

استمارة مستخلصات رسائل وإطاريح الماجستير والدكتوراه في جامعة البصرة

الكلية : الزراعة

اسم الطالب : نضال ريسان حريز

القسم : البستنة وهندسة الحدائق

اسم المشرف : د. ضياء احمد طعين وماجد عبد الحميد ابراهيم

التخصص : فسلجة فاكهه

الشهادة : ماجستير

عنوان الرسالة أو الأطروحة

تأثير الرش بحامض الجبرليك وكلوريد الكالسيوم في الحاصل وبعض الصفات الخضرية والفيزيائية والكيميائية والفسلجية لثمار السدر

صنف تفاحي *Z. mauritiana* Lam

ملخص الرسالة أو الأطروحة

أجريت هذه الدراسة في مختبرات قسم البستنة وهندسة الحدائق /كلية الزراعة – جامعة البصرة أما التجربة الحقلية فقد أجريت في احد البساتين الاهلية في منطقة السيدية في محافظة البصرة خلال الموسم النمو للعام ٢٠١٣-٢٠١٤. وقد هدفت الدراسة إلى معرفة تأثير الرش بحامض الجبرليك وكلوريد الكالسيوم في الحاصل والصفات النوعية والقابلية الخزن للثمار فأظهرت نتائج الدراسة وجود تأثير معنوي لمنظم النمو حامض الجبرليك في الصفات المدروسة اذ تفوقت معاملة الرش بحامض الجبرليك تركيز 50ملغم/لتر في تسجيل اعلى زيادة معنوية في مساحة الورقة والمحتوى المائي والوزن الطري والجاف للورقة وطول وقطر وحجم الثمرة ووزن الثمرة الطري و المحتوى المائي الثمار والسكرز واعطت اعلى نسبة في كمية الحاصل . وكذلك أظهرت نتائج الدراسة وجود تأثير معنوي لمنظم النمو حامض الجبرليك في الصفات المدروسة اذ تفوقت معاملة الرش بحامض الجبرليك تركيز 50ملغم/لتر في تسجيل اعلى زيادة معنوية في مساحة الورقة والمحتوى المائي والوزن الطري والجاف للورقة وطول وقطر وحجم الثمرة ووزن الثمرة الطري و المحتوى المائي الثمار والسكرز واعطت اعلى نسبة في كمية الحاصل . اما التجربة الخزنية فقد اظهرت النتائج ان معاملة المقارنة اعطت اعلى نسبة للمواد الصلبة الذائبة الكلية والسكريات الكلية والمختزلة والاضرار الفسلجية والتلف الفطري والفقد بالوزن والنسبة المئوية للتقدم بالنضج. و أعطت المعاملة 2 %كلوريد الكالسيوم اقل نسبة في الاضرار الفسلجية والتلف الفطري والفقد بالوزن واحتفظت الثمار المعاملة بحامض الجبرليك 50 ملغم/لتر بأعلى نسبة مئوية للمحتوى المائي لثمار .

Collage: Agriculture

Name of student: Nidal Resan Hariz Shala

Dept. : Horticulture and land scape design

Name of supervisor: Dr. D. A.Taain and Dr . M. A.Ibrahim

Certificate : : Physiology of fruit

Title of thesis

Effect of spraying Gibberellic acid and calcium chloride on yield, qualitative characteristics and storage ability of jujube fruits *Ziziphus mauritiana* Lam. cv. Tufahi

Abstract of thesis

This study was conducted in the laboratories of the Department of gardening and landscaping / Faculty of Agriculture - University of Basra The field experiment was conducted in an orchard in the civil Saidiya district in the province of Basra during the season of growth for the year 2013-2014. The study aimed to find out the effect of the spray Gibberellic acid and calcium chloride in winning qualities quality and reactivity Alkhznip of fruits Vozart results of the study and no significant impact for the orderly Gibberellic acid growth in the studied traits as it outperformed the treatment of spraying acid Gibberellic concentration of 50 mg / L in recording the highest increase significantly in the paper, water content and weight mild and dry the paper and the length and diameter and fruit size and weight of the fruit soft space and the water content of fruits and sucrose and gave the highest percentage in the winning amount. And also to study results showed no significant effect of the regulator acid growth Gibberellic in the studied traits as outperformed the treatment of spraying acid Gibberellic concentration of 50 mg / L in recording the highest increase significantly in the paper, water content and weight mild and dry the paper and the length and diameter and fruit size and weight of the fruit is soft and the water content of fruits and sucrose space and gave the highest percentage in the winning amount. As Alkhznip experiment, the results Atehr that treatment comparison showed the highest proportion of solids overall total soluble sugars and reducing the damage physiological and damage the innate and loss weight and the percentage of progress Balndj.o given treatment 2% calcium chloride lowest in damage physiological and damage mildew and weight loss and retained the fruits treatment Gibberellic acid 50 mg / l the highest percentage of water content of the fruits.