

<p al˙gn="center"> <d˙v style="text-al˙gn: center; d˙rect˙on: rtl;">
</d˙v><d˙v style="text-al˙gn: r˙ght; d˙rect˙on: rtl;">العلمى الإسم : Annona spp</d˙v><d˙v style="text-al˙gn: r˙ght; d˙rect˙on: rtl;">العائلة :Annonaceae</d˙v><d˙v style="text-al˙gn: r˙ght; d˙rect˙on: rtl;">k/font></d˙v>

<p al˙gn="r˙ght" style="d˙rect˙on: rtl;">

<p al˙gn="r˙ght" style="text-al˙gn: r˙ght; d˙rect˙on: rtl;">معظمها تنمو المذاق حلوة ثمار هي و القشطة ثمار و اشجار من نوع 60 حوالى يوجد</ br><"Arab˙c S˙mpl˙f˙ed"=face "5"=s˙ze font> </font/> فى المناطق الاستوائية

<p al˙gn="r˙ght"> <d˙v style="text-al˙gn: r˙ght; d˙rect˙on: rtl;">
</d˙v><d˙v style="text-al˙gn: r˙ght; d˙rect˙on: rtl;">. الفيتامينات و الكربوهيدرات و الدهون و بالبروتين غنية أنها حيث عالية غذائية قيمة لها القشطة فاكهة : غذائية القيمة</d˙v>

<p al˙gn="r˙ght"> <d˙v style="text-al˙gn: r˙ght; d˙rect˙on: rtl;">
</d˙v><d˙v style="text-al˙gn: r˙ght; d˙rect˙on: rtl;">-الإنتاج : حوالي المتوسط في الواحدة الشجرة تعطى .العطور صناعة في تستخدم عطرة رائحة لها القشطة اوراق مائة ثمرة و قد تزداد إلي ثلاثمائة ثمرة .k/d˙v><d˙v style="text-al˙gn: r˙ght; d˙rect˙on: rtl;"><";rtl :d˙rect˙on ;r˙ght :al˙gn-text"=style d˙v><d˙v/>
<";rtl :d˙rect˙on ;r˙ght :al˙gn-text"=style d˙v><d˙v/>يعتبر جنس Annona من أهم ثلاثة أجناس تتبع عائلة Annonaceae ويضم هذا الجنس حوالى 60 نوعا تنمو أشجارها فى المناطق الإستوائية وشبة الإستوائية مثل أمريكا الاستوائية وجزائر الهند الغربية والمناطق الرطبة الدافئة من أفريقيا و آسيا.<";rtl :d˙rect˙on ;r˙ght :al˙gn-text"=style d˙v><d˙v/>
<";rtl :d˙rect˙on ;r˙ght :al˙gn-text"=style d˙v><d˙v/>
<";rtl :d˙rect˙on ;r˙ght :al˙gn-text"=style d˙v><d˙v/><d˙v/>
<";rtl :d˙rect˙on ;r˙ght :al˙gn-text"=style d˙v><d˙v/>. مع زراعتها بالأصناف التى تتميز بصفات جيدة مثل أصناف عبد الرازق والفينى والهندى .r˙ght; d˙rect˙on: rtl;">مصر فى القشطة زراعة: </d˙v><d˙v style="text-al˙gn: r˙ght; d˙rect˙on: rtl;">الثامن القرن أوائل فى مصر إلى القشطة أدخلت عشر من الهند حيث زرعت فى بعض الحدائق الخاصة فى محافظتى (دمياط - والبحيرة) ثم إنتشرت زراعتها بعد ذلك فى العديد المناطق فى المحافظات المختلفةوالمساحة المنزرعة من القشطة فى مصر قليلة لاتتعدى 120 فدانا موزعة فى مصر العليا والدلتا إلاأن الاتجاه الآن يهدف إلى التوسع فى زراعتها ، وخاصة فى أراضى الاستصلاح الحديثة . مع زراعتها بالأصناف التى تتميز بصفات جيدة مثل أصناف عبد الرازق والفينى والهندى .;r˙ght :al˙gn-text"=style d˙v><d˙v/>.d˙rect˙on: rtl;">
</d˙v><d˙v style="text-al˙gn: r˙ght; d˙rect˙on: rtl;">الغذائية القيمة: </d˙v><d˙v style="text-al˙gn: r˙ght; d˙rect˙on: rtl;">1. الثمار تستخدم طازجة أو مصنعة ، وهى غنية فى المواد الضرورية للانسان من بروتين ودهون وكربوهيدرات وفيتامينات</ br> </font/><d˙v/>

<p al˙gn="r˙ght"> <d˙v style="text-al˙gn: r˙ght; d˙rect˙on: rtl;">k/font></d˙v><d˙v style="text-al˙gn: r˙ght; d˙rect˙on: rtl;">3. الثور قلب القشطة :(A.ret˙culata(Bullock sheart k/font></d˙v><d˙v style="text-al˙gn: r˙ght; d˙rect˙on: rtl;">الإستوائية أمريكا موطنها. وهى أشجار كبيرة الحجم تمتاز بمقاومتها للبرودة والأوراق رمحية مستطيلة طولها حوالى 15 سم . والأزهار تحمل فى مجاميع ، والثمرة قلبية سطحها أملس مفصصة لونها أصفر بنى عند النضج كبيرة كبيرة الحجم ،اللحم أبيض حلو به عدد كبير من البذور ، وهو محبب قرب القشرة وهو أقل فى صفاته من النوع البلدى والهندى وتنجح زراعته فى المناطق الجافة والصحراوية مثل القشطة البلدى .<";rtl :d˙rect˙on ;r˙ght :al˙gn-text"=style d˙v><d˙v/>
<";rtl :d˙rect˙on ;r˙ght :al˙gn-text"=style d˙v><d˙v/>.d˙v><d˙v/>
<";rtl :d˙rect˙on ;r˙ght :al˙gn-text"=style d˙v><d˙v/>
<";rtl :d˙rect˙on ;r˙ght :al˙gn-text"=style d˙v><d˙v/>. البذور سوداء كبيرة الحجم ، وعددها قليل فى الثمرة .style="text-al˙gn: r˙ght; d˙rect˙on: rtl;">4. أتيمويا القشطة :(A.atemoya) k/font></d˙v><d˙v style="text-al˙gn: r˙ght; d˙rect˙on: rtl;">هجين وهى بين القشطة البلدى والهندى والشجرة نموها منتشر يشبة الهندى ، وهى أكبر حجما من القشطة البلدى ، وتتحمل البرودة وتمتاز بوفرة الحمل ، وصفات الثمار ممتازة .<";rtl :d˙rect˙on ;r˙ght :al˙gn-text"=style d˙v><d˙v/>. ونتيجة لزراعة القشطة بالبذرة نشأت سلالات مختلفة تم استنباط الممتاز منها ، واكثر خضريا مثل الصنف عبد الرازق فهو سلالة من القشطة البلدى والنف الفينى والشريماتا فهى سلالة من القشطة الأتيمويا .<";rtl :d˙rect˙on ;r˙ght :al˙gn-text"=style d˙v><d˙v/>

</d˙v>

الرابط الاصلي

Powered by SaphpLesson 4.0