

تمر الخضراوي العراقي Iraqi Khadrawi Dates

أ.د. حسن خالد حسن العكدي / خبير النخيل والتمور

hassan.alogidi@yahoo.com



يعتبر تمر الخضراوي من التمور التجارية العالمية والتي اشتهرت بنوعيتها ونكهتها ومذاقها اللذيذ وتمور الخضراوي لها ضربين أو سلالتين للصفن أحدهما يسمى خضراوي البصرة والثاني بخضراوي بغداد أو مندلي السلالتين متشابهتين تقريباً إلا ببعض الصفات البسيطة في صفات الصنف والخضراوي من الأصناف الجيدة والمرغوبة أما مناطق انتشار الصنف خضراوي البصرة تنتشر زراعته في البصرة وفي محافظات الجنوب وسمي بالخضراوي لأن ثماره في مرحلة البسر والرطب تكون مشوية بخضرة خفيفة.

أما خضراوي بغداد أو مندلي فتنتشر زراعته في بغداد وفي محافظة ديالى ومدينة مندلي أما من حيث

النوعية فإنه يأتي بعد الحلاوي.



مزايا ثمرة الخضراوي:

1- لون حبة الحبابوك بيضاء مخضرة.

2- لون حبة الجمري خضراء اللون.

- 3- لون حبة الخلال (البسر) أصفر مشوب بخضرة خفيفة.
- 4- لون الرطب عنبري مشوب بخضرة.
- 5- لون الثمر أحمر داكن مشوب بعبرة خفيفة.
- 6- شكل حبة التمر بيضوي غليظ على شكل مخروط ومستديرة القاعدة في بعض جهات الثمرة وقشرته لا تنكمش.
- 7- لحم الثمرة (اللبن) لين القوام ومائع ويصل سمكه 3-4 ملم.
- 8- القشرة تنفصل عن اللب.
- 9- القشرة متوسطة السمك وهشة.
- 10- المادة العفصية قليلة جداً.
- 11- الثمرة قليلة الألياف أو معدومة حسب النضج.
- 12- حلاوة الثمرة عالية ومميزة ولذيذة.
- 13- نكهتها مميزة وطيبة.
- 14- حجم الثمرة (23-40) مم × (20-4) مم
- 15- نسبة تساقط الثمار 30% وقد تصل إلى 60%.
- 16- وزن الثمرة 9-10.5 غرام.
- 17- طول الثمرة 3.52 سم.
- 18- قطرها 2.29 سم.
- 19- نسبة النوى إلى الثمرة 12-13%.
- 20- طول النواة 2.6 سم.
- 21- قطرها 0.66 سم.
- 22- لون النواة سمراء داكنة أو فاتحة.
- 23- القمع متوسط ويحافة صفراء.
- 24- درجة حرارة الإنضاج 30-40 م لمدة 2-4 يوم.

25- ثماره ملائمة للكبس في صناديق.

26- يمكن عمل المعسل مع الدبس والسّمسم والنكهات وهو جداً مميّز .

مزايا نخلة الخضراوي:



- 1- الجذع نحيف.
- 2- السعف قليل العدد.
- 3- السعف منسبط.
- 4- قاعدة السعفة خضراء.
- 5- النخلة نشطة وسريعة النمو.
- 6- منطقة الأشواك واسعة وعددها كبير.
- 7- مبكر بالترهيز.
- 8- معدل غلة النخلة 50-70 كغم.
- 9- مقاوم للجفاف والملوحة.
- 10- العرجون أصفر مخضر إلى برتقالي.
- 11- العرجون متوسط الطول ونحيف وطله 126 سم.
- 12- طول منقطة الشماريخ 75 سم.
- 13- طول الشماريخ 32-40 سم.
- 14- عدد الأزهار 50 وعدد الثمار تتراوح ما بين 22-30.
- 15- تحدث عملية الإخصاب بعد 48 ساعة من التلقيح أما حالات الإجهاض تحدث *** بعد اليوم السابع من التلقيح.

مقارنة ما بين خضراوي البصرة وخضراوي بغداد:

خضراوي بغداد	خضراوي بصرة
1- لون حبة الجمري خضراء	1- لون حبة الجمري خضراء
2- لون حبة البسر أصفر مخضر	2- لون حبة البسر أصفر مخضر
3- لون الرطب أصفر مشوب بخضرة	3- لون الرطب أصفر مشوب بخضرة
4- لون الثمر أحمر داكن	4- لون الثمر أحمر داكن
5- شكل الحبة بيضوي	5- شكل الحبة بيضوي
6- الثمرة قليلة الألياف	6- الثمرة قليلة الألياف
7- محصول التمر قليل	7- محصول التمر كثيف
8- الجذع غليظ	8- الجذع نحيف

9- النمو بطيء	9- النمو نشط وسريع
10- السعف متوسط الانحناء	10- السعف متوسط الانحناء
11- لون السعف أخضر	11- لون السعف أخضر
12- الخوص منبسط	12- الخوص ليس باستواء البصرة
13- منطقة الأشواك أقل	13- منطقة الأشواك أكبر
14- العرجون أصفر مخضر إلى برتقالي	14- العرجون مخضر إلى برتقالي
15- النضج مبكر	15- النضج متأخر
16- عدد الفسائل متوسط	16- كثير الفسائل
17- نصل السعفة مستقيم	17- نصل السعفة منحرف والخوص إلى الداخل
18- سعف النخلة غير متشابك	18- سعف النخلة متشابك
19- نجاح التلقيح جيد جداً	19- نجاح التلقيح جيد جداً

أما نسبة الذبول عن طريق اللمس فهي 33.81%

ظاهرة الذبول تحدث في الساعة 11-12 ظهراً.

انقصاص العراجين في الصنف خضراوي (Crosscut)

من الأمور الأخرى في نخلة الخضراوي هي انقصاص العراجين وهي ظاهرة تضر باقتصاديات نخلة الخضراوي حيث تظهر الحالة على شكل حز أو قطع أملس في أنسجة الجزء السفلي من العرجون كما لو كانت قطعت بألة حادة ونتيجة لذلك فإن العذق يذبل والثمار لا تنضج وتكون رديئة النوعية وغير صالحة للأكل. والسبب هو عيب تشريحي في نسيج العرجون ويمكن ملاحظة ذلك والمحافظة على العرجون عند عملية التركيس. للتقليل من هذه الظاهرة.

(1) نمو ونضج ثمار في الصنف خضراوي:

تمر ثمار الخضراوي بخمس مراحل نمو وهي الحبابوك والكمري والخلال (البسر) والرطب والتمر ويتغير لون الثمار من اللون الأبيض بداية إلى الأخضر في مرحلة الحبابوك ثم إلى الأخضر في مرحلة الجمري (الكمري) والأصفر المشوب بالأخضر في مرحلة البسر أما في مرحلة الرطب حيث تصبح الثمار طرية ابتداء من طرف الثمرة إلى اللون الكهرماني المشوب بالأخضر إلى الثمرة الناضجة التي تكون بنية اللون مع مسحة من اللون الأخضر ويتم الحصاد (أو جني الثمار) في مرحلة التمر. ولكن يمكن قطف الثمار في مرحلة الرطب والبسر أيضاً وتعتبر ثمرة الخضراوي من الثمار الطرية Soft date.

(2) عملية تكييف العذوق:

لأجل منع الطيور والحشرات من مهاجمة الثمار يفضل تغطية العذوق بأكياس خاصة للمحافظة على الثمار من الكثير من الأضرار.

(3) النضج: Ripping

يمكن تحديد عملية النضج من شكل الثمرة وحجمها وطراوتها من خبرة المزارعين ولكن يمكن تحديدها بشكل علمي بواسطة تحديد نسبة السكريات بالثمرة باستخدام جهاز الرافراكتومتر الذي يحدد درجة البركس (المواد الصلبة الذائبة) والتي تحدد بدورها السكريات بنسبة 60-65% أو بواسطة التذوق. وكذلك تحديد نسبة الرطوبة بـ 25%.

(4) الحصاد:

معظم الثمار تقطف في العراق للصف خضراوي وحسب النضج فتقطف في مرحلة البسر في منتصف شهر آب ورطباً في نهاية شهر آب وتمراً في بداية شهر أيلول. ويعتمد وقت الحصاد على المحتوى السكري العالي والرطوبة المنخفضة.

(5) معايير الجودة لثمار الخضراوي:

تعزى الجودة في التمور عموماً إلى الحجم المناسب واللون والسمك اللحمي (اللب) والخلو من الأوساخ والأتربة وبقايا الأوراق والأضرار الناتجة من مهاجمة الطيور والحشرات والقوارض والأمراض الفطرية، وعدم تكون البلورات السكرية تحت قشرة الثمرة وأن تكون القشرة ناعمة وغير مكرمشة وذات لون زاهي.

كما وللون الثمرة أهمية بحيث يكون اللون متجانس ونسيج الثمرة متماسك حسب الصنف أما بالنسبة للخضراوي فقوامه لين وعصيري وشبه متماسك ولا يفضل تشقق الثمار لأنها ظاهرة غير مستحبة.

(6) الأعداد والتعبئة والخزن لتمر الخضراوي:

1- استلام التمور.

2- عملية فرز الثمار الناضجة عن غير الناضجة.

3- فرز الثمار المصابة بفعل الحشرات، القوارض، أو بعوامل النقل.

- 4- عملية تنظيف الثمار من الأتربة بتوجيه هواء على الثمار ومسحها بلطف لأن تمور الخضراوي حساسة. ولا يفضل غسلها بالماء ولكن يمكن تنظيفها بمرور الثمار على فوط مبللة (قماش مبلل).
- 5- عملية فرز تمر الخضراوي على الأحجام ولكن لحد الآن ليس هناك أحجام ثابتة ويمكن اعتماد اللون المتجانس والشكل المتماسك واللحم.

(7) الصناعات التي يمكن إنتاجها من الخضراوي:

- 1- عصير تمر المخفف والمركز.
- 2- عصير التمر النسيجي.
- 3- دبس.
- 4- الخل.
- 5- المدقوقة.
- 6- كافة الحلويات الأخرى.
- 7- كبس تمر الخضراوي.
- 8- عجينة التمر.

(8) الخزن:

من المعروف أن التمور ذات قدرة تخزينية عالية إذا تم خفض محتواها الرطوبي إلى أقل من 20% وتخزينها تحت درجة حرارة 1- ورطوبة بنسبة 60-65%.

(9) العيوب الفسيولوجية:

- 1- اكتساب التمور اللون الأسود ويمكن التقليل من هذه المشكلة بالتخزين على درجة حرارة منخفضة ومحتوى رطوبي منخفض.
- 2- انفصال القشرة: وعادة يحدث بسبب الحرارة المرتفعة أو الرطوبة المرتفعة قبل بداية النضج وكذلك عند عمليات التجفيف.
- 3- عملية التسكر: وهي ظاهرة مهمة وغير مرغوبة في جودة التمور وسببها أيضا الخزن الغير جيد ودرجات حرارة مرتفعة بحيث تفقد الثمرة الماء الحر وكذلك الماء الأزموزي بحيث تظهر هذه السكريات

على شكل كالسيوم كلوكوزيت أو كالسيوم فركتوزيت وأيضاً تعكس هذه الظاهرة على كثرة عنصر الكالسيوم في أراضي البساتين.

4- التخمرات: يعتبر أيضاً من العيوب المهمة وأهمها التخمر الاسيتي (الخلي).

(10) القيمة الغذائية للخضراوي:

تحليل الخضراوي كيميائياً وفيزيائياً:

نوع التحليل	خضراوي رطب	خضراوي تمر تجاري
شكل الثمرة	بيضاوي	بيضاوي
وزن الثمرة غم	10.5	8-5.5
الرطوبة %	24-22	13-11
النوى %	13.1	12
الألياف %	5.5	8.5
السكريات الأحادية %	54	75
سكريات كلية %	51.9	63.8
T.S.S %	-	72
حديد ملغم	-	2
Mg ملغم	-	35
K ملغم	-	650
Na ملغم	-	3
كولسترول	-	صفر
طاقة	-	260
دهون	-	0.2

المراجع:

- العكيدي حسن خالد حسن العكيدي، الشبكة العراقية لنخلة التمر، أصناف التمور العراقية.
- العكيدي حسن خالد حسن، نخلة التمر سيدة الشجر ودرة الثمر، 2010، دار أمانة.
- عبد الجبار البكر، 1972، نخلة التمر ماضيها وحاضرها ومستقبلها، وزارة الزراعة العراقية.
- فرعون أحمد الملا، 2002 - 2004، الجزء الأول والثاني وصف لبعض أصناف نخيل التمر العراقية.
- محمد يوسف الشرفا، أبواب من كتاب نخلة التمر الشجرة الكاملة.