

المختبر الاول

اصناف التمور

اصناف التمور لا يمكن تحديدها في العراق اذا لا حصر لها ، فكل نخلة نمت من نواة تشكل صنفاً خاصاً بها غير ان اغلب النخيل النامي من النوى يكون رديئاً ولا تتجاوز نسبته الانواع الجيدة فيها عن 0.001.

في العراق يوجد ما يقارب ال 600 صنف فالاصناف الجيدة المنتجة التي نشأت قبل مئات بل الالف السنين حيث نشأت من نخلة بذرية تمتعت بالصفات الجيدة التي لفتت نظر الزراع مما جعلهم يكثرونها من فسانلها تثبيناً للصنف ومن الاصناف التي بقيت متداولة منذ عهود طويلة صنف الزهدي والخستوي .

تسمية وحصر الاصناف :

تسمى التمور حسب صفاتها ويسمى الصنف تبعاً للون ومن اصنافها الخضراوي والاشقر او تبعاً لمكتشفها مثل جمال الدين ودكل عباس وحسب المنطقى مثل البغدادي او حسب الشكل والحجم مثل اصابع العروس او حسب مذاقها مثل حلوة ومايعه وسكر وحسب صفة النخلة ام العتق وام السلة .

عموماً تحصر الاصناف في اربع مجاميع رئيسية :

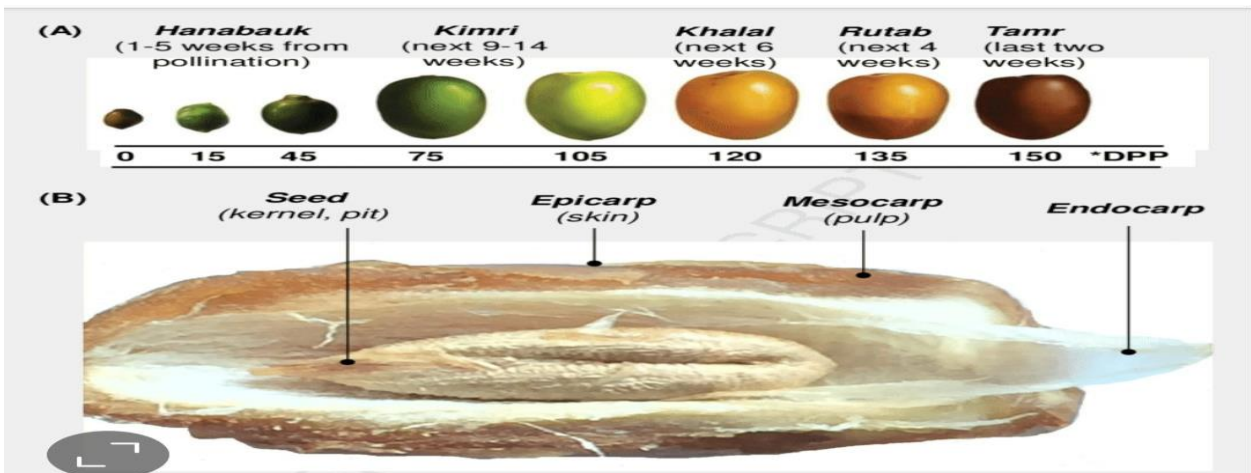
- 1- الاصناف الرئيسية تضم اكبر عدد من النخيل المزروع والمشهور تجارياً مثل : الزهدي والخستوي
- 2- الاصناف العادية المشهورة تم الاصناف الشائعة التي يسهل الحصول عليها مثل : البرحي والبرين .
- 3- الاصناف النادرة القليلة تم الاصناف غير الشائعة مثل الاشرسي والمكثوم والبادنجاني .
- 4- الاصناف النادرة غير المتيسرة اما لقله عددها او لحدائة اكتشافها وتسميتها او اعتزاز اصحابها بها مثل دكل مصطفى وحلوة .

كيف يتم التمييز بين الاصناف :

أ- الصفات الخضرية : ويقصد بها الفروق الواضحة بين اجزاء النخلة ونخلة اخرى لصنف اخر مثل سمك الجذع مثلاً صنف البرحي يكون جذعه سميك وصنف الخضراوي يكون جذعه نحيف وكذلك طول السعفة وطبيعة انحائها وعدد الاشواك ونظام التوزيع للخصوص كما ان الصفات الخضرية قد تتغير في الصنف الواحد طبقاً لعوامل البيئة وظروف الخدمة من ري وتسميد كما ان صفات العتق الواحد تتغير من صنف لآخر كاللون للعتق وطول الساق (العراجين) والاختلاف في الشماريخ وطبيعة توزيعها في الساق .

ب- صفات الثمر : بعد عملية التلقيح ثمر الثمار بخمس مراحل نمو

- **مرحلة الحبابوك** : تكون جميع اصناف الثمر ذات لون اخضر تكون عقد صغيرة جداً وطعماً مرّاً.
 - **مرحلة الجمري** : يكبر حجم الثمرة وتشبه حبة الزيتون وهي كروية خضراء مستديرة طعمها لاذع بسبب وجود التانينات سكرها يكون قليل .
 - **مرحلة الخلال** : يكتمل نمو الثمرة ويصبح حجمها وشكلها النهائي ولونها اصفر الى اصفر محمر حسب الصنف .
 - **مرحلة الرطب** : تبدأ هذه المرحلة بظهور منطقة لينه ذات لون اصفر او احمر داكن عند النهاية السفلى للثمرة .
 - **مرحلة التمر** : وفيها يكتمل النضج وتحول الرطب الى لون بني مع فقدا للماء وظهور تجاعيد على قشرة الثمرة .
- من خلال هذه المراحل يمكن تمييز الصنف بعد مرحلة الجمري حيث تبدأ التغيرات باللون والشكل بوضوح كما موقع القمع وطبيعته له دور تحديد الصنف وطبيعة القشرة والقوام ولب الثمرة والنكه والطعم .



تقسم التمور من الناحية الفيزيائية (من حيث قوام اللب) الى ثلاث اقسام :

1. التمور اللينة : ذات لب طري ولين مثل الخستاي والخضراوي .
2. التمور نصف الجافة : ذات لب شبه صلب او احد اطرافها لين والآخر صلب مثل الزهدي والاشرسى .
3. التمور الجافة : ذات لب صلب يابس مثل دكل بيذا الجزائرية .

تقسيم التمور من الناحية الكيماوية الى قسمين :

- أ- تمور السكر المقلوب Invert Sugar مثل الحلاوي والساير والخضراوي .
- ب- تمور سكر القصب Sucrose Dates مثل دكل نور

اهم اصناف التمور التجارية العراقية :

الصف	محل وجوده	شكل التمرة	لون اللب	لون الرطب	لون التمر	القوام	موعد النضج	مدى توافره
الحلاوي	البصرة	بيضوي مستطيل	اصفر قابض	عنبري فاتح	اسمر ذهبي	لين	مبكر	كثير
الخضراوي	بصرة-بغداد	بيضوي وسط	اصفر مخضر قابض	عنبري مشوب بالاخضر الفاتح	اسمر مشوب بجمره	لين	وسط	كثير
الساير	البصرة	مستطيل وسط	اصفر محمر قابض	عنبري مشوب بسمرة	اسمر مائل للحمرة	لين	مبكر	كثير
الزهدي	جنوب ووسط العراق	بيضوي منعكس	اصفر قابض	اسمر فاتح	اسمر محمر	نصف جاف	متأخر	كثير
البرحي	البصرة	بيضوي منتفخ وسط	اصفر حلو	كهرماني	اسمر مشوب بجمرة	لين	متأخر	كثير
الديري	البصرة ووسط العراق	بيضوي مستطيل	اصفر قابض	قرمزي او ازرق غامق	قرمزي او ازرق غامق	نصف جاف	وسط	كثير
الخستاي	المنطقى الوسطى	بيضوي صغير	اصفر قابض	اسمر محمر خفيف	اسمر مشوب بجمرة	لين	مبكر	كثير
المكتوم	بصرة ووسط العراق	اسطوانى غليظ وسط	اصفر حلو	عنبري	اسمر	لين	متأخر	كثير
الاشرسى	واسع الانتشار	بيضوي وسط	احمر قابض	عنبري غامق	عنبري محمر	نصف جاف	وسط	كثير
البريم	جنوب ووسط العراق	اصفر مشوب بجمرة حلو	اصفر مشوب بجمرة حلو	اسمر داكن	اسمر مشوب بجمرة	لين	مبكر	كثير



الدرس العملي :

عرض نماذج لأصناف التمور في مرحلة الخلال والرطب والتمر وتسجيل ملاحظات عنها من حيث الشكل والحجم واللون والقوام والمظهر الخارجي والطعم .

المصادر :

المظفر ، عدنان وهاب (2019) . تكنولوجيا التمور والسكر ، رقم الايداع في دارالكتب والوثائق بغداد 5533 لسنة 1029 ، 450 ص .

مجموعه من المصادر الالكترونية الحديثة ، الكتاب المنهجي للمرحلة الرابعه