

إنتاج الفاكهة وتخزينها



الدكتور هشام قطننا

المطبعة الجديدة - دمشق

١٣٩١ هـ - ١٩٧١ م



1-634-13-1

مكتبة ✓



الدكتور هشام قطننا

إنتاج الفاعلة ومخزنها

١٣٩١ هـ - ١٩٧١ م

المطبعة الجديدة - دمشق

محتويات الكتاب

الصفحة

- مقدمة ٥
- القسم الاول - انتاج الفاكهة ٧
- الباب الاول - تمهيد عام ٧
- الفصل الاول - انتاج الفاكهة في العالم والقطر العربي السوري ٩
- ١ - مقدمة ٩
- ٢ - لمحة مقتضبة عن تاريخ انتاج الفاكهة في العالم . ١١
- ٣ - نظرة شاملة على انتاج الفاكهة في القطر العربي السوري ١٢
- ٤ - الملاحظات والمقترحات حول سياسة انتاج الفاكهة في القطر العربي السوري ٢٧
- ٥ - السياسة العامة لخطة الابحاث العلمية ٤٠
- الفصل الثاني - خصائص عامة لاشجار الفاكهة ٤٢
- ١ - تصنيف النباتات المثمرة ٤٢
- ٢ - من خصائص النباتات المثمرة في المناطق الاستوائية وشبه الاستوائية والمعتدلة والباردة ٤٤
- ٣ - ما هي شجرة الفاكهة ٤٥
- ٤ - ارتفاع النباتات المثمرة ، طول حياتها وسن دخولها في طور الانتاج المليء ٤٦

الباب الثاني - دراسة خاصة لاهم اشجار الفاكهة . . . ٥٣

الفصل الاول - اللوزيات ٥٣

اولا - المشمش ٥٣

ثانيا - الكرز ٨٤

ثالثا - الدراق ١١٢

رابعا - الخوخ والجانرك ١٤٨

الفصل الثاني - التفاحيات ١٥٨

اولا - التفاح ١٥٨

ثانيا - الكمثرى ٢٣٢

ثالثا - السفرجل ٢٤٧

الفصل الثالث - الكرمة ٢٥٣

الفصل الرابع - الحمضيات (برتقال - يوسفى - ليمون) . . . ٣٤٢

الفصل الخامس - الجوزيات ٣٧١

اولا - الفستق الحقيقى ٣٧١

ثانيا - الجوز اليونانى ٣٨٦

ثالثا - اللوز ٤٠٧

الفصل السادس - أهم أشجار الفاكهة الشبه الاستوائية . . . ٤١٣

اولا - الزيتون ٤١٣

ثانيا - التين ٤٤٧

ثالثا - الرمان ٤٦١

الصفحة

رابعاً - النخيل - (شجرة العرب) ٤٦٨

خامساً - الموز ٤٧٧

سادساً - الايكي دنيا أو البشملة ٤٨٦

الفصل السابع - الفريز ٤٩٠

**القسم الثاني - بيوكيمياء وفيزيولوجيا الفاكهة ، توضيها
وتخزينها ٥٢١**

الباب الاول - بيوكيمياء وفيزيولوجيا الفاكهة ٥٢٣

الفصل الاول - بيوكيمياء الفاكهة ٥٢٣

أ - المركبات الكيماوية الرئيسية في ثمار الفاكهة . ٥٢٣

ب - المركبات الكيماوية الرئيسية في قشرة وبذور ثمار
الفاكهة ٥٤٧

الفصل الثاني - فيزيولوجيا الفاكهة ٥٥١

أ - تغير التركيب الكيماوي في ثمار الفاكهة أثناء نموها
ونضجها ٥٥١

ب - تنفس ثمار الفاكهة أثناء النمو والنضج . . ٥٥٦

ج - تأثير عوامل المحيط الخارجي على تركيب الثمار
الكيماوي ٥٦٣

د - المواد الكيماوية التي تعطي الثمار . . . ٥٧١

هـ - جدر الخلايا وطعم الثمار ٥٧٢

الباب الثاني - جمع وفرز وتعبئة الفاكهة المختلفة . . ٥٧٣

الفصل الاول - جمع ثمار الفاكهة من الاشجار . . . ٥٧٣

- أ - نضج الثمار ودرجاته المختلفة ٥٧٣
- ب - تحديد درجة النضج ٥٧٥
- ج - عملية جمع الثمار ٥٨١
- د - مردود العمل ٥٨٦
- هـ - الاحتياطات أثناء النقل ٥٨٦
- و - وقت جمع ثمار الفاكهة المختلفة ٥٨٨
(التفاحيات ، اللوزيات ، الأشجار المثمرة الشبه الاستوائية
العنب ، الحمضيات ، الزيتون)
- الفصل الثاني - فرز وتعبئة ثمار الفاكهة** ٦١٠
- أ - نظرة عامة ٦١٠
- ب - صفات الثمار التجارية وعيوبها ٦١٢
- ج - تصنيف ثمار الفاكهة المختلفة وتعبئتها ٦١٦
(التفاح - الكمثرى - المشمش والدراق والخوخ
والجائرك - الكرز - اللوز - الجوز - التين -
الزيتون - الرمان - الفستق الحقيقي - البلح
الموز - الحمضيات وشروط تصديرها - العنب)
- الباب الثالث - تخزين ثمار الفاكهة وتسويقها** ٦٤١
- الفصل الاول - تخزين ثمار الفاكهة الطازجة** ٦٤١
- أ - الشروط الاقتصادية المحددة لأهمية تخزين ثمار الفاكهة ٦٤١
- ب - الحقائق البيولوجية التي يجب ان يبنى عليها مبدأ
تخزين الفاكهة ٦٤٢
- ج - العمليات الفيزيولوجية في الثمار بعد القطف
وإثناء التخزين ٦٤٥
- د - ما هي القواعد الأساسية لتخزين ثمار الفاكهة ٦٦٦
- هـ - مقدرة ثمار الفاكهة على التخزين ومناعتها ٦٦٦

الصفحة

الفصل الثاني - طرق تخزين ثمار الفاكهة ٦٧٠

أ - نظام التخزين ٦٧٠

ب - الطرق المختلفة لتخزين الثمار ٦٧٤

ج - الطرق الطبيعية العادية (الاكوام - الطمر في حفر

الاقبية - المثمرة) ٦٨٠

- الطرق الاصطناعية (خزن في جو مبرد ، خزن في

جو معتدل ، طريقة كريس ، التجميد السريع) ٦٨٤

الفصل الثالث - الامراض الفطرية والفيزيولوجية الرئيسية في

الثمار اثناء التخزين ٦٩٧

الفصل الرابع - تسويق الثمار ٧٠٣

دليل المصطلحات العلمية باللغتين الانكليزية والافرنسية ٧٠٥

المراجع العلمية ٧١٨

جدول الخطأ والصواب ٧٢١

المحتويات ٧٢٣