع البطيخ بمساحات واسعة في العراق وان ذروة انتاجها في الصيف والطلب العالي عليه في تزايد فقد ازداد الطلب على هذه الثمار بنفس الوقت ارتفع انتاج ثمار البطيخ لتلبية الطلب المتزايد عليه فقد ازداد نسبة انتاج ثمار البطيخ في اوربا بنسبة 25% خلال السنوات العشرة الاخيرة حيث وصل الانتاج الى 3 مليون طن عام 2002 وان هذه الكمية الكبيرة من المنتج تحتاج الى مخازن تستوعبها (Pintado واخرون , 2003). بنفس الوقت يكون ذروة انتاجها في فصل الصيف الذي ترتفع فيها درجات الحرارة والتي تسبب تدهور الثمار في الاسواق بسرعة مما يزداد فيه نسبة التلف وان هذه الثمار تخزن بحدود 14 يوم على درجة حرارة 12 م° ورطوبة نسبية 75% (Lipton و Ryall, .., 1979 Barreiro واخرون, 2001) وترتفع نسبة الفقد الرطوبي من الثمار بعد الجني خاصة في الدرجات الحرارية المرتفعة خلال موسم انتاج البطيخ في اشهر الصيف وللمحافظة على الثمار يلجا لتخزينها في المخازن المبردة او المخازن البديلة للحفاض على صفاتها التسويقية لاطول مدة (الشمري واخرون , 2008) وتخزن الثمار على درجة حرارة 10-15 م° لمدة 14 يوم و 21 يوم على درجة حرارة 7-10 م° (Trevor واخرون, 2006) كما ان خزن الثمار على اقل من

Diala, Jour, Volume, 37, 2009

5 م° يؤدي الى اصابتها باضرار البرودة Chilling injury خاصة عند خزن ثمار القرعيات على 2-3 م° وتظهر في الثمار غير الناضجة ولتفادي هذه الضاهرة ترفع درجة حرارة الخزن الى الدرجات الحرارية غير المسببة لاضرار البرودة (Wickham و Mohammed, 1993). وقد وجد العبدلي, (2007) ان نسبة المواد الصلبة الذائبة في اصناف البطيخ تختلف حسب الصنف وان نسبتها في ثما الاناناس 12.4% وانخفضت النسبة في نهاية العمر الخزني للثمار الى 7.8% وتعد صلابة الثمار من الصفات النوعية المهمة للثمار فقد ذكر AL-Jebori, (1982) ان صلابة الثمار تحدد العمر الخزني لها وتعتمد على تحلل البروتوبكتين Protopectin الصلب نسبيا والذي يتحول تدريجيا الى بكتين ذائب , وان صلابة الثمار تتخفض في نهاية عمرها الخزني من 7 باوند الى 4 باوند في ثمار بطيخ الاناناس (العبدلي, 2007) وتبقى خلايا الثمار المقطوفة حية تقوم بالعمليات الحيوية كالتنفس طالما هناك مواد اولية مخزنة في الثمرة (الشمري, 2005) وتزيد درجة الحرارة من سرعة التنفس الذي تستهلك المواد الاولية في الثمرة ولإطالة عمر الثمار الخزني بعد الحصاد بتقليل استهلاك هذه المواد المخزنة خلال العمليات الحيوية كالتنفس (عبد الهادي واخرون, 1989) وان معدل سرعة تنفس ثمار البطيخ 6-9 ملغم/كغم/ساعة في درجة حرارة 10م° وترتفع الى 17 - 25 ملغم/كغم/ساعة عند درجة حرارة 20 م° (Trevor واخرون, 2006). ان ثمار البطيخ التي تجنى وهي كاملة النضج تزداد فيها سرعة التنفس ونتاج الاثلين عند التخزين وتظهر عليها التشققات وتزداد فيها الطراوة وفقدان الوزن و اللون الاخضر مقارنة في الثمار التي تجنى وهي في مرحلة Mature (Kanellis واخرون, 1986) كما ان الثمار التي تجنى في مرحلة Immature احتفضت بصفاتها الخزنية افضل من الثمار التي تم جنيها في مرحلة النضج الكامل fully developed green stage ويزداد في الثمار الناضجة معدل سرعة التنفس ونتاج الاثلين عند الخزن مقارنة بالثمار التي تجنى في مرحلة mature (Zheng, 1986) وثمار القرعيات حساسة لدرجات الحرارة المنخفضة عند خزنها على اقل من 7.5م° خاصة اصناف Summer squash و Fuzzy

Diala, Jour, Volume, 37, 2009

melon حيث تظهر عليها علامات البرودة بعد حوالي 12 يوم من الخزن مع قليل من pitting وللتخلص من هذه الظاهرة ترفع درجات حرارة الخزن بين فترة واخرى كما ان هذه الاضرار مرتبطة بانتاج اصناف البطيخ من الاثلين عند الخزن (Zheng واخرون, 1992, Cabrera و Saltveit, 1990).

ولتحديد الصنف ودرجة النضج المثلى لجني ثمار البطيخ وواختيار طريقة الخزن المناسبة للمحافظة على الصفات النوعية والتسويقية لاطول مدة ممكنة فقد تم اجراء هذه الدراسة .

طريقة العمل :

اجريت هذه الدراسة في قسم البستنة / كلية الزراعة / جامعة تكريت للموسم 2007 على ثمار البطيخ water melon صنف الاناناس وقاطع نفسه حيث تم جني الثمار من محطة ابحاث قسم البستنة بدرجتي نضج الاولى عند اكتمال حجم الثمار في مرحلة النضج الفسلجي بدون ظهور اللون الاصفر والثانية عند التلون الكامل .

اجريت عليها عمليات التنظيف واستبعاد الثمار المجروحة والغير سليمة والمتضررة ميكانيكيا وتم تعقيم الثمار بمادة هايبيوكلورات الصوديوم بتركيز 0.3% (الشمري, 1986)

تم تقسيم الثمار الى مجموعتين المجموعة الاولى خزنت في المخزن العادي(المخزن المهوى) والمجموعة الثانية خزنت في المخزن التبخيري الذي صمم لحل مشكلة سرعة تلف الثمار في اسواقنا المحلية واطالة عمرها في الاسواق مع المحافظة على صفاتها النوعية ويصنع المخزن التبخيري من هيكل حديدي او من الخشب ارتفاعه بحدود 190سم وعرضه بحدود 60 سم وعمقه 60 سم ويمكن تغيير حجم المخزن حسب المساحة المتاحة لاسيما وانه مصمم لمحلات بيع الخضار في الاسواق , ويحوي على اربع رفوف والهيكل مغلف بمشبكة سلكية لمنع دخول الحشرات وله باب تفتح الى الخارج وله حوضان من الماء علوي وسفلي والمخزن مغلف بالجلفاص الذي ينغمس طرفيه العلوي والسفلي في حوضي الماء الذي يرطب بالماء بالخاصية الشعرية وبذلك تؤدي الى رفع نسبة الرطوبة حول

Diala, Jour, Volume, 37, 2009

الثمار وخفض درجة الحرارة ووزعت المعاملات في تجربة عاملية بثلاث مكررات وحسب التصميم العشوائي الكامل (Completely Randomized Design (C.R.D.) وتم توزيع المعاملات بثلاث مكررات لكل معاملة وخزنت الثمار في المخزن التبخيري والعادي. وتمت دراسة الصفات الطبيعية والكيميائية للثمار على فترات كل اربعة ايام باخذ نماذج عشوائية من كل معاملة لاجراء الدراسات المطلوبة عليها لغرض معرفة تاثيرالصنف ودرجة النضج و طريقة الخزن هذه على اطالة عمر الثمار وانضاجها والمحافظة على صفاتها النوعية لاطول مدة ممكنة فقد تمت دراسة الصفات التالية :

1 - نسبة الفقد في وزن الثمار . حسب نسبة الفقد بالوزن حسب المعادلة الاتية

وزن الثمار في بداية الخزن - وزن الثمار عند القياس

$$\frac{\text{النسبة المئوية لفقدان الوزن}}{100} \times 100 = \text{النسبة المئوية لفقدان الوزن}$$

وزن الثمار في بداية الخزن

2 - صلابة الثمار : تم قياس صلابة الثمار بجهاز قياس الصلابة اليدوي

Fruit pressure tester بازالة قشرة الثمرة في نقطة القياس واخذ معدل

القراءتين على جانبي

لثمرة .

3 - النسبة المئوية للمواد الصلبة الذائبة TSS . استخدم جهاز الرفراكتوميتر اليدوي

Hand Refractometer لقياس نسبة المواد الصلبة الذائبة في درجة حرارة

المختبر .

4 - السكريات الكلية . تم تقديرها باستخدام جهاز Spectrophotometer على

طول موجي

490 nm وكما ورد في المصدر (Mahadevan و Sirdhar . 1986) .

5 - معدل سرعة تنفس الثمار : حسب سرعة تنفس الثمار باستعمال طريقة الحيز

المغلق Closed system كما ورد في المصدر (العاني , 1985)

وحسب المعادلة

Diala, Jour, Volume, 37, 2009

$$\text{Mg Co}_2 / \text{kg} / \text{hr} = \text{mgCo}_2 \times 1/\text{wt.}(\text{kg}) \times 1/\text{hr}$$

6- الحرارة الحيوية الناتجة من الثمار : تم حسابها بوحدة كيلو كلوري/طن

متري/يوم= معدل سرعة التنفس $\times 122$ وكما ورد في المصدر (Trevor

واخرون,2006)

النتائج والمناقشة :

فقدان الوزن :

اظهرت نتائج دراسة تاثيرالصنف وطريقة الخزن ودرجة نضج الثمار على الصفات الخزنية في ثمار البطيخ المخزنة لمدة اربعة ايام والموضحة في الجدول (1) ان اقل نسبة فقدان وزن في ثمار صنف البطيخ الاناناس (7.95)% في حين ارتفعت النسبة في ثمار صنف البطيخ قاطع نفسه الى (10.17)%, كما ارتفعت نسبة فقدان الوزن في الثمار كاملة النضج (التي تم جنيها مكتملت التلوين) الى (10.83)% في حين حافظت الثمار التي جنيت بداية النضج على اقل نسبة فقدان وزن (7.31)% . ان طريقة الخزن اثرت معنويا في صفة فقدان الوزن حيث ازادت نسبة الفقدان في وزن الثمار المخزنة في المخزن العادي الى (12.64)% في حين انخفضت في المخزن التبخيري الى (5.51)% ,

واظهر التداخل بين الصنف ودرجة النضج تداخلا معنويا في نسبة فقدان الوزن حيث اقل نسبة فقدان (6.82)% في ثمار صنف البطيخ الاناناس الذي جني في بداية النضج في حين كانت اعلى نسبة فقد بالوزن (12.53)% لصنف قاطع نفسه كامل النضج , كما اظهر التداخل الثلاثي بين طريقة الخزن والصنف ودرجة نضج ثمار البطيخ تداخلا معنويا في نسبة فقدان الوزن فقد كان اقل نسبة فقدان للوزن نتيجة التداخل الثلاثي في ثمار البطيخ صنف اناناس في بداية النضج والمخزنة في المخزن التبخيري 3.92% واعلى نسبة فقدان (17.45)% في ثمار صنف البطيخ قاطع نفسه كاملة النضج والمخزنة في المخزن العادي.

جدول رقم (1) تاثير الصنف و درجة نضج الثمار وطريقة الخزن في نسبة

فقدان الوزن بعد 4 ايام من الخزن

Diala, Jour, Volume, 37, 2009

تأثير درجة النضج	تأثير الصنف	التداخل بين الصنف ودرجة النضج	مخزن تبخيري	المخزن المهوى	طريقة الخزن والصنف ودرجة النضج
*10.83	*7.95	9.09	5.70	12.49	اناناس كامل النضج
		6.82	3.92	9.72	اناناس بداية النضج
*7.31	*10.17	12.53	7.62	17.45	قاطع نفسه كامل النضج
		7.81	4.81	10.82	قاطع نفسه بداية النضج
الصنف×درجة النضج× طريقة الخزن = 1.33		1.36	1.37	1.39	قيمة L.S.D. المعدل
			*5.51	*12.64	تأثير طريقة الخزن

صلابة الثمار:

من دراسة الجدول (2) ، تفوقت صلابة ثمار صنف البطيخ اناناس على صلابة ثمار صنف قاطع نفسه حيث بلغت صلابة ثمار الصنفين اناناس والقاطع نفسه (2.11 و 0.56) باوند على التوالي ، فيما تفوقت صلابة الثمار في بداية النضج على صلابة الثمار المكتملة النضج والتي بلغت (1.84 و 0.83) باوند لدرجتي النضج على التوالي ، وتبين ان صلابة الثمار تآثرت بطريقة الخزن فقد حافظ المخزن التبخيري على اعلى صلابة للثمار بلغت 1.83 باوند والتي تفوقت على الثمار المخزنة في المخزن العادي (1.34) باوند .

ولدى دراسة معدل تأثير الصنف ودرجة النضج تبين ان اعلى صلابة في ثمار صنف الاناناس في بداية النضج والتي تفوقت معنويا على صلابة ثمار البطيخ قاطع نفسه لدرجتي النضج فيما لم تختلف لدرجتي النضج فيما بينها ، وتبين ان التداخلات بين الاصناف وطريقة الخزن ودرجة النضج اثرت في صلابة الثمار و افضل صلابة للثمار (3.30) باوند في ثمار الاناناس في بداية النضج والمخزنة في المخزن التبخيري.

جدول (2) تأثير والصنف ودرجة نضج الثمار وطريقة الخزن على صلابة الثمار بعد 4 ايام من الخزن.

تأثير درجة النضج	تأثير الصنف	التداخل بين الصنف ودرجة النضج	مخزن تبخيري	المخزن المهوى	طريقة الخزن والصنف ودرجة النضج
------------------	-------------	-------------------------------	-------------	---------------	--------------------------------

Diala, Jour, Volume, 37, 2009

*0.83	*2.11	2.29	2.50	2.08	اناناس كامل النضج
		2.94	3.30	2.58	اناناس بداية النضج
*1.84	*0.56	0.36	0.53	0.20	قاطع نفسه كامل النضج
		0.75	1.00	0.50	قاطع نفسه بداية النضج
الصفـف×درجة النضـج×طريقة الخن=2.58		1.81	1.80	0.91	قيمة L.S.D. المعدل
			*1.83	*1.34	تأثير طريقة الخزن

نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية TSS

بينت دراسة تأثير الصنف ودرجة نضج وطريقة خزن ثمار البطيخ لمدة اربعة ايام تاثيرات معنوية في نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية موضحة في الجدول (3) وامتاز صنف الاناناس باعلى نسبة في المواد الصلبة الذائبة الكلية (6.90)% مقارنة بصنف قاطع نفسه (6.37)% , كما تفوقت نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية في عصير الثمار في بداية النضج بعد اربعة ايام من الخزن الى (7.12)% على نسبتها في عصير الثمار كاملة النضج (6.15)% . و حافظ المخزن التبخيري على اقل نسبة للمواد الصلبة الذائبة الكلية (5.75)% في حين ارتفعت في عصير الثمار المخزنة في المخزن العادي الى (7.50)% , في حين لم تظهر فروقات معنوية نتيجة التداخلات على نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية .

جدول (3) تأثير الصنف درجة النضج وطريقة الخزن على نسبة المواد الصلبة

الذائبة الكلية بعد 4 ايام من الخزن

تأثير درجة النضج	تأثير الصنف	التداخل بين الصنف ودرجة النضج	مخزن تبخيري	المخزن المهوى	طريقة الخزن والصنف ودرجة النضج
*6.15	6.90	6.50	7.00	6.00	اناناس كامل النضج
		7.30	8.00	6.60	اناناس بداية النضج
*7.12	6.37	5.75	7.00	4.50	قاطع نفسه كامل النضج
		7.00	8.00	6.00	قاطع نفسه بداية النضج
الصفـف×درجة النضـج×طريقة الخزن=1.73		n.s	n.s	n.s	قيمة L.S.D. المعدل
			*5.75	*7.50	تأثير طريقة الخزن

نسبة السكريات الكلية :

يبين الجدول (4) تفوق المخزن التبخيري في الحفاظ على اعلى معدل نسبة من السكريات الكلية في عصير ثمار البطيخ 15.46% مقارنة بنسبة السكريات في عصير الثمار التي خزنت في في المخزن العادي التي انخفضت الى 11.79% ,

Diala, Jour, Volume, 37, 2009

كما لم تصل الفروقات الى مستوى المعنوية نتيجة التداخلات بين الصنف وطريقة الخزن . وقد يعود سبب انخفاض نسبة السكريات في الثمار المخزنة الى استهلاك معظمها لتوفير الطاقة اللازمة لتنفس الثمار وعمليات الهدم التي تجري داخل الثمرة عند الخزن والتي تزداد مع ارتفاع درجة حرارة المخزن (Vallanuva) واخرون , (2004)

جدول رقم (4) تاثير الصنف و درجة النضج وطريقة الخزن في نسبة

السكريات بعد 4 ايام من الانضاج

طريقة الخزن الصنف ودرجة النضج	المخزن ن المهوى	مخزن تبخيري	التداخل بين الصنف ودرجة النضج	ياثير الصنف ف	تاثير درجة النضج
اناناس كامل النضج	11.00	13.00	12.00	13.29	12.75
اناناس بداية النضج	11.17	18.00	14.58		
قاطع نفسه كامل النضج	12.00	15.00	13.50	13.95	14.79
قاطع نفسه بداية النضج	13.00	15.83	14.41		
قيمة L.S.D. المعدل	n.s	n.s	n.s		
تاثير طريقة الخزن	11.79 *	*15.46			

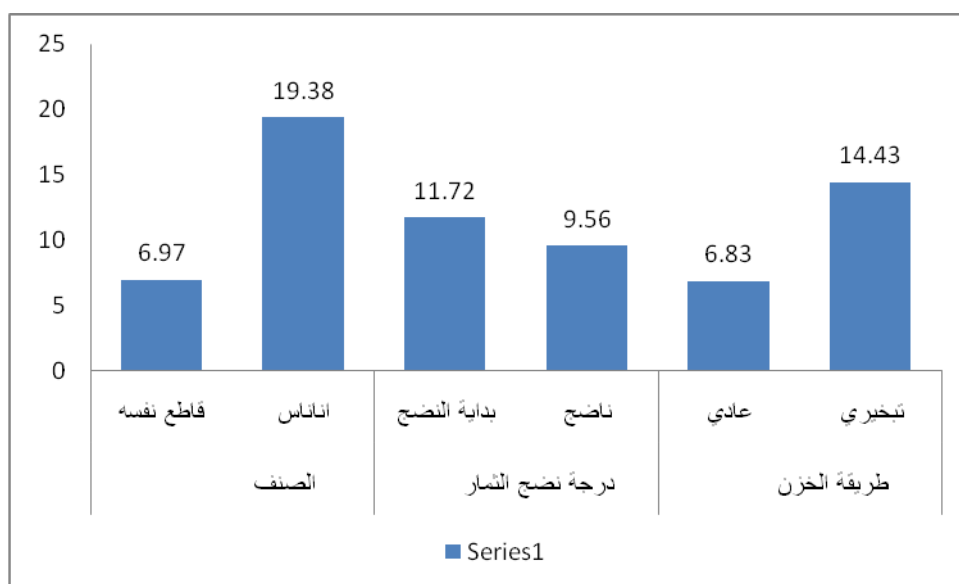
سرعة تنفس الثمار:

يوضح الشكل (1) تاثير الصنف ودرجة النضج وطريقة الخزن في معدل سرعة تنفس ثمار البطيخ صنفى اناناس وقاطع نفسه , اتضح ان للصنف تاثير على معدل سرعة تنفس الثمار فقد حافظت ثمار صنف اناناس على اعلى معدل 19.38 ملغم CO₂ /كغم/ساعة في حين انخفض في بطيخ قاطع نفسه الى 6.97 ملغم CO₂ /كغم/ساعة , وان درجة نضج الثمار لها تاثير في معدل سرعة تنفس الثمار بعد 4 ايام من الخزن فقد حافظت الثمار في بداية مرحلة النضج على اعلى معدل 11.72 ملغم CO₂ /كغم/ساعة في حين انخفض المعدل في الثمار الناضجة الى 9.56 ملغم CO₂ /كغم/ساعة.

ادت طريقة الخزن في المخز التبخيري الى اعطاء اعلى معدل سرعة تنفس في الثمار المخزنة والتي بلغت 14.43 ملغم CO₂ /كغم/ساعة في حين انخفضت سرعة تنفس الثمار المخزنة في المخزن العادي الى 6.83 ملغم CO₂ /كغم/ساعة وقد يعود سبب انخفاض معدل سرعة تنفس ثمار البطيخ المخزنة في

Diala, Jour, Volume, 37, 2009

المخزنة المهوى الى ان ثمار البطيخ هي ثمار كلايمكتريك Climacteric التنفس وان المخزن المهوى ترتفع فيه درجة الحرارة وتقل نسبة الرطوبة مما يؤدي الى انخفاض نسبة السكريات في الثمار المخزنة في المخزن المهوى نتيجة استهلاكها في عملية التنفس مقارنة بالثمار المخزنة في المخزن التبخيري (الشمري واخرون,2008) مما ينعكس ذلك الى انخفاض في سرعة التنفس



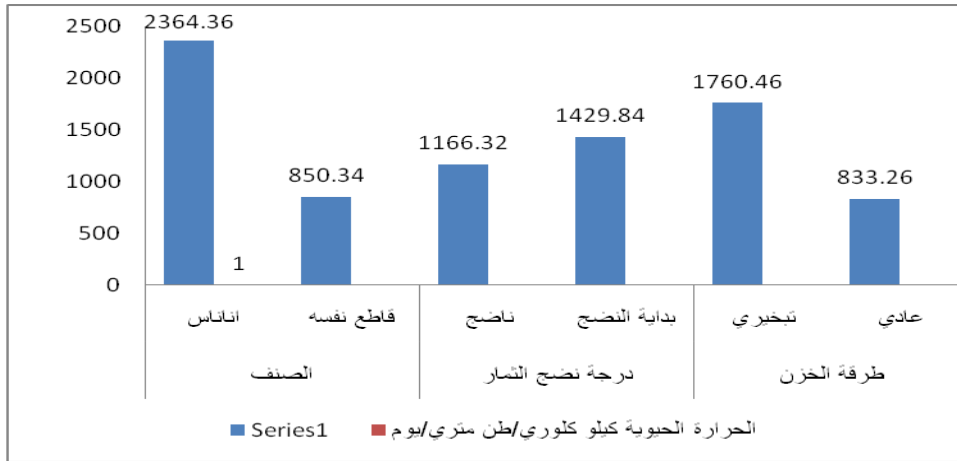
شكل (1) تأثير الصنف و طريقة الخزن ودرجة نضج الثمار في معدل سرعة تنفس ثمار البطيخ صنفى اناناس وقاطع نفسه المخزنة في المخزن التبخيري والعادي لمدة 4 ايام.

الحرارة الحيوية الناتجة من الثمار:

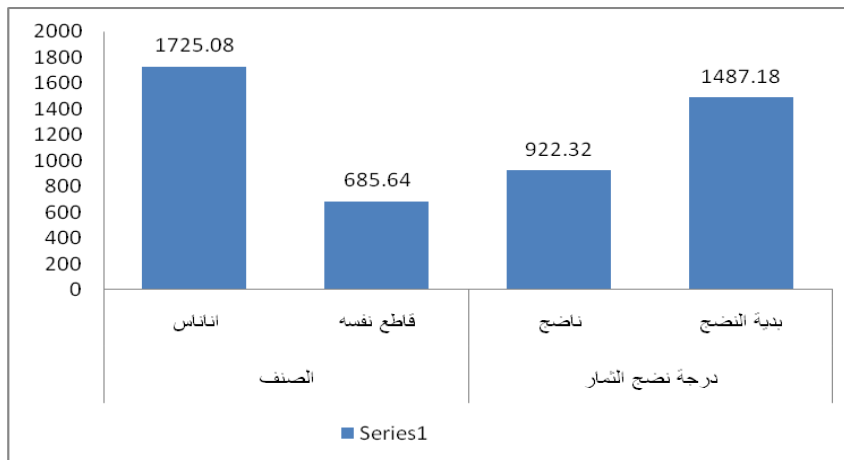
يوضح الشكل (2) تأثير الصنف ودرجة نضج الثمار وطريقة خزنها في معدل الحرارة الحيوية لثمار البطيخ صنفى اناناس وقاطع نفسه فقد اتضح ان للصنف تأثير على معدل الحرارة الحيوية في الثمار فقد حافظت ثمار صنف اناناس على اعلى معدل 2364.36 كيلوكلوري/طن متري/يوم في حين انخفض في بطيخ قاطع نفسه الى 850.34 كيلوكلوري/طن متري/يوم , وان درجة نضج الثمار لها تأثير في معدل الحرارة الحيوية للثمار بعد 4 ايام من الخزن فقد حافظت الثمار في بداية النضج على اعلى معدل 1429.84 كيلوكلوري/طن متري/يوم في حين انخفض المعدل قي الثمار الناضجة الى 1166.32 كيلوكلوري/طن متري/يوم .

Diala, Jour, Volume, 37, 2009

ادت طريقة الخزن في المخز التبخيري الى اعطاء اعلى معدل حرارة حيوية في الثمار المخزنة والتي بلغت 1170.46 كيلوكلوري/طن متري/يوم في حين انخفضت الحرارة الحيوية الثمار المخزنة في المخزن العادي الى 833.26 كيلوكلوري/طن متري/يوم وقد يعود سبب انخفاض معدل الحرارة الحيوية في ثمار البطيخ المخزنة في المخزن المهوى الى ان ثمار البطيخ هي ثمار كلايمكتريك Climacteric التنفس وان المخزن المهوى ترتفع فيه درجة الحرارة وتقل نسبة الرطوبة مما يؤدي الى انخفاض نسبة السكريات (جدول 4 وشكل رقم 1) نتيجة استهلاكها في عملية التنفس مقارنة بالثمار المخزنة في المخزن التبخيري (الشمري واخرون, 2008) مما ينعكس ذلك الى انخفاض في سرعة التنفس.



شكل (2) تأثير الصنف ودرجة النضج طريقة الخزن في معدل الحرارة الحيوية (كيلو كلوري/طن متري/يوم) الناتجة من الثمار المخزنة في المخزن التبخيري والعادي لمدة 4 ايام.



شكل (3) تأثير الصنف ودرجة نضج الثمار في معدل الحرارة الحيوية (كيلو كلوري/طن متري/يوم) الناتجة من الثمار المخزنة في المخزن التبخيري لمدة 14 ايام.

Diala, Jour, Volume, 37, 2009

يوضح الجدول (5) تاثير الصنف و مدة الخزن ودرجة نضج الثمار في معدل فقدان الوزن وصلابة الثمار ونسبة المواد الصلبة ونسبة السكريات وسرعة التنفس في ثمار البطيخ المخزنة في المخزن التبخيري لمدة 14 يوم فقد اثر الصنف في الصفات المدروسة حيث تفوق صنف البطيخ اناناس على الصنف قاطع نفسه في نسبة فقدان الوزن وصلابة الثمار ونسبة السكريات ومعدل سرعة تنفس الثمار ولم يختلفا في نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية وقد يعود السبب الى ان اصناف البطيخ تختلف في معدل انتاج الاثلين الذي بدوره يزيد من سرعة عمليات النضج (Zheng,1986)

جدول (5) تاثير الصنف ونضج الثمار و مدة الخزن في معدل فقدان الوزن وصلابة الثمار ونسبة المواد الصلبة الذائبة وTSS ونسبة السكريات الكلية وسرعة التنفس في ثمار البطيخ المخزنة في المخزن التبخيري لمدة 14 يوم .

المعاملات	فقدان الوزن	صلابة الثمار	TSS	نسبة السكريات	سرعة التنفس
تأثير الصنف	11.52*	1.91*	7.00	13.08*	14.14*
اناناس	9.50*	0.35*	6.25	9.50*	5.62*
قاطع نفسه	11.80*	1.02	6.50	10.58	7.56*
كامل النضج	9.22*	1.24	6.75	12.00	12.19*
بداية النضج	13.60	1.75	7.00	12.16	10.43
اناناس	9.44	2.08	7.00	14.00	17.85
كامل النضج	10.00	0.30	6.00	9.00	4.70
قاطع نفسه					

Diala, Jour, Volume, 37, 2009

6.54	10.00	6.50	0.40	9.00	بداية النضج
3.94	n.s	n.s	n.s	2.25	المعدل LSDقيمة

لتاثير درجة نضج الثمار في معدل فقدان الوزن الموضحة في الجدول نفسه فقد زادت نسبة فقدان الوزن معنوياً في الثمار كاملة النضج الى 11.80 % في حين حافظت الثمار في بداية النضج على اقل نسبة فقدان وزن 9.22 % و اعلى معدل سرعة تنفس 12.19 ملغم CO₂ /كغم/ساعة ويتضح من الجدول ان التداخل بين الصنف ودرجة النضج اثرت في نسبة فقدان الوزن فقد كان اقل فقدان في الوزن في ثمار الصنف قاطع نفسه في بداية النضج الى 9 % في حين كان اعلى فقد 13.6 لصنف الاناناس كامل النضج , ومعدل سرعة تنفس 17.85 ملغم CO₂ /كغم/ساعة لثمار الصنف اناناس بداية النضج في حين كانت اقل سرعة تنفس 4.7 ملغم CO₂ /كغم/ساعة لثمار الصنف قاطع نفسه كامل النضج وقد يعود سبب زيادة فقدان الوزن في الثمار كاملة النضج الى تقدم نضج الثمار واستهلاك السكريات مما ادى الى خفض معدل سرعة تنفس الثمار كما يكون تنفس الثمار الناضجة وغير الناضجة بفارق قليل في معدل سرعة تنفسها عند الدرجات الحارة اقل من 12 م و تظهر الفروقات عند الخزن في درجات حرارة 15م° فاكثراً (Zheng , 1986 , Mohammed و Wickham , 1993).

يوضح الشكل (3) تاثير الصنف ودرجة نضج الثمار في معدل الحرارة الحيوية لثمار البطيخ صنفى اناناس وقاطع نفسه فقد اتضح ان للصنف تاثير على معدل الحرارة الحيوية في الثمار فقد حافظت ثمار صنف اناناس على اعلى معدل 1725.08 كيلوكلوري/طن متري/يوم في حين انخفض في بطيخ قاطع نفسه الى 685.64 كيلوكلوري/طن متري/يوم , وان درجة نضج الثمار لها تاثير في معدل الحرارة الحيوية للثمار بعد 14 يوم من الخزن فقد حافظت الثمار في بداية النضج على اعلى معدل 1487.18 كيلوكلوري/طن متري/يوم في حين انخفض المعدل في الثمار الناضجة الى 922.32 كيلوكلوري/طن متري/يوم . وقد يعود سبب انخفاض معدل الحرارة الحيوية في ثمار البطيخ المخزنة لمدة 14 يوم الى تاثيرها على تنفس الثمار (جدول 5) وارتباط الحرارة الحيوية بمعدل تنفس الثمار.

المصادر:

العبدلي , معاذ محيي محمد شريف 2007 .تحسين بعض صفات البطيخ بالانتخاب
بخلية النحل,

اطروحة مقدمة الى مجلس كلية الزراعة – جامعة بغداد.

العاني، عبد الإله مخلف . 1985 . فسلفة الحاصلات البستانية بعد الحصاد.
مطبعة جامعة الموصل. العراق.

الشمري,غالب ناصر حسين 1986. تاثير درجات الحرارة وال 2.4.D على تخزين
ثمار

الاجاص صنف Beauty رسالة ماجستير . كلية الزراعة والغابات .جامعة
الموصل.

الشمري,غالب ناصر حسين . 2005. تاثير بعض المستخلصات النباتية وطريقة
الخزن في الصفات

Diala, Jour, Volume, 37, 2009

الخشنية لثمار البرتقال المحلي. اطروحة دكتوراه. كلية الزراعة-جامعة بغداد-
العراق.

الشمري, غالب ناصر حسين, المفرجي, عثمان خالد علوان ; العجيلي ثامر عبدالله
زهوان و شهاب

مزهري شريف . 2008 . دراسة تاثير المخزن التبخيري والصنف ومدة الخزن

على

الصفات التسويقية لثمار البطيخ . مجلة جامعة تكريت . مجلد (8) عدد (2) .
عبد الهادي اسماعيل, شاكر صابر وعفتان الراوي . 1963 . زراعة محاصيل الخضر
في العراق .

مطبعة الادارة المحلية - بغداد .

المصادر الاجنبية :

AL-Jebori , M.K. 1982. Effect of nitrogen fertilizer rate and
Plant spacing on
yield, quality and storage of Early Dew Hybrided melon
(Cucumis
melo). Ph.D. Disseration , Univ. of Kansas state, Dept. of
Horticulture
Manhattan, Kansas. PP 78 .

Barreiro, M.G., Lidon, F.C. and Pinto, M. 2001.
Physicochemical

characterization of the postharvest senescence of the
winter melon
"Tendral". *Fruits*. 56: 51-58.

Cabrera, R.M. and Saltveit, M.E. Jr., 1990. Physiological
response to chilling
temperatures of intermittently warmed cucumber fruits.

J. Am. Sot.

Hortic. Sci., 115: 256-261.

Kanellis, AK., Morris, L.L. and Saltveit, M.E. Jr., 1986. Effect
of stage of

development on postharvest behavior of cucumber fruit.
HortScience, 21:
1165-1167.

Diala, Jour, Volume, 37, 2009

Mohammed, M. and Wickham, L.D., 1993. Extension of bitter
gourd

(*Momordica chamntia* L.) storage life through the use of
reduce

temperature and polyethylene wraps. *J. Food Qual.*, 16:
371-382.

Mahadevan, A. and R. Sridhar, 1986. *Methods in physiological
plant pathology.*

Sivakanmi publication (Third Edition). Madras-India.

Ryall, A.L., Lipton, W.J. 1979. *Handling, transportation and
storage of*

fruits and vegetables. vol I, 2nd Ed, AVI. Westport. Conn

Pintado, C., Lidon, F.C., Rodrigues, F.M., Barreiro, M.G. and
Ferreira,

M.E. 2003. Melão Tendral: da colheita à mesa de Natal.

Frutas,

Legumes e Flores. 71: 24-25

Trevor, V. S. ,Marita, C. and Jeffrey, M. 2006 .Recommendation
for

maintaining postharvest Quality of Honey

dew.Department of

vegetable crops , university of California, Davis,CA

95616.

Vallanuva,M.J.,M.D. Tenorio., M. A. Esteban ., M. C.

Mendoza.2004. Compositional change during ripening of
tow cultivars of muskmelon fruit. *Food Chemistry* . 87:
179-185.

Zheng, L., 1986. Primary approach on the postharvest
physiology of balsam pear. M.S. Thesis, Beijing

Zong, R.J., Morris, L.L., Cantwell, M. and Rubatzky, V, 1992.

Postharvest studies on four fruit-type Chinese vegetables.

Acta Hortic., 318: 345-354.

Diala, Jour, Volume, 37, 2009

The effect of variety and ripening, and storage at quality melon fruits.

Cucumis melo L.

Ghalib naser Al-shemerry
Shammary
Hort. DEP.

Aziz M. A. AL-
Hort. DEP.

College of Agriculture
Agriculture
Tikrit University
University
Abstract.

College of
Diyala

The study was carried out at Horticulture Department laboratories college of Agriculture university of Tikrit on two varieties of melon Annans and kataa nafesah, The fruit received from Horticulture Department research station at tow mature stages first at full colour and the second at mature green, the fruits were divided in two groups first stored in wet ventilated at 14 c and 70%RH while the other groups stored in ventilated store.

The fruits stored 4 days at ventilated storage and 14 days at wet ventilated storage , Factorial experiment in completely Random Design (CRD) with three replicates for each treatment, 3 factors in fruit 4 days stored and 2 factors at 14 days stored ,L.S.D. at 5% was used to separated the means .

The annans fruits low weight loss percentage and high pressure ,respiration and bio heat production. the fruit mature green allow weight

Diala, Jour, Volume, 37, 2009

loss percentage and significantly high pressure , TSS, respiration bio heat production.

The wet ventilated store was allow weight, TSS and increased total sugars ,respiration rate and bio heat production. The fruits stored 14 days at Ventilated storage, Annans fruits ahigh pressure,TSS,sugars, respiration and bio heat production. the fruit mature green allow weight loss percentage and significantly high pressure , Tss, sugars , respiration and bio heat production.