

المستخلص

نُفِّذت الدراسة في منطقة الحاتمية التابعة لقضاء بلد محافظة صلاح الدين للمُدَّة من 2014/1/1 الى 2015/7/20 بهدف معرفة تأثير المعاملة بالمخصبات الحيوية في نسبة إنبات البذور وبعض المعايير الخُضرية لشتلات المشمش البذرية (*Prunus armeniaca L.*)، فضلا عن دراسة تأثير هذه المخصبات وموعد التطعيم في نسبة الطعوم الناجحة وبعض معايير النمو لثلاثة اصناف من المشمش، وامكانية النقل من المدة اللازمة لإنهاء طور حداثة الشتلات الناتجة. أُستخدمت بذور مشمش مأخوذة من محصول العام 2013 وُزرعت في أرض المشتل بتاريخ 2014/1/1 بعد معاملتها بتوليفتين من المخصبات الحيوية البكتيرية هما :

(*Azotobacter chroococcum* + *Pseudomonas fluorescense*) B1

و **(*Azospirillum brasilense* + *Pseudomonas fluorescense*) B2**، فضلا عن معاملة المقارنة B0 (بدون مخصب حيوي)، واشتملت الدراسة تجريبتين:

الاولى تهدف الى معرفة أثر المخصبات الحيوية في نسبة إنبات البذور، فضلا عن معرفة تأثيرها في بعض معايير النمو الخضرية (طول وقطر الشتلات ومساحة الورقة الواحدة ومحتوى الاوراق من الكلوروفيل)، واستمرت الى 2014/5/25، أذ نُفِّذت تجربة بسيطة حسب تصميم القطاعات كاملة التعشية (RCBD) حيث تمثل القطاع بالملوحة باتجاه عمودي على المكررات فأستخدم هذا التصميم لتلافي اثر الملوحة. اختبرت الفروق بين المتوسطات للصفات المدروسة حسب اختبار دنكن متعدد الحدود عند مستوى احتمال 5%. أظهرت نتائج الدراسة إنَّ لاستخدام المخصبات الحيوية أثراً معنوياً في متوسط الزيادة في نسبة انبات البذور (47.62 %، 34.44 % للمعاملتين B2 و B0 على التوالي، ومعظم معايير النمو الخضرية المدروسة (قطر وارتفاع الشتلات ومحتوى الاوراق من الكلوروفيل)، في حين لم يكن التأثير معنوياً في متوسط مساحة الورقة.

التجربة الثانية بدأت بتطعيم الشتلات بثلاثة اصناف من المشمش هي أردبيلي ومحاري (أدخلا للعراق في السنين الاخيرة)، والصنف قيسي المنتشرة زراعته في وسط العراق في مواعي تطعيم صيفي(5/25) وخريفي(2014/10/5) فضلا عن المخصبات الحيوية المستخدمة في التجربة الاولى. إذ طُبقت تجربة عاملية (2 X 3 X 3) حسب تصميم القطاعات كاملة التعشية

ب

(RCBD) إذ كان القطاع الملوحة باتجاه عمودي على المكررات فأستخدم هذا التصميم لتلافي أثر الملوحة. اشتملت الوحدة التجريبية على 20 شتلة، واختبرت الفروقات بين المتوسطات حسب اختبار دنكن متعدد الحدود عند مستوى احتمال 5%. هدف التجربة دراسة أثر المخصبات الحيوية وموعد التطعيم في نسبة الطعوم الناجحة وبعض معايير النمو الخضري (قطر الساق وقطر الطعم وطول الطعوم وطول وعدد الافرع الجانبية) ومساحة الورقة الواحدة ومحتوى الاوراق من الكلوروفيل والبروتين والكربوهيدرات والعناصر الرئيسية N,P,K . وكانت نتائج الدراسة كالآتي:

* أثر استخدام المخصبات الحيوية معنوياً في نسبة الطعوم الناجحة (79.14 ، 65.42 %) للمعاملتين B2 و B0 على التوالي، ومعظم معايير النمو الخضري المدروسة. فضلا عن احداث زيادة ملحوظة في متوسط محتوى الاوراق من الكلوروفيل والبروتين والكربوهيدرات والعناصر الرئيسية N,P,K.

* تفوق موعد التطعيم الثاني (الخريفي) على الموعد الاول (الصيفي) في نسبة الطعوم الناجحة ومعظم معايير النمو المدروسة، بينما لم يؤثر موعد التطعيم معنوياً في متوسط محتوى الاوراق من الكلوروفيل والبروتين والكربوهيدرات والعناصر الرئيسية N,P,K .

* لم يؤثر اختلاف الاصناف عن بعضها معنوياً في معظم الصفات المدروسة عدا تميز الصنف اردبيلي بتفوقه معنوياً على الصنف قيسي، ولم يختلف عن الصنف محاري في متوسط عدد الافرع الجانبية، وتفوق الصنف اردبيلي على الصنفين الاخرين معنوياً في متوسط محتوى الاوراق من الكلوروفيل وفي متوسط مساحة الورقة الواحدة.

* تفوق التداخل بين المخصب الحيوي B2 وموعد التطعيم الثاني معنوياً في متوسط نسبة الطعوم الناجحة ومتوسطات اطوال افرع الطعوم وعدد افرع الطعوم ومتوسط محتوى الاوراق من النتروجين على التداخلات الاخرى بين المخصبات الحيوية ومواعيد التطعيم، واعطى أعلى النتائج في متوسط قطر الساق وقطر الطعم وطول الطعم ومحتوى الاوراق من الفسفور والكربوهيدرات.

* تميز تداخل معاملة المخصب الحيوي B2 مع الصنف محاري بإعطائه أعلى متوسط للطعوم الناجحة، في حين أعطى تداخل معاملة المقارنة (B0) مع الصنف قيسي اقل متوسط لهذه الصفة ، بينما أعطى تداخل الصنف اردبيلي مع معاملة المخصب B2 أعلى المتوسطات في معظم المعايير

ت

المدرسة بالمقارنة مع الصنف قيسي غير المعامل بالمخصب الحيوي الذي أعطى اقل متوسط لتلك الصفات.

* أعطى التطعيم الخريفي للصنف أردبيلي أعلى متوسط للطعم الناجحة، في حين بلغ اقل متوسط لهذه الصفة عند تطعيم الصنف قيسي في الموعد الصيفي(الاول)، بينما أعطى الصنف محاري المطعم في الموعد الثاني اعلى متوسط لقطر الساق وطول الطعم، في حين أعطى الصنف نفسه المطعم في الموعد الاول اقل متوسط لهذه الصفات.

* تميّز الصنف محاري المطعم في الموعد الثاني والمعامل بالمخصب B2 بإعطائه أعلى متوسط للطعم الناجحة وقطر ساق الاصل والطعم وطول الطعم مقارنة بالصنف قيسي غير المعامل بالمخصب الحيوي والمطعم في الموعد الاول والذي أعطى اقل القيم بالنسبة للصفات المذكورة.