

- fruit size of Delicious and Golden Delicious (*Malus domestica*) apple in warm climate. J. Hort. Sci. Biotech.18: 51-56.
- Stern, R.A., D.Stern, M. Harpaz and S. Gazit, 2000. Applications of 2,4,5-TP,2,5,6-TPA and combinations thereof increases Lychee fruit size and yield. HortScience 35: 661-664.
- Tavakkoli, A, E. Tafazoli and M. Rahemi, 2006. Comparison of hand versus chemical thinning on quality and quantity of fruits and alternate bearing of Shahani date (*Phoenix dactylifera* L).International conference on date palm production and processing technology, book of abstracts.9- 11 May 2006 – Muscat, Oman.
- Westwood, M.N. 1993. Temperate-Zone Pomology: Physiology and Culture, third ed. Timber Press, Portland, OR, USA, 523 pp.
- Whiting, M.D. and D. Ophardt. 2005. Comparing novel sweet cherry crop load management strategies. HortScience, 40: 1271-1275.

## تأثير نقتالين حامض الخليك علي المحصول و جودة الثمار في صنف نخل التمر البرحي و الشهل

محمد محمد حرحش و راشد سلطان العبيد

قسم الإنتاج النباتي – كلية علوم الأغذية و الزراعة- جامعة الملك سعود

ص ٥٠ ٢٤٦٠ الرياض ١١٤٥١- المملكة العربية السعودية

اجري هذا البحث في محطة البحوث و التجارب الزراعية بديراب التابعة إلى كلية علوم الأغذية و الزراعة- جامعة الملك سعود بالرياض لدراسة تأثير نقتالين حامض الخليك علي المحصول وجودة ثمار نخل التمر صنف البرحي و شهل خلال موسمي النمو ٢٠٠٥ و ٢٠٠٦م و تم رش الثمار بتركيز صفر و ٥٠ و ١٠٠ و ١٥٠ و ٢٠٠ جزء في المليون بعد ١٠ أسابيع من التلقيح خلال فترة النمو البطيئة للثمار. أوضحت أهم النتائج أن وزن العذق قد زاد معنويًا عند معاملة الثمار بنقتالين حامض الخليك (NAA) مقارنة بالمعاملة القياسية (الشاهد) و أعطت معاملة الثمار بتركيز ١٥٠ و ٢٠٠ جزء في المليون أعلى قيمة من وزن العذق ٠ كما أدي استخدام NAA بتركيز ١٥٠ و ٢٠٠ جزء في المليون إلى زيادة معنوية في صفات الثمار الطبيعية (وزن - حجم - طول - قطر - النسبة المئوية للحم) و نسبة الرطوبة في كلا الموسمين . بينما أنخفض محتوى الثمار من نسبة المواد الصلبة الكلية TSS و السكريات الكلية و المختزلة و لم يتأثر معنويًا وزن البذرة و محتوى الثمار من السكريات غير المختزلة و نسبة الحموضة.

و ينصح تحت ظروف الدراسة باستخدام نقتالين حامض الخليك (NAA) بتركيز ١٥٠ جزء في المليون لزيادة المحصول و تحسين صفات ثمار الطبيعية مثل وزن، حجم ، ارتفاع ، قطر الثمار و نسبة اللحم في صنف التمر البرحي و الشهل و إن قللت إلى حد ما نسبة السكريات و المواد الصلبة الذائبة الكلية و إن كان يمكن تدارك ذلك بتأخير الجمع أسبوعان.

الكلمات الدالة: نخل التمر- برحي- شهل - نقتالين حامض الخليك- المحصول و جودة الثمار