

UD 20
6450

الدكتور هشام قطننا

استاذ مساعد في كلية الزراعة
بجامعة دمشق

ثمار الفاكهة لنساجها - تدلّولها - تخزينها

١٣٩٧ - ١٣٩٨ هـ

١٩٧٧ - ١٩٧٨ م

مطبعة خالد بن الوليد

1-634-14-1



10
٦٣٤ - ١٤ - ١٤
الدكتور هشام قنصا

أستاذ مساعد في كلية الزراعة
بجامعة دمشق

نمار الفاكهة

لنساجها - تدل أولها - تخزينها

حقوق التأليف والطبع والنشر محفوظة لجامعة دمشق

١٣٩٧ - ١٣٩٨ هـ

١٩٧٧ - ١٩٧٨ م

مطبعة خالد بن الوليد

محتويات الكتاب

الصفحة	مفردات المنهج المقرر
٦	مقدمة
٩	القسم الاول - ثمار الفاكهة وانتاجها
١٠	الباب الأول - تمهيد عام
١٠	الفصل الاول - انتاج الفاكهة في العالم والقطر العربي السوري
١١	١ - مقدمة وأهمية ثمار الفاكهة
١٢	٢ - لمحة مقتضبة عن تاريخ انتاج الفاكهة في العالم
١٣	٣ - نظرة شاملة على انتاج الفاكهة في القطر العربي السوري ومناطق توزيع حدائقها
٢٣	٤ - الملاحظات والمقترحات حول سياسة انتاج الفاكهة في القطر العربي السوري
٣١	٥ - الخطوات الفعالة لتطوير الوضع الراهن لقطاع انتاج الفاكهة
٣٨	٦ - السياسة العامة لخطة الابحاث العلمية
٤٠	الفصل الثاني - خصائص عامة لاشجار الفاكهة
٤٠	١ - التصنيف
٤٣	٢ - ما هي شجرة الفاكهة
٤٤	- بنية ووظائف المجموعة الجذرية في اشجار الفاكهة
٥٢	- الميكوريز وبيئة الجذور
٥٤	- الخصائص البيولوجية الرئيسية لنمو وتطور المجموعة الجذرية لشجرة الفاكهة
٥٨	- ديناميكية التماوت الذاتي الطبيعي في المجموعة الجذرية
٦٣	- بنية ووظائف المجموعة الخضرية في اشجار الفاكهة
٧١	- دراسة المجموعة الجذرية
٧٢	- طريقة العينات الحرة
٧٧	- طريقة المقطع الشاقولي للتربة
٨١	- طريقة التصوير الشعاعي الذاتي لتحديد انتشار وتوزيع المجموعة الجذرية باستخدام العناصر النووية المشعة

٨٥	- دور النمو الخضري وتفتح البراعم
٨٩	- ديناميكية نمو الطرود الخضرية
٩٣	الباب الثاني - دراسة خاصة لاهم اشجار الفاكهة
٩٣	الفصل الاول - الفاكهة اللوزية
٩٣	- المشمش
١٤١	- الكرز
١٧١	- الدراق
٢٠٩	- الخوخ والجانرك
٢٢٣	الفصل الثاني - الفاكهة التفاحية
٢٢٣	- التفاح
٣٠٢	- الكمثرى
٣١٨	- السفرجل
٣٢٥	الفصل الثالث - الكرمة
٤١٧	الفصل الرابع - الفاكهة الحمضية (برتقال - يوسفى - ليمون . . . الخ)
٤٥٠	الفصل الخامس - الفاكهة الجوزية
٤٥٠	- الفستق الحقيقي
٤٦٩	- الجوز اليوناني
٤٩٠	- اللوز
٤٩٩	الفصل السادس - أهم اشجار الفاكهة الشبه الاستوائية
٤٩٩	- الزيتون
٥٤٢	- التين
٥٥٦	- الرمان
٥٦٣	- النخيل - (شجرة العرب)
٥٧٢	- الموز
٥٨٣	- الإيكي دنيا أو البشلمة
٥٨٧	الفصل السابع - الفريز
	القسم الثاني - بيوكيمياء وفيزيولوجيا الفاكهة ، توضيها وتخزينها
٦١٧	
٦١٨	الباب الاول - بيوكيمياء وفيزيولوجيا الفاكهة
٦١٩	الفصل الاول - بيوكيمياء الفاكهة

٦١٩	- المركبات الكيماوية الرئيسية في ثمار الفاكهة
	- المركبات الكيماوية الرئيسية في قشرة وبذور ثمار
٦٤٣	الفاكهة
٦٤٦	الفصل الثاني - فيزيولوجيا الفاكهة
	- تغير التركيب الكيماوي في ثمار الفاكهة أثناء نموها
٦٤٦	ونضجها
٦٥١	- تنفس ثمار الفاكهة أثناء النمو والنضج
	- تأثير عوامل المحيط الخارجي على تركيب الثمار
٦٥٨	الكيماوي
٦٦٤	- المواد الكيماوية التي تعطي الثمار الطعم
٦٦٧	- جدر الخلايا وطعم الثمار
٦٦٨	الباب الثاني - جمع وفرز وتعبئة الفاكهة المختلفة
٦٦٨	الفصل الاول - جمع ثمار الفاكهة من الاشجار
٦٦٨	- نضج الثمار ودرجاته المختلفة
٦٧٠	- تحديد درجة النضج
٦٧٦	- عملية جمع الثمار
٦٨١	- مردود العمل
٦٨٢	- الاحتياطات أثناء النقل
٦٨٣	- وقت جمع ثمار الفاكهة المختلفة
٧٠٦	الفصل الثاني - فرز وتعبئة ثمار الفاكهة
٧٠٦	- نظرة عامة
٧٠٩	- صفات الثمار التجارية وعيوبها
٧١٢	- تصنيف ثمار الفاكهة المختلفة وتعبئتها
٧٣٩	الباب الثالث - تخزين ثمار الفاكهة
٧٣٩	الفصل الاول - مبادئ تخزين ثمار الفاكهة الطازجة
٧٤٠	- الشروط الاقتصادية المحددة لاهمية تخزين ثمار الفاكهة
	- الحقائق البيولوجية التي يجب ان يبنى عليها مبدأ
٧٤٠	تخزين الفاكهة
	- العمليات الفيزيولوجية في الثمار بعد القطف
٧٤٣	وإثناء التخزين

- ٧٧٠ - مقدرة ثمار الفاكهة على التخزين ومناعتها
- ٧٧٣ **الفصل الثاني** - طرق تخزين ثمار الفاكهة
- ٧٧٣ - نظام التخزين
- ٧٧٧ - الطرق المختلفة لتخزين الثمار
- ٧٧٧ - الطرق الطبيعية العادية (الاكوام - الطمر في حفر الاقبية - المثمرة)
- ٧٨٦ - الطرق الاصطناعية (خزن في جو مبرد ، خزن في جو معدل ، طريقة كرييس ، التجميد السريع)
- ٨٠٠ - استخدام الاشعاع الذري في مجالات التخزين
- الفصل الثالث** - الامراض الفطرية والفيزيولوجية الرئيسية في الثمار أثناء التخزين
- ٨٠٦ - دليل المصطلحات العلمية باللفتين الانكليزية والافرنسية
- ٨١١ - المراجع العلمية
- ٨٢٥ - جدول الخطأ والصواب
- ٨٢٨ - المحتويات
- ٨٢٩

