

المكونات الغذائية والأهمية الاقتصادية لنوى التمر

أ. سعود بن عبد الكريم الفدا
د. رمزي عبد الرحيم أبو عيانة
ramzy200@hotmail.com



والتي تمثل ثروة حقيقية إلا إنها ثروة مهملة إلا القليل ممن يستغلونها استغلالاً أمثل ما يلي: نوى التمر. جمار نخيل التمر. حبوب اللقاح. نواتج التقليل. الفسائل. الرواكيب. (الفسائل الهوائية).

في الحلقة الثانية سنتناول المكونات الغذائية والأهمية الاقتصادية لنوى التمر باعتبارها جزءاً من المنتجات الثانوية لشجرة نخيل التمر.

لم يعد الاستثمار في مجال إنشاء مزارع وبساتين نخيل التمر يقتصر على إنتاج التمور فحسب، بل تحطاه إلى أبعد من ذلك بكثير، فإن كان إنتاج التمور هو الهدف الأساسي إلا أنه أضحي هناك أهدافاً أخرى تختلف باختلاف مدى وعي المستثمر وإمكانياته واهتماماته، ومن تلك الأهداف هي الاستفادة من المنتجات الثانوية لنخيل التمر والتي يطلق عليها بعض المزارعين (مخلفات) حيث أن معظم تلك المنتجات يغفل قيمتها وأهميتها كثير من مزارعي النخيل، ومن تلك المنتجات الثانوية لنخيل التمر

جدول رقم (1) يوضح وزن النوى ونسبته المئوية بالنسبة للمادة اللحمية لعدد (15) صنف من أصناف التمور بمشروع الباطن الزراعي لموسم 1432هـ - 2011م

م	الصنف	وزن 10 ثمرات (جم)	وزن المادة اللحمية (جم)	وزن النوى (جم)	نسبة النوى إلى المادة اللحمية %	متوسط وزن / جم	
						وزن الثمرة (جم)	المادة اللحمية
1	سكري	110	100	10	9.09	11	10
2	صقعي	160	150	10	6.25	16	15
3	خضري	130	125	5	3.84	12	11.5
4	نبته سيف	115	110	5	4.34	11.5	11
5	رشودي	135	125	10	7.40	14.5	13.5
6	ونان	170	160	10	5.88	17	16
7	نبته علي	120	110	10	8.33	12	11
8	رزيزي	80	70	10	12.5	8	7
9	عيدية	140	130	10	7.14	14	13
10	قرعاوية	120	105	15	12.5	12	10.5
11	خلاص	100	90	10	10	10	9
12	حقيه	100	90	10	10	10	9
13	نبته	85	70	15	17.64	8.5	7
14	مكتومي	200	190	10	5.00	20	19
15	بريمي	120	110	10	8.33	12	11
	الإجمالي	1885	1735	150	128.24	188.5	173.5
	المتوسط	125.66	115.6	10	7.95	12.56	11.56

أولاً: تعريف النواة:

ذكر عبد الجبار البكر 1972 أن النواة هي ذلك الجسم المستطيل الصلب الذي يحتل وسط الثمرة، يتفاوت وزن النواة من نصف غرام إلى أربع غرامات، كما يتفاوت طولها بين (6-12) ميليمتراً وعرضها بين (6-14) مليمتراً، ذات أخدود أو حز بطني يمتد على طولها، وغالباً ما يحتل الأخدود نسيج لحمي أبيض يسمى فتيل، وفي ظهر النواة نقرة صغيرة تسمى النقر (Micropyle) داخلها الجنين (Embryo) والجنين جسم صغير

مستطيل تحيطه السويداء (Endosperm) التي تكون الجزء الأكبر من النواة، السويداء عبارة عن خلايا تراكمت داخل جدرانها مادة الهيميسلولوز (Hemi-cellulose) فأكسبتها الغلظة والصلابة، الهيميسلولوز هو الغذاء المخزون للجنين، فعندما ينمو الجنين تحت الظروف المناسبة (توفر الرطوبة، الحرارة ... الخ) يتحول الهيميسلولوز إلى دكستروز (Dextrose) بفعل الإنزيم سايتيز (Cytase) والدكستروز هو الغذاء الذي يستمد منه الجنين بادئ نموه ومن النقر

تظهر النبتة النامية.

ثانياً: أسماء النواة أو البذور ببعض الدول

النواة أو البذرة هي وسيلة من وسائل التكاثر لشجرة نخيل التمر وإن كانت من الوسائل غير الشائعة وتوجد مرادفات كثيرة للبذور أو النوى كما ذكر في مرجع (أبو عيانة والثنيان 2008) ومن تلك المرادفات ما يلي:

- النواة وجمعها نوى، البذرة وجمعها بذور.
- عجمة وجمعها عجم - كما في عمان واليمن.

جدول (2) يوضح المكونات الغذائية لنوى التمر طبقاً للتحاليل الكيميائية

م	المكون الرئيسي	المحتويات	الوحدة	الكمية
1	ألياف خام		%	16
2	الماء	(رطوبة)	%	6.5
3	رماد		%	1.1
4	هرمونات	بينوسين	ملجم / كجم	أثار
5	الفيتامينات	ريبوفلافين ثيامين	ملجم / كجم ملجم / كجم	أثار أثار
6	عناصر غذائية	كربوهيدرات	%	8.49
		بروتين	%	5.22
		دهون	%	9.22
7	أملاح معدنية	بوتاسيوم	ملجم / كجم	625-750
		كالسيوم	ملجم / كجم	60-68
		ماغنسيوم	ملجم / كجم	50-60
		حديد	ملجم / كجم	1.2-3
		كلور	ملجم / كجم	160-270
		فوسفور	ملجم / كجم	55-76
		كبريت	ملجم / كجم	43-52
		صوديوم	ملجم / كجم	4-5
		نحاس	ملجم / كجم	0.15-2.3
		برون	ملجم / كجم	2.3-3.2
8	أحماض	حامض الكابرنيك	%	0.5
		حامض اللوريك	%	0.2
		حامض الميريستيك	%	3
		حامض البالمتيك	%	0.9
		حامض السيتريك	%	3.2
		حامض الكابريك	%	0.7
	حامض الأوليك لينوليك	%	0.25	

المصدر: د. رمزي عبد الرحيم أبو عيانه، م. سلطان بن صالح الثنيان (زراعة وإدارة مشاريع النخيل 2008م) م. عبد الجبار البكر (نخلة التمر، وماضيها، وحاضرها، والجديد في زراعتها وصناعاتها وتجارتها 1972م)

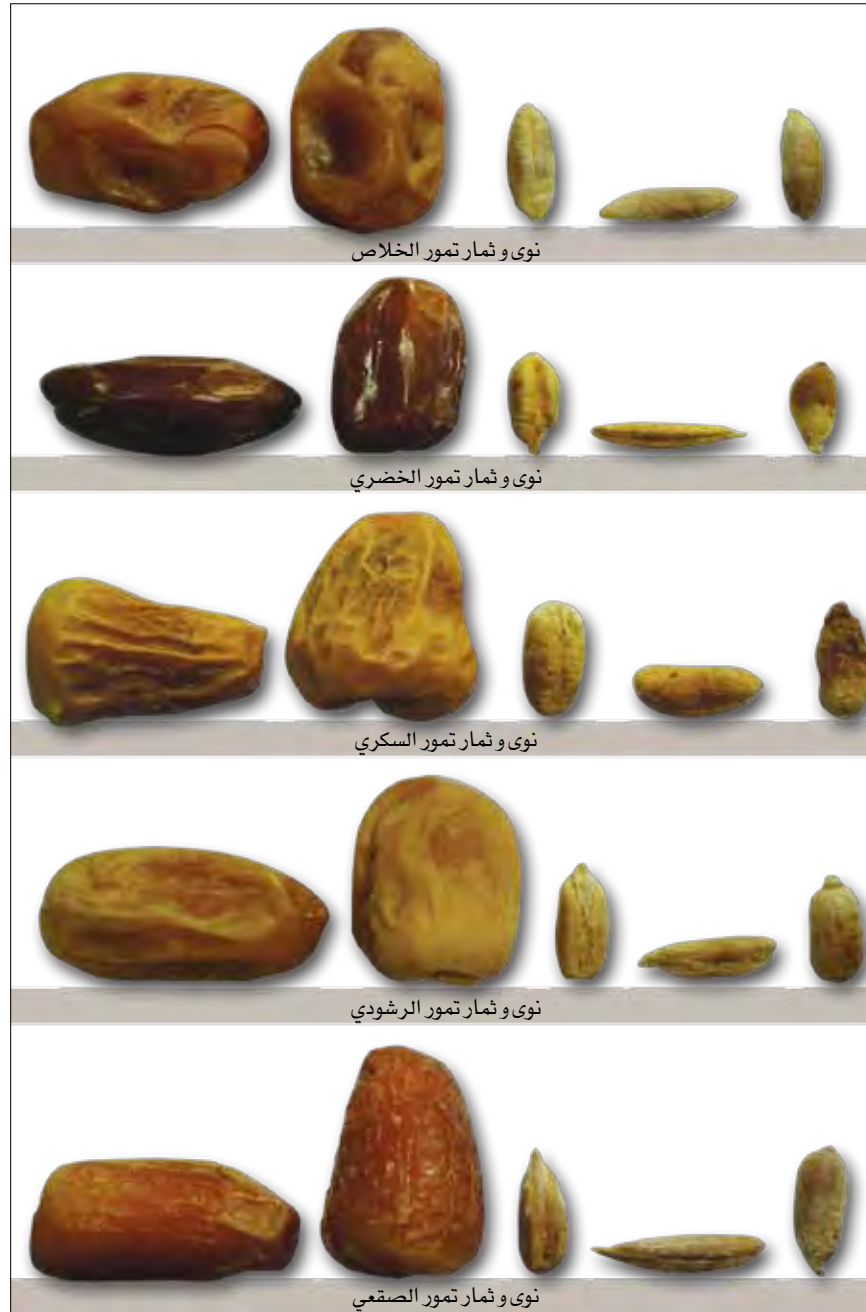
- فصمة وجمعها فصم - كما في البصرة بالعراق ونجد بالمملكة العربية السعودية
- نواية كما في ليبيا وبغداد بالعراق وبعض المناطق بالمملكة العربية السعودية.
- علفه والجمع علف كما في المملكة المغربية.
- نواة كما في مصر وبعض المناطق بالمملكة العربية السعودية.
- الدقل وهي النخلة النامية من البذور ويقال لها أيضاً لون، مجهل، وجاو، كما في السودان.
- عبس كما في منطقة نجد بالمملكة العربية السعودية.

ثالثاً: متوسط وزن النوى ونسبته المثوية للمادة اللحمية للثمرة:

في دراسة تمت بالإدارة الزراعية بإدارة أوقاف صالح الراجحي من خلال نزع النوى من التمور التي توزعها إدارة أوقاف صالح الراجحي على رواد الحرمين الشريفين خلال مواسم العمرة والحج وشهر رمضان المبارك وذلك بواسطة أجهزة ومكائن خاصة بذلك (يجري تصنيعها ضمن الإدارة) وجد أن وزن النواة يتراوح من 0.5 - 1.5 جرام وهذا يمثل نسبة مئوية تتراوح من 5-12.5% من وزن الثمرة، كما يوضح ذلك الجدول التالي:

رابعاً: مجالات استخدام نوى التمر

تعددت مجالات استخدام نوى التمر منذ القدم حيث أثبتت المراجع العلمية أن قدماء المصريين كانوا يستخدمون النوى في تنظيف وتطهير جثث الموتى، كما كان أهل الجزيرة العربية في الماضي يستخدمونها طعاماً للحيوانات حيث يجمعون النوى وينقعونه في الماء وأحياناً يطحنونه ليلين من ثم يطعموا به حيواناتهم ويسمونه (المدودة) مما كان يساعد على توفير الأعلاف، بل تعدى الأمر إلى أكثر من ذلك حيث كان أهلنا وأجدادنا يقومون بغلي النوى في الماء واستخدامه كغذاء



إلى أربع مجالات رئيسية وهي:

أ - مجال علاج بعض الأمراض

يقول أهل الاختصاص أن نوى التمر يمكن استخدامه في علاج خمسة أنواع من الأمراض طبقاً للآتي:

وذلك نظراً لندرة الطعام، فكانوا يقتاتون بنوى التمر، وفي السنوات الأخيرة ومع تقدم العلم وانتشار زراعة النخيل وكثرة المنتجات من التمور والنوى بدأ التفكير في الاستثمار الأمثل لهذا المنتج الهام (النوى) والذي يقسم

1- وجد أن أقراص الفحم المصنعة من نوى التمر تستخدم لامتناس غازات الجهاز المعوي ومعالجة انتفاخ البطن ولامتناس بعض المواد السامة.

2- يساعد نوى التمر في تسكين آلام الأسنان وذلك بتكسير النواة وجعلها في الضم واستحلابها، فتقوم المادة الموجودة فيها بالتخدير لتمييزها بطعم قابض.

3- بعض البحوث الطبية المصرية توصلت إلى علاج جديد لمرض النقرس من مسحوق نوى التمر نظراً لاحتوائه على نسبة عالية من المواد القلوية.

4- نظراً لاحتواء نوى التمر على العديد من العناصر الغذائية الهامة الفعالة ومنها البروتين وحمض النيكوتين، كاروتين، مواد سامة، هرمون بيتوسين، فيتامين الثيامين، الريبوفلافين، الكالسيوم، الحديد، الفوسفور، الكالسيوم، لذا فلها عدة استخدامات صحية حيث أنها مقو عام، مطهر، ملين، لعلاج السيلان، حالات الربو، كما أنها قابضة لأوعية الرحم بعد الولادة وملينة للأغشية المخاطية.

5- وجد فريق بحث برئاسة الدكتور صباح جاسم في (مجمع زايد لبحوث الأعشاب والطب التقليدي بآبوظبي) المعروف سابقاً باسم (مركز أبوظبي لطب الأعشاب) أن نوى التمر يحتوي على مركبات لها خصائص ممتازة في قتل الفيروسات، ويضيف الدكتور جاسم بأن الأبحاث ما زالت جارية للحصول على مستحضرات من نوى التمر يساعد على التئام القروح والجروح.

ب - مجال الصناعات التقليدية

يمكن استخدام نوى التمر في إعداد بعض الصناعات منها ما يلي:

1- يمكن استبدال النخالة الحنطة (القمح) بمطحون نوى التمر الخشن والناعم في



متشابهة الثمار ولهذا فإن المزارع لا يميل إلى تكثير نخيلة بطريقة البذور أو النوى وأن كانت زراعة النوى أسهل والحصول عليها ميسور، إذ أن هدف المزارع الحصول على تمر ذات نوعية متشابهة جيدة مرغوبة في الأسواق.

إن اختلاف النخل الناتج من النوى مرده التهجين الخلطي الحاصل بين لقاح الأفحل وأزهار الإناث، ومن غير المستغرب الحصول على نخلة بذرية ذات صفات أفضل من صفات الأم كما أن من المحتمل أن تكون أقل من صفات.

ولزراعة النخل من النوى يعتمد المزارع لانتخاب النوى حسب رغبته تاركاً البذور الصغيرة واضعاً البذور في كيس من القماش أو في صفيحة مثقبة في مجرى ماء لمدة أسبوع لتتقيعها وتسهيّل إنباتها، ثم تفرس في التربة المعدة بعمق بوصة إلى بوصتين وبعده ثلاث إلى خمس بوصات، ويفضل الفرس في أواخر الربيع وقبل الصيف بعد أن ترتفع حرارة الجو، وقد تزرع البذور في الحقل أو في صناديق أو بمحلها الدائم، يوالى ريهها دون انقطاع بحيث تبقى التربة ندية، تستبقى البذور النامية سنة في محلها ثم تنقل إلى المشتل وتزرع على بعد مترين من بعضها ويستمر خدمتها من ري وتعشيب وعزق حتى تصبح بحجم صالح للنقل لمحلها الدائم حيث تزرع في صفوف تبعد عن بعضها 9 أمتار وبين الواحدة والأخرى داخل

العالم مثل باكستان والمكسيك وإسبانيا ومصر وحتى العراق، وفي كثير من أنحاء المملكة العربية السعودية تكثر الأفحل من النوى أو الفسائل، وأن النخل النامي من النوى كثير في كافة المناطق المشتهرة بزراعة النخل، وبعض الأصناف من النخيل والمشتهرة بالأسواق التجارية ما هي إلا حصيلة نخيل نما عرضاً من النوى واكتشفها الزراع لبعض ميزات فكثرها بالفسائل ووالي إكثارها بطريقة الإفتسال، ثم سميت لتمييزها عن غيرها وتداول المزارعون إكثارها فأصبحت مع مر السنين صنفاً مميزاً.

إن النخيل النامي من النوى يكون نصفه تقريباً فحول والنصف الآخر أدقال، وهذه الأدقال غير

لم يعد الاستثمار في مجال إنشاء مزارع وبساتين نخيل التمر يقتصر على إنتاج التمور فحسب، بل تخطاه إلى أبعد من ذلك بكثير، فإن كان إنتاج التمور هو الهدف الأساسي إلا أنه أصبح هناك أهدافاً أخرى تختلف باختلاف مدى وعي المستثمر وإمكانياته واهتماماته، ومن تلك الأهداف هي الاستفادة من المنتجات الثانوية لنخيل التمر والتي يطلق عليها بعض المزارعين (مخلفات) حيث أن معظم تلك المنتجات يغفل قيمتها وأهميتها كثير من مزارعي النخيل، ومن تلك المنتجات الثانوية لنخيل التمر والتي تمثل ثروة حقيقية إلا إنها ثروة مهمة إلا القليل ممن يستغلونها استغلالاً أمثل ما يلي: نوى التمر، جمار نخيل التمر، حبوب اللقاح، نواتج التلقيح، الفسائل، الرواكيب، (الفسائل الهوائية).

والدواجن

يستخدم النوى أيضاً في إعداد علائق للحيوانات والأسماك والدواجن طبقاً لما يلي:

ذكر البكر 1972 أن النوى يستخدم كملائق لتسمين الأغنام والعجول والأبقار الحلوب والجاموس ولتغذية الخيل، وفي دراسة أجراها القاسم وآخرون (1986) بهدف معرفة القيمة الغذائية لمخلفات مصانع التمور (النواة ولب التمور) كعلف للحيوانات وفقدت نتائج دراستهم على أن النواة تحتوي على كميات أكبر من البروتين والألياف الخام والدهن الخام والمادة الجافة مقارنة بلب الثمار بينما يحتوي اللب على كميات أكبر من الرماد والكربوهيدرات مقارنة بالنواة وكانت مخلفات مصانع التمور تضاف بنسبة 0-10-20% إلى العليقة فقد وجدوا أن هناك زيادة مضطربة في هضم المادة الجافة مع زيادة مخلفات مصانع التمور.

كذلك وجد القاسم وآخرون (1993) أن تغذية حملان المواشي على مستويات مختلفة من مخلفات التمور (النواة ولب الثمار) أدت إلى سرعة في زيادة الوزن الحي وكان سمك دهن الظهر أعلى من نظيرها في الحملان التي تغذت على عليقة المقارنة الخالية من مخلفات التمور.

كما وجد الأصقة (1988) أن النوى تعتبر وجبة غذائية جيدة للأسماك.

في دراسة أجريت على إعداد عليقة للدواجن وجد أن إضافة مسحوق نوى التمر بنسبة 15% إلى عليقة الدواجن قد زاد من وزنها دون حدوث أي أضرار جانبية.

د - مجال تكاثر النخيل:

يعتبر التكاثر بالنوى أو البذور إحدى طرق تكاثر النخيل المعروفة ولكن لا يعتمد المزارع عادةً إلى إكثار نخلة بتثبيت النوى في الوقت الحاضر، حيث أن هذه الطريقة كانت تتبع حتى منذ زمن غير بعيد في بعض المناطق من

الجلدية ولفروة الرأس.

3 - يمكن الاستفادة من نوى التمر في إنتاج ما يعرف ببديل الكاكاو (الشاكلية) وقد أجريت البحوث على ذلك وثبت نجاحها عندما خلطت مع الأيس كريم فلم يستطع (من أجريت عليهم التجربة) التمييز بين الأيس كريم المضاف إليه الشاكلية أو المضاف إليه نوى التمر المحمص.

4 - أنتجت إحدى الشركات الأجنبية ما يسمى الآن ببديل القهوة بدون كافيين من نوى التمر ويستعمل بكثرة في سلطنة عمان وفي الأحساء بالمملكة العربية السعودية ولكن مازال على هذا المشروب بعض التحفظات ويحتاج لمزيد من الدراسات.

طريقة إعداد القهوة من نوى التمر:

يتم تنظيف النوى بشكل جيد ثم تنقع في الماء أكثر من مرة.

يتم غسيله بالماء الساخن أكثر من مرة أيضاً ثم يدعك باليد وينقع مرة أخرى في الماء.

ينشر في الشمس لمدة تتراوح من 7-10 أيام بعدها يوضع في المحامص لمدة ساعة تقريباً حتى تصبح النواة خالية من أي رطوبة بعدها ينشر في مناشف حتى يبرد تلقائياً، (هنا لا بد من الإشارة إلى إنه يتعذر وضعه في المطاحن عندما يكون ساخناً).

بعد أن يبرد يوضع في المطحنة ليكون جاهزاً لبيعه مطحوناً على شكل بودرة وعند الاستعمال يفضل أن يضاف إليها الزعفران والهيل ليعطيها مذاقاً أفضل.

يمكن أيضاً إنتاج مادة (الفورفورال) من نوى التمر وهي مادة تستخدم في مجالات هامة مثل مصافي النفط وكمذيب في إنتاج المبيدات الحشرية.

ج - مجال علائق الحيوانات والأسماك



صناعة الصابون الطبي المتميز بمعالجة كيميائية بسيطة وإضافة بعض القلويات ثم يضاف بعض مبيدات الجراثيم والفطر فيصبح صابوناً طبيياً جيداً للاستعمال العام ولعلاج بعض الأمراض

عمل الخبز المفرد، فقد تبين أن المطحون الخشن يقارب في صناعته نسبياً لصفات نخالة الحنطة.
2 - نظراً لاحتواء النوى على مواد دهنية مرتفعة فقد وجد أنه يمكن استخدامها في

ماضيها، حاضرها، والجديد في زراعتها وصناعاتها وتجارتها)، 1972 م.

5- د. عبد اللطيف بن علي الخطيب، د. أحمد بن محمد الجبر، م. علي بن محمد الجبر (نخيل التمر في المملكة العربية السعودية) 2006 م.

6- سعود بن عبد الكريم الفدا، د. رمزي عبد الرحيم ابو عيانة، 2010 التقويم الزراعي الشامل لخدمة اشجار النخيل، صادر عن إدارة أوقاف صالح الراجحي.

★ مدير الإدارة الزراعية
مدير الشؤون الفنية بالإدارة الزراعية
إدارة أوقاف صالح الراجحي



قائمة المراجع:

- 1- د. إسماعيل حافظ هرمص، د. إبراهيم حمد الحميدان، نشرة فنية بعنوان (استخدام مخلفات ونوى التمر في تغذية الدجاج اللاحم) 2006م.
- 2- د. حسام الدين محمد كامل، د. سليمان بن ناصر الذيب، نشرة فنية بعنوان (مخلفات النخيل واستخدامها في تغذية الحيوان) 2006م.
- 3- د. رمزي عبد الرحيم أبو عيانة، م. سلطان بن صالح الثنيان (زراعة وإدارة مشاريع النخيل) 2008م.
- 4- م. عبد الجبار البكر، (نخلة التمر،

تمرّة) ثم بعد ذلك وعن طريق ذراع يستخدم يدوياً يتم تحريك المكبس إلى أسفل ويكون في نهايته قالب آخر بنفس مقاس القالب السابق وبه أسنان مصنعة من (STAINLESS) حيث تضغط هذه الأسنان على التمر من ناحية القمة فتخرج النواة من أسفل التمرة من ثقب خاصة تم عملها بنفس مقاييس قالب البولي ايثيلين الذي يوضع به التمور وقد قمنا بتصميم هذه الآلة بالورشة المركزية للإدارة الزراعية بإدارة الأوقاف. ثم يجري تجميع النوى في عبوات خاصة ويلزم عاملان فقط لتنفيذ المهمة أحدهما لتشغيل الماكينة والآخر لوضع التمور الخام ثم إخراجها من القالب بعد نزع النوى منها.

2- المكبس الهيدروليكي:

يتم نزع النوى بهذه الطريقة بنفس آلية الطريقة (اليديوية) السابقة ولكن الفارق هنا أن العمل يكون آلياً (هيدروليكيًا) حيث يتم وضع التمر في القالب المصنوع من البولي ايثيلين (10×10 تمرّة) ويتم تحريك المكبس هيدروليكيًا عن طريق مفتاح كهرباء يتحرك المكبس أسفل فيضغط على التمور المتواجدة بالقالب المصنوع من البولي ايثيلين عن طريق الأسنان المصنعة من (STAINLESS) فتخرج النواة من أسفل التمرة من ثقب أسفلها وتجمع بعد ذلك في عبوات خاصة، ثم يتم تحريك القالب الذي به الأسنان لأعلى وتؤخذ التمور بعد ذلك منزوعة النوى وتجمع في عبواتها.

وهذه الطريقة أسرع من السابقة لكبير حجم القالب علماً بأنه يعمل عليها أيضاً عاملان فقط العامل الأول لتشغيل الماكينة والثاني لوضع التمور الخام ثم استلام التمور بعد نزع النوى وعزله. ومن خلال التجربة يتضح أن الطريقة الميكانيكية هي الأفضل لنزع النوى من التمور وخاصة باستخدام المكبس الهيدروليكي.

عليه فلا ينصح تكثير النخيل بزراعة النوى للأسباب التالية:

- 1- معظم النخيل النامي من النوى يكون فحولاً.
- 2- صعوبة التفريق بين الذكور والإناث ما يستوجب خدمة الجميع عدة سنين (تصل إلى 6 سنوات) حتى تبدأ بإخراج الطلع وحينئذ يمكن تمييز الفحل من الأنثى.
- 3- معظم النخل البذري يكون ثماره ذات نوعية غير جيدة.
- 4- لا تكون تمور النخيل المكثّر بالنوى متشابهة النوعية مما يجعلها غير صالحة.
- 5- عادة تتأخر النخيل المكثّر بالبذرة في الإثمار عن النخيل المغروسة فسيلاً.

غير أن هناك بعض الشذوذ عن هذه القائمة، فبعض النخيل أزهرت بعد ثلاث أو أربع سنوات من زراعة البذور، كما يمكن أن نشاهد أيضاً أن بعض الفسائل لا تزهر قبل تسع سنوات أو أكثر من غرسها.

خامساً: طرق نزع النوى:

يوجد طريقتان رئيسيتان لنزع نوى التمر هما:

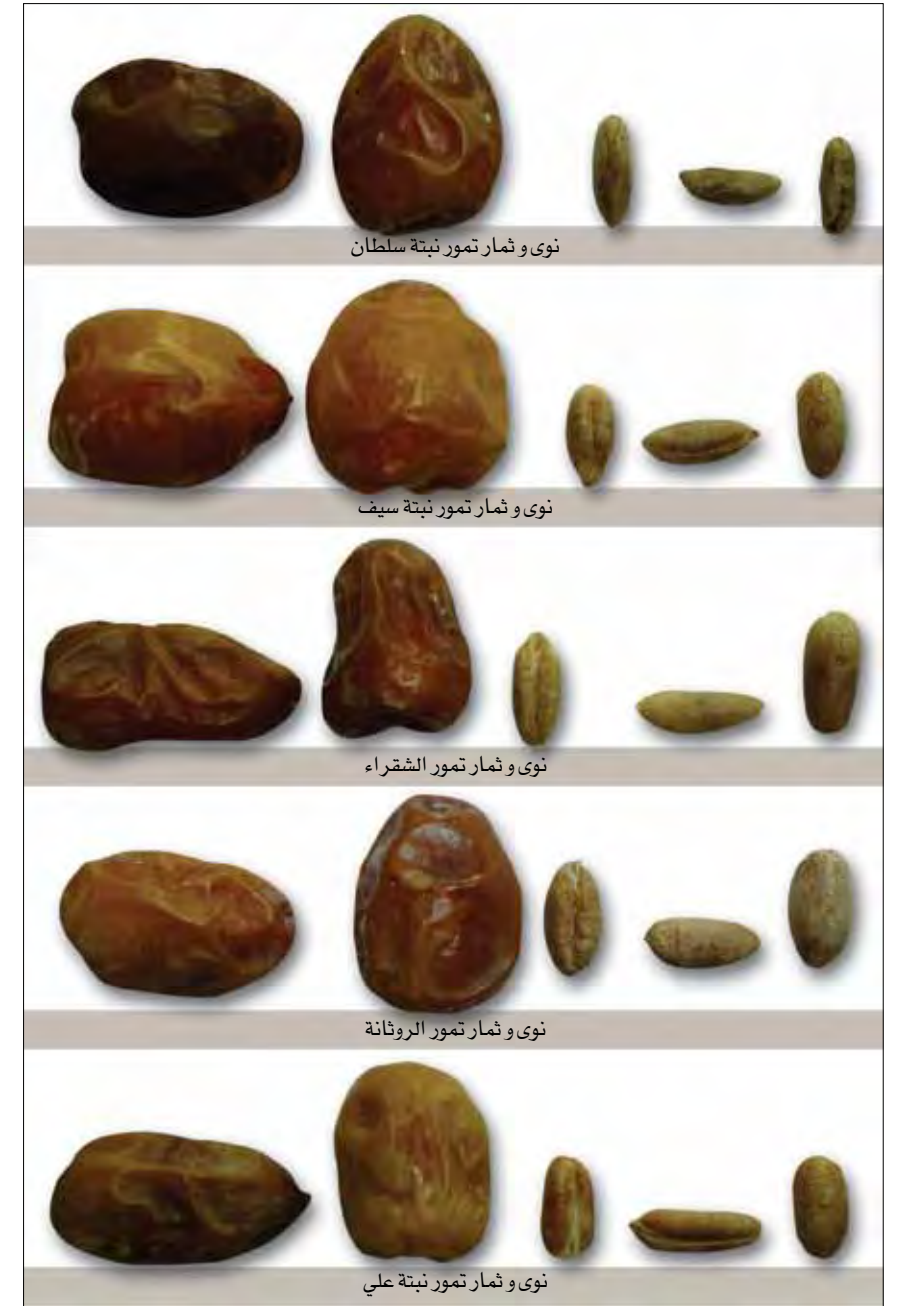
أ- الطريقة اليدوية:

تتم هذه العملية عن طريق فريق من العاملات على طاولات STAINLESS 2X1 متر بارتفاع 75سم، يتم وضع التمور على هذه الطاولات وتقوم العاملات بنزع النوى من التمور عن طريق (آلة) مصنوعة من مادة (STAINLESS) مقاومة للصدأ حيث تقوم العاملة بمسك التمرة بيد والأخرى بها الآلة وتمسك النواة بداخل التمرة وتخرجها وتضعها في عبوات خاصة ويتم تجميعها بعد ذلك.

ب- الطريقة الميكانيكية وتتم بطريقتين:

1- المكبس اليدوي:

في هذه الطريقة يتم وضع التمور في قالب مصنوع من البولي ايثيلين بأحجام مناسبة لحجم التمور في فراغات مقسمة بسعة (5×6



ري المشتل لثلاثة أسابيع ثم يقطع السعف الأخضر عدا القليل من أوراق القلب وينقل للبيستان، وبعد الغرس مباشرة يسقى، والنخيل النامي من البذرة تكون ثماره غير متشابهة ويندر أن تجد بينها ذا نوعية ممتازة صالحة للأسواق التجارية.

الصف أربع أمتار ونصف، وعند بدء ظهور الطلع، وقد يستغرق ذلك أربع إلى ثمان سنين، يمكن التفريق بين الفحول والإناث، تزال الأفحل عدا فحل واحد لكل خمسة وعشرون نخلة ويعوض عنها بالإناث مما تبقى بالمشتل، ولضمان نجاح نقل النخل البذري الكبير يمنع