

سلسلة

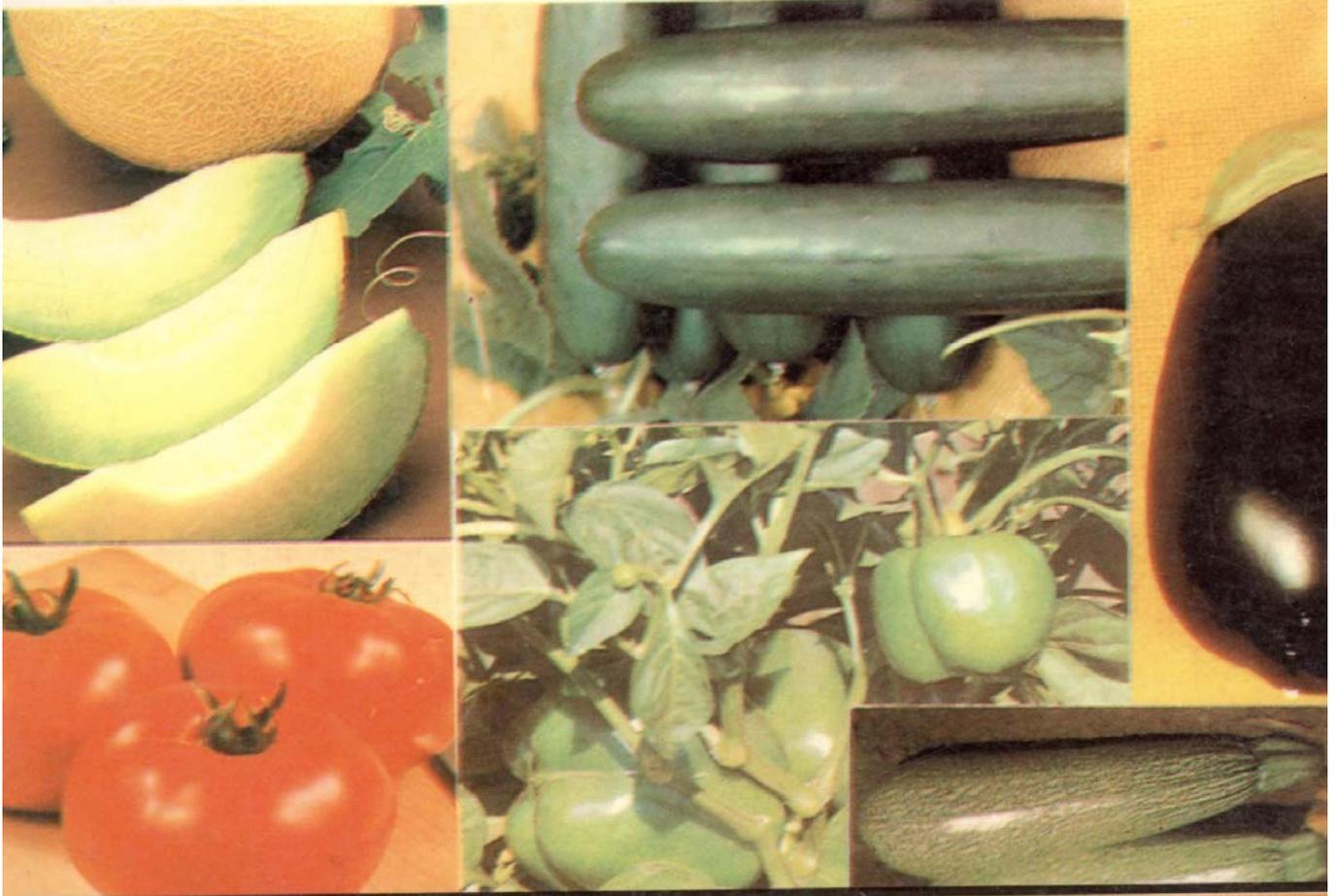
العلم والممارسة لإنتاج الخضار في الأراضي الصحراوية

١٩٩٤

# إنتاج خضار المواسم الدافئة والحارة في الأراضي الصحراوية

تأليف

أ. د. / أحمد عبد المنعم حسن



الدار العربية للنشر والتوزيع

2-14-635-1

2-14-635-

سلسلة العلم والممارسة لإنتاج الخضرفى الأراضى الصحراوية

**إنتاج**

**خضرمواسم الدافئة والحارة**

**فى الأراضى الصحراوية**



**تأليف**

**الدكتور / أحمد عبد المنعم حسن**

**الأستاذ بكلية الزراعة**

**جامعة القاهرة**

**والحائز على**

**جائزة الدولة التشجيعية فى العلوم الزراعية**

**وفسالم العلوم والفنون من الطبقة الأولى لعام ١٩٨٤**

**١٩٩٤**



**الدار العربية للنشر والتوزيع**

# المحتويات

رقم الصفحة	الموضوع
	<b>الفصل الأول : الطماطم :</b>
	<b>الوصف النباتى والأصناف</b>
	<b>وطرق الزراعة</b>
٢١	تعريف بالمحصول .....
٢٢	الوصف النباتى .....
٢٤	الأصناف .....
٢٥	أولاً : الأصناف التقليدية (غير الهجين) .....
٢٩	ثانياً : الأصناف الهجين .....
٣٤	الاحتياجات البيئية .....
٣٤	العوامل الأرضية .....
٣٥	العوامل الجوية .....
٣٦	التكاثر وكمية التقاوى .....
٣٧	إنتاج الشتلات .....
٤١	إعداد الحقل وطرق الزراعة .....
٤١	التسميد السابق للزراعة .....
٤٣	الزراعة بالبذور مباشرة فى الحقل الدائم .....
٤٧	الزراعة بطريقة الشتل .....
٤٨	إقامة الخطوط ومسافات الزراعة .....

رقم الصفحة	الموضوع
٥٠	التربية الرأسية للطماطم
٥٣	الزراعة تحت الأنفاق البلاستيكية المنخفضة
٥٦	مواعيد الزراعة

## الفصل الثاني : الطماطم :

### عمليات الخدمة الزراعية

٦١	الخف والترقيع
٦٢	العزق
٦٢	استعمال الاغطية البلاستيكية للتربة
٦٢	مزايا الاغطية البلاستيكية للتربة
٦٥	تركيب الاغطية البلاستيكية والزراعة
٦٦	الري
٦٨	التسميد
٦٨	مستويات العناصر بالنبات
٧٠	العناصر الأولية وأهميتها
٧٣	برنامج التسميد
٨٠	معاملات خاصة متنوعة

## الفصل الثالث : الطماطم :

### الفسيوولوجي ، والحصاد ، والآفات

٨٣	فسيوولوجيا الإزهار وعقد الثمار
٨٣	الإزهار

رقم الصفحة	الموضوع
٨٥	عقد الثمار
٨٧	ظاهرة بروز الميسم من المخروط السدائي
٨٨	العقد البكري
٩٠	استخدام منظمات النمو في تحسين عقد الثمار
٩١	طريقة المعاملة بمنظمات النمو
٩٤	<b>صفات الجودة والعوامل المؤثرة فيها</b>
٩٤	حجم الثمار
٩٤	لون الثمار
٩٦	صلابة الثمار
٩٦	لزوجة العصير
٩٦	المركبات القابلة للتطاير
٩٧	المواد الصلبة الذائبة
٩٨	الحموضة المعايرة ورقم الحموضة ( pH )
٩٨	المذاق ونسبة السكريات إلى الأحماض
٩٩	فيتامين ج
٩٩	<b>العيوب الفسيولوجية</b>
٩٩	تعفن الطرف الزهري
١٠٢	تشققات الثمار
١٠٥	لفحة أو لسعة الشمس
١٠٧	النضج المتبقع أو المتلطح
١٠٨	وجه القط
١٠٩	الجيوب أو المساكن الفارغة

رقم الصفحة	الموضوع
١١٠	أضرار البرودة
١١٠	النضج والحصاد ، والتخزين
١١٠	مراحل النضج
١١١	الحصاد
١١٢	التغيرات المصاحبة لنضج الثمار
١١٢	التخزين
١١٣	الآفات ومكافحتها

### الفصل الرابع : الفلفل

١١٩	تعريف بالمحصول
١٢٠	الوصف النباتي
١٢٠	الأصناف
١٢٦	الاحتياجات البيئية
١٢٧	التكاثر وطرق الزراعة
١٢٨	مواعيد الزراعة
١٢٩	عمليات الخدمة
١٣٢	صفات الجودة
١٣٢	حجم الثمرة وشكلها
١٣٢	لون الثمرة
١٣٣	الحرافة
١٣٣	الطعم
١٣٣	العيوب الفسيولوجية

١٣٣ ..... النضج والحصاد والتخزين

١٣٤ ..... الأمراض والآفات

### الفصل الخامس : الباذنجان

١٣٥ ..... تعريف بالمحصول

١٣٥ ..... الوصف النباتي

١٣٦ ..... الأصناف

١٣٩ ..... الاحتياجات البيئية

١٤٠ ..... التكاثر وطرق الزراعة

١٤٢ ..... مواعيد الزراعة

١٤٣ ..... عمليات الخدمة

١٤٣ ..... النضج والحصاد والتخزين

١٤٤ ..... الأمراض والآفات

### الفصل السادس : البطيخ

١٤٧ ..... تعريف بالمحصول

١٤٨ ..... الوصف النباتي

١٤٩ ..... الأصناف

١٥٣ ..... الاحتياجات البيئية

١٥٤ ..... التكاثر وطرق الزراعة

١٥٤ ..... كمية التقاوى

١٥٤ ..... معاملة البذور

رقم الصفحة	الموضوع
١٥٥	طرق الزراعة
١٥٧	مواعيد الزراعة
١٥٨	عمليات الخدمة الزراعية
١٥٨	الترقيع
١٥٨	الخف
١٥٨	العزق والأغطية البلاستيكية للتربة
١٥٩	تعديل النباتات
١٥٩	الرى
١٦٠	التسميد
١٦٠	الفسيولوجى
١٦٠	صفات الجودة
١٦١	العيوب الفسيولوجية
١٦٣	النضج والحصاد والتخزين
١٦٤	علامات النضج
١٦٥	الحصاد
١٦٥	التخزين
١٦٦	الأمراض والآفات
<b>الفصل السابع : القانون (الكانتلوب)</b>	
١٦٧	تعريف بالمحصول وأصنافه النباتية
١٧٠	الموطن والقيمة الغذائية
١٧١	الوصف النباتى

رقم الصفحة	الموضوع
١٧٢	الأصناف
١٧٥	الاحتياجات البيئية
١٧٦	التكاثر وطرق الزراعة
١٧٧	مواعيد الزراعة
١٧٨	عمليات الخدمة الزراعية
١٨٠	الفسولوجى
١٨٠	النسبة الجنسية
١٨٢	نسبة السكريات فى الثمار
١٨٣	النضج والحصاد والتخزين
١٨٣	النضج
١٨٤	الحصاد والتداول
١٨٤	التخزين
١٨٦	الأمراض والآفات

### الفصل الثامن : الخيار

١٨٧	تعريف بالمحصول
١٨٧	الوصف النباتى
١٨٩	الأصناف
١٩٢	الاحتياجات البيئية
١٩٢	التكاثر وطرق الزراعة
١٩٤	مواعيد الزراعة
١٩٤	عمليات الخدمة الزراعية

رقم الصفحة	الموضوع
١٩٥	الفسيوولوجى
١٩٥	الطعم والنكهة
١٩٦	النسبة الجنسية
١٩٨	العيوب الفسيولوجية
١٩٩	النضج والحصاد والتخزين
١٩٩	النضج
١٩٩	الحصاد
٢٠٠	التخزين
٢٠٠	الأمراض والآفات
٢٠٠	اصفرار الأوراق

### الفصل التاسع : الكوسة

٢٠٣	تعريف بالمحصول
٢٠٤	الوصف النباتى
٢٠٤	الأصناف
٢٠٤	الطرز الصنفية
٢٠٧	الأصناف الهامة
٢٠٨	الاحتياجات البيئية
٢٠٩	طرق التكاثر والزراعة
٢٠٩	مواعيد الزراعة
٢١٠	عمليات الخدمة الزراعية
٢١٠	النضج والحصاد والتخزين

رقم الصفحة	الموضوع
٢١١	الأمراض والآفات
٢١١	التلون الفضي

## الفصل العاشر : الفاصوليا

٢١٥	تعريف بالمحصول
٢١٦	الوصف النباتي
٢١٧	الأصناف
٢١٩	الاحتياجات البيئية
٢١٩	التربة المناسبة
٢١٩	العوامل الجوية
٢٢٠	طرق التكاثر والزراعة
٢٢٠	التقاوى وإعدادها للزراعة
٢٢١	طرق الزراعة
٢٢٢	مواعيد الزراعة
٢٢٣	عمليات الخدمة الزراعية
٢٢٥	الفسيولوجى
٢٢٥	سكون البنور
٢٢٥	الأضرار الميكانيكية التى تحدث بالبنور
٢٢٧	صفات الجودة
٢٢٨	الإزهار وعقد الثمار
٢٣٠	النضج والحصاد والتخزين
٢٣١	الأمراض والآفات

## الفصل الحادى عشر : اللوبيا

٢٣٣	تعريف بالمحصول
٢٣٤	الوصف النباتى
٢٣٤	الأصناف
٢٣٥	الاحتياجات البيئية
٢٣٦	طرق التكاثر والزراعة
٢٣٧	مواعيد الزراعة
٢٣٧	عمليات الخدمة الزراعية
٢٣٨	النضج والحصاد
٢٣٨	الأمراض والآفات

## الفصل الثانى عشر : البامية

٢٣٩	تعريف بالمحصول
٢٣٩	الوصف النباتى
٢٤٠	الأصناف
٢٤٢	الاحتياجات البيئية
٢٤٢	طرق التكاثر والزراعة
٢٤٣	مواعيد الزراعة
٢٤٣	عمليات الخدمة الزراعية
٢٤٣	النضج والحصاد والتخزين
٢٤٤	الأمراض والآفات

## الفصل الثالث عشر : البطاطا

٢٤٧	تعريف بالمحصول
٢٤٨	الوصف النباتي
٢٤٩	الأصناف
٢٤٩	الاحتياجات البيئية
٢٥٠	طرق التكاثر والزراعة
٢٥٥	مواعيد الزراعة
٢٥٥	عمليات الخدمة
٢٥٧	الفسولوجي
٢٥٧	الكثافة النوعية ومحتوى الجذور من النشا والمواد الكربوهيدراتية الكلية
٢٥٨	محتوى الجذور من الكاروتين
٢٥٩	السيادة القاعدية
٢٥٩	العيوب الفسيولوجية
٢٦٠	النضج والحصاد والتداول والتخزين
٢٦٠	النضج
٢٦٠	الحصاد
٢٦١	العلاج أو المعالجة
٢٦٢	التخزين
٢٦٤	الأمراض والآفات
٢٦٥	مصادر الكتاب