

دراسات كيميائية وتكنولوجية على بعض أصناف الذرة الشامية في الجمهورية العربية المتحدة للمهندس الزراعي عزيز حسن فهمي محمد، والمهندس الزراعي مصطفى إبراهيم هاشم والدكتور فوزي يوسف رفاعي

مقدمة

لما كانت الصناعات الغذائية التي تعتمد على محصول الذرة ما زالت في طور النمو، كان من الأهمية بمكان الإحاطة بالتركيب الكيميائي الدقيق والخواص الطبيعية والتكنولوجية للذرة وللبروتين في الذرة أهمية كبيرة في المناطق التي تعتمد في تغذيتها على هذا المحصول، كالريف المصري (ثلثي السكان)، ولذلك كانت دراسة هذا المحصول من ناحية المحتوى البروتيني في غاية الأهمية للنهوض به كما ونوعاً. كما أن مربي الذنات يحتاج إلى حصر تصنيفي للسلاسل والهجن والأصناف المختلفة من ناحية المحصول والخواص الكيميائية والتكنولوجية حتى يمكنه على أساس هذه المعلومات انتخاب الأصناف الممتازة من ناحية المحصول ومن الناحية التكنولوجية.

استعراض البحوث السابقة

تعتبر حبوب الذرة الناضجة بمثابة مخزن يحتوي على الجزء الأكبر من المواد السكر بوهيدراتية والمكونات الكيميائية الأخرى لنبات الذرة، ومن المعروف جيداً أن تلك المواد المخزونة تتأثر بالعوامل البيئية وعوامل أخرى، كالصنف وحالة التربة ومعاملات التسميد، الأمر الذي يؤدي إلى وجود تفاوت كبير في التركيب الكيميائي لتلك الحبوب. وقد جاء بتقرير لمنظمة الأغذية والزراعة

- المهندس الزراعي عزيز حسن فهمي محمد: إحصائي قسم بحوث تكنولوجيا الحبوب والخبز، بوزارة الزراعة.
- المهندس الزراعي مصطفى إبراهيم هاشم: إحصائي أول بحوث تكنولوجيا الحبوب والخبز، بوزارة الزراعة.
- الدكتور فوزي يوسف رفاعي: مدير قسم بحوث تكنولوجيا الحبوب والخبز، بوزارة الزراعة.

أن المادة الجافة لحبوب الذرة تحتوى بصفة عامة على : ٧٧٪ نشا ، ٩٪ بروتين خام ، ٥٪ دهون ، ٢٪ سكريات ، ٥٪ سكريات خماسية عديدة ، ٢٪ مواد معدنية ، ٢ - ٢,٥٪ ألياف خام .

وقد ذكر Cannon وآخرون في بحث لهم عام ١٩٥٢ أن النشا يوجد أساسياً في الأندوسبرم وعلى هيئة آثار في جنين الحبة ، وهو أهم مكونات الحبة على الإطلاق ، حيث تجعله خواصه الكيميائية والغروية صالحاً للاستعمال في شتى الأغراض الغذائية والصناعية . أما البروتين فيحتوى أندوسبرم الحبة على الجزء الأكبر منه ، بينما يوجد في الجنين جزء بسيط منه ، كما أنه يوجد في غلاف الحبة على هيئة آثار . ويحتوى جنين الحبة على الجزء الأكبر من السكريات والمواد المعدنية والدهون .

وقد ذكر Wolf وآخرون في بحث لهم عام ١٩٥٢ أن جدر خلايا حبة الذرة تتكون من اللجنين والسيليلوز اللذين يكونان الجزء الأكبر من الألياف الخام . وتتكون السكريات الخماسية العديدة (البنتوزانات) بدورها الجزء الأكبر من الهيوميوسيلولوز المنتشر في كل أجزاء الحبة ، وخاصة غلافها الذى يتكون من ٧٧٪ هيوميوسيلولوز ، وتمتاز البنتوزانات المستخلصة من حبوب الذرة عن الصمغ التجارية الأخرى ، من حيث قابليتها للدوبان ، وانتشارها السكامل في الماء ، ومقاومتها للمدى واسع من درجات الحموضة ، وهى تستعمل كمواد لاصقة ومواد مثبتة للون في صناعة النسيج .

وقد أجرى هذا البحث لدراسة التركيب الكيميائى لبعض أصناف وهجن حبوب الذرة الشامية بالجمهورية العربية المتحدة .

الطرق التجريبية والمواد المستخدمة

اختبرت إحدى وعشرين عينة من الأصناف والهجن الفردية والزوجية لمحصل الذرة المحلية عام ١٩٦٢ لإنتاج قسم تربية الذرة بمصلحة الزراعة وتم تحليلها ، وبين الجدول (١) الأصول الوراثية للأصناف والهجن المستخدمة .

جدول (١)

الأصول الوراثية لأصناف ومجن الذرة الشامية

الأصل الوراثي	الأصناف والمجن
	(أ) أصناف مفتوحة التلقيح
بون كوتى أبيض	١ — أمرى كافي بدرى
صنف عملى × صنف إيطالى	٢ — جيزة باندى
منتخب من أصناف محلية	٣ — سبعينى أبيض
» » » »	٤ — ذرة فيشار
» » » »	٥ — الذرة السكرية
	(ب) مجن زوجية
هجين فردى جيزة ٥٠ × هجين فردى جيزة ٥٥	٦ — جيزة ٥١
٧١ » » » × ١٤ » » »	٧ — جيزة ٦٧
٢٨٩ » » » × ٥٥ » » »	٨ — جيزة ١١٠
٢٨٠ » » » × ٢٤٣ » » »	٩ — جيزة ١١٦
٢٧١ » » » × ٢٣٩ » » »	١٠ — جيزة ١٢١
٢٢٩ » » » × ٢٧٣ » » »	١١ — جيزة ١٢٤
٢٧١ » » » × ٢٢٩ » » »	١٢ — جيزة ١٣٢
٣٥ » » » × ١٤ » » »	١٣ — جيزة ١٤٠
٣١١ » » » × ١٤ » » »	١٤ — جيزة ١٥٥
٣١٨ » » » × ٣٢٧ » » »	١٥ — جيزة ١٧٠
٥٠٠ » » » × ٣٣٢ » » »	١٦ — جيزة ١٧ ع
٢٣٣ » » » × ٥٠١ » » »	١٧ — جيزة ٢٦ ع
	(ج) مجن فردية
سلالة جيزة ٤ × سلالة جيزة ١٠٢	١٨ — جيزة ١٤
سلالة جيزة ٤ × سلالة جيزة ٢٠٤	١٩ — جيزة ٥٠
سلالة جيزة ٢٠٥ × سلالة جيزة ١٠٢	٢٠ — جيزة ٥٥
سلالة جيزة ٣ × سلالة ١٢٧٨	٢١ — جيزة ٧١

وتتم في هذه العينات تقدير الرطوبة ، والرمد ، والبروتين الخام ، والألياف ،
الخام ، ومستخلص الأثير (الدهون) على أساس النسبة المئوية للمادة الجافة طبقاً
للطرق المبينة بكتاب Official Methods of Analysis (A.O.A.C.)

وقد رت نسبة السكر وهيدرات الخام حسابياً باستكمال النسب السابقة إلى ١٠٠ ، وقد تم
تقدير السكريات الخماسية العديدة (البتوزانات) بطريقة Powell and Whittaker
المبينة في كتاب Physical & Chemical Methods of Sugar Analysis
وتعتمد هذه الطريقة على تحويل البتوزانات إلى فورفورال بالأوكسدة
بالحامض تبعاً للمعادلة : ك ١٠ يد ١٠ — — ← ك ١٠ يد ١٠ + ٣ يد ١
بتوزان فورفورال ماء

وقد تم حساب البتوزان من كمية الفورفورال من جداول خاصة في صفحة
١٢٧٦ من المرجع المذكور .

كما قدرت النسبة المئوية للنشا حسب الطريقة الموضحة في كتاب Kerr
Chemistry and Industry of Starch وذلك على أساس إذابة النشا في محلول
كلوريد كاسيوم سامي ، ثم قراءة الانحراف الضوئي بواسطة جهاز البولاريمتر .
ثم حساب النسبة المئوية للنشا باستخدام المعادلة الآتية :

$$\frac{\text{الانحراف الضوئي} \times ١٠}{٢٠٣ \times \text{الوزن الجاف للعينه} \times ٢} = \text{النسبة المئوية للنشا}$$

مناقشة النتائج

(أولاً) المكونات الكيميائية :

(١) الكربوهيدرات : يوضح من دراسة نتائج التحليل الكيميائي الخاص
بالحتوى الكربوهيدراتي لحبوب أصناف وهجن الذرة الشامية المدونة بمجدول (٢)
مايلي :

١ - النشا : تميزت أصناف الذرة المصرية المفتوحة التلقيح بانخفاض
متوسط نسبة النشا فيها وهو ٦٣,١١٪ عن المتوسط العالمي (٧٧٪) ، بينما

جدول (٢)

النسب المئوية المسكونات السكرية هيدراتية في -جوب
أصناف وهجن الذرة الشامية على أساس المادة الجافة

البنتورانات	الاشيا	السكرية هيدرات الكلية	الرطوبة	الأصناف والهجن
%	%	%	%	أصناف مفتوحة التلقيح
٦,٤٥	٦٧,١٨	٨١,١٦	١٠,٢٦	أمريكانى بلدى
٥,٧٥	٦٦,٢٩	٧٩,٥١	١٠,٠٩	جيزة بلدى
٥,٦٠	٦٥,٨٢	٨٦,٠٦	١٠,٢٧	سبعينى أبيض
٦,٨١	٦٢,٢٧	٧٨,٣٧	٩,١٤	ذرة النشار
٧,٢٣	٥٤,١٠	٧٣,٣٦	٩,٠٩	الذرة السكرية
٦,٣٧	٦٣,١١	٧٩,٦٩	٩,٧١	المتوسط
				هجن فردية
٦,٤١	٦٧,١٨	٨١,٠٧	٩,٦١	جيزة ١٤
٦,٤٠	٧٠,٧٩	٨٢,٢٦	٩,٨١	جيزة ٥٠
٦,٨٢	٦٥,٤٠	٨٠,٠١	٩,٧٠	جيزة ٥٥
٥,٦٤	٦٥,٠٩	٧٨,٤٣	٩,٥٦	جيزة ٧١
٦,٣٨	٦٧,١٣	٨٠,٤٤	٩,٦٧	المتوسط
				هجن زوجية
٥,٩٢	٦٤,٩٠	٧٩,٩٧	١٠,٩٤	جيزة ٥١
٦,١٥	٧٤,٤١	٨٣,١٣	١٠,٨٧	جيزة ٦٧
٦,٣٩	٧٣,٢٤	٨١,٨٥	٩,٤٥	جيزة ١١٠
٥,٣٨	٧٠,٨٩	٨٠,٢٣	١٠,٧٤	جيزة ١١٦
٥,٨٦	٧٠,٢٩	٨١,٩٨	١٠,٧٥	جيزة ١٢١
٥,٦٤	٦٩,٣٦	٨١,١٥	١١,٢٧	جيزة ١٢٤
٥,٩٢	٦٦,٥٨	٨٠,١١	١٠,٧٥	جيزة ١٣٢
٦,٤٧	٧٢,١٥	٨٣,٨٠	١٠,٦٣	جيزة ١٤٠
٥,٩٧	٦٩,٥٤	٨٢,١٢	١٠,٧٣	جيزة ١٥٥
٥,٤٢	٦٩,٧٢	٨٠,٨١	١٠,٧٨	جيزة ١٧٠
٥,٧٧	٧١,٧٢	٨٦,٩٨	٩,٨٦	جيزة ١٧٠ ع
٥,٣٦	٧١,٢٤	٨٠,٨٦	١١,٠٨	جيزة ٢٦ ع
٥,٨٥	٧٠,٥٩	٨١,٩٣	١٠,٦٦	المتوسط

ارتفعت نسبة النشا في الصنفين أمريكانى بدرى (٦٧,١٨ ٪) ، وجيزة بلدى (٦٦,٢٩ ٪) بالنسبة لباقي الأصناف المصرية ، وسجلت الذرة السكرية أقل نسبة للنشا (٥٤,١٠ ٪) .

أما فيما يختص بالهجن الزوجية فقد تميزت الهجن الثلاثة هجين زوجى جيزة ٦٧ ، هجين زوجى جيزة ١١٠ ، هجين زوجى جيزة ١٤٠ بارتفاع نسبة النشا فيها ، حيث بلغت على التوالي ٧٤,٤١ ٪ ، ٧٣,٢٤ ٪ ، ٧٢,١٥ ٪ ، بينما سجل الهجينان الزوجيان جيزة ١٣٢ ، جيزة ٥١ أقل نسبة لنشائين الهجن الزوجية وهى ٦٦,٥٨ ٪ ، ٦٤,٩٠ ٪ على التوالي .

وفى حالة الهجن الفردية كان الهجين الفردى جيزة ٥٠ ذا نسبة مرتفعة فى النشا بلغت ٧٠,٧٩ ٪ ، بينما سجل الهجينان الفرديان جيزة ٥٥ ، جيزة ٧١ أقل نسبة وهى ٦٥,٤٠ ٪ ، ٦٥,٩٠ ٪ على التوالي .

ب — السكريات الخماسية العديدة (البنتوزانات) : سجلت الأصناف المصرية

ارتفاعا ملحوظا فى نسبة البنتوزانات ، حيث بلغ متوسط تلك النسبة فيها ٦,٣٧ ٪ ، بينما كان المتوسط العالمى ٥ ٪ . وقد سجلت الذرة السكرية أقصى ارتفاع فى نسبة البنتوزانات حيث بلغت ٧,٢٣ ٪ مما يجعلها ذات قيمة صناعية كبيرة فيما يختص بتخصير الصمغ . أما الصنفان سبعين أبيض ، وجيزة بلدى ، فقد تميزا بانخفاض محتوياتهما من السكريات الخماسية العديدة ، حيث كانت ٥,٦٠ ٪ ، ٥,٧٥ ٪ على الترتيب .

وقد تميز الهجين الزوجى جيزة ١٤٠ بارتفاع هذا المحتوى حيث بلغت نسبته ٦,٤٧ ٪ أما الهجن الزوجية جيزة ١١٦ ، ٢٦ ع ، جيزة ١٢٤ ، وجيزة ١٧٠ فقد احتوت على أقل نسب وهى ٥,٢٨ ٪ ، ٥,٣٦ ٪ ، ٥,٦٤ ٪ ، ٥,٤٢ ٪ على التوالي .

أما فى الهجن الفردية فقد ارتفعت تلك النسبة فى الهجين جيزة ٥٥ فوصلت إلى ٦,٨٢ ٪ ، بينما انخفضت فى جيزة ٧١ فكانت ٥,٦٤ ٪ .

(٢) المكونات غير الكربوهيدراتية : يتبين من نتائج التحليل الكيمى

الخاص بالمكونات غير الكربوهيدراتية والمدونة بالجدول (٣) ما يلى :

١ — البروتين الخام : سجل متوسط الأصناف المصرية فى المحتوى البروتينى

(١٠,٨٧ ٪) ارتفاعاً ملحوظاً عن المتوسط العالمي للبروتين الخام (٩ ٪) ، ويعتبر هذا الفارق الملحوظ ذا أثر كبير في مجال التغذية ، خاصة في المناطق الريفية التي تعتمد اعتماداً كلياً على هذا المحصول في تغذيتها . وقد تراوحت نسبة المحتوى البروتيني في الأصناف المصرية من ٩,١٩ ٪ في الأمريكاني بدرى إلى ١٢,٧١ ٪ في الذرة السكرية بمتوسط عام قدره ١٠,٨٧ ٪ .

أما فيما يختص بالهجن الزوجية فقد تراوحت تلك النسبة من ٨,١٠ ٪ في الهجين الزوجي جيزة ٦٧ إلى ١٠,٦٠ ٪ في جيزة ١٣٢ بمتوسط عام قدره ٩,٥٦ ٪ . وفي حالة الهجن الفردية تراوحت نسب البروتين الخام بين ٩,٣٠ ٪ في الهجين الفردى ٥٠ إلى ١١,٨٤ ٪ في الهجين الفردى ٧١ بمتوسط قدره ١٠,٥٢ ٪ .

ب - مستخلص الأثير (الزيوت والدهون) : بدراسة نتائج هذا المحتوى يظهر أن متوسط النسب المئوية للأصناف المصرية وهو ٥,٩٤ ٪ يرتفع عن المتوسط العالمي ٥ ٪ مما يجعل أصناف الذرة المصرية في وضع يمتاز بالنسبة للأصناف العالمية من ناحية اعتبارها مصدراً لاستخلاص زيت الذرة . وقد تراوحت نسبة مستخلص الأثير من ٤,٨٥ ٪ في الأمريكاني بدرى إلى ٨,٣٥ ٪ في الذرة السكرية ، مما يجعلها في وضع خاص بالنسبة للأصناف المصرية عند البدء في استغلالها كمصدر لاستخلاص زيت الذرة .

أما في الهجن الزوجية فقد تراوحت تلك النسبة بين ٤,٣٦ ٪ في جيزة ١٥٥ إلى ٦,٠٣ ٪ في ١٧ ع بمتوسط عام (٥,٠٥ ٪) . وفيما يختص بالهجن الفردية فقد تراوحت تلك النسبة من ٣,٩٩ ٪ في جيزة ١٤ إلى ٥,٦٠ ٪ في جيزة ٧١ بمتوسط عام ٤,٦٩ ٪ .

ج - المحتويات المعدنية (الرماد) : بالنظر إلى النتائج المدونة بالجدول

السابق يتضح عموماً أن متوسط هذه المحتويات في الأصناف المصرية وهو ١,٧٦ و٥ ٪ أقل من المتوسط العالمي الذي يبلغ ٢,٠ ٪ ، أما بالنسبة للأصناف مفتوحة التلقيح فقد لوحظ أن ذرة الفشار والذرة السكرية ذات أعلى محتوى ، حيث بلغت ١,٨٥ ٪ ، ٢,٠٦ ٪ على التوالي ، كما أن الصنف أمريكي بدرى قد سجل أقل نسبة ١,٥٥ ٪ . أما في الهجن الزوجية فقد تراوحت تلك النسبة بين ١,٢٤ ٪ في جيزة ١٢١ إلى ١,٧٥ ٪ في الهجين الزوجي ٢٦ ع .

جدول (٣)

النسب المئوية للمكونات غير الكربوهيدراتية في حبوب أصناف
وهجن الذرة الشامية على أساس المادة الحافظة

الإلياف الخام	الرماد	مستخلص الأنبر	البروتين الخام	الإصناف والهجن
%	%	%	%	
٣,٢٥	١,٥٥	٤,٨٥	٩,١٩	أصناف مفتوحة التلقيح
٢,٥٤	١,٦٥	٥,٩٩	١٠,٧١	أمريكانى بدرى
٢,٤٦	١,٦٨	٥,٢٤	٩,٨٠	جيزة بلدى
٢,٥٧	١,٨٥	٥,٢٧	١١,٩٤	سبعينى أبيض
٣,٥٢	٢,٠٦	٨,٣٥	١٢,٧١	ذرة الفشار
٢,٦٧	١,٧٦	٥,٩٤	١٠,٨٧	الذرة السكرية
				المتوسط
				هجن فردية
٢,٥٨	١,٤٩	٣,٩٩	١٠,٨٧	جيزة ١٤
٢,٦٦	١,٣٦	٤,٦٩	٩,٠٣	جيزة ٥٠
٣,١٦	١,٦٦	٤,٤٦	١٠,٧١	جيزة ٥٥
٢,٨٠	١,٧٠	٥,٦٠	١١,٤٨	جيزة ٧١
٢,٨٠	١,٥٥	٤,٦٩	١٠,٥٢	المتوسط
				هجن زوجية
٢,٧٤	١,٧٤	٥,١٤	١٠,٤١	جيزة ٥١
٢,٣٨	١,٣٦	٥,٠٣	٨,١٠	جيزة ٦٧
٢,٧٩	١,٥٦	٤,٦١	٩,١٩	جيزة ١١٠
٢,٤٣	١,٣٦	٥,٦٣	١٠,٢٥	جيزة ١١٦
٢,٥٩	١,٢٤	٥,٣٣	٨,٩٦	جيزة ١٢١
٢,٥٥	١,٣٩	٥,٤٣	٩,٤٨	جيزة ١٢٤
٢,٦٢	١,٥٠	٥,١٧	١٠,٦٠	جيزة ١٣٢
٢,٦٩	١,٣٥	٣,٩٨	٨,١٨	جيزة ١٤٠
٢,٦٠	١,٣٩	٤,٣٦	١٠,٢٥	جيزة ١٥٥
٢,٥١	١,٤٧	٥,٣٩	٩,٨٢	جيزة ١٧٠
٢,٣١	١,٦١	٦,٠٣	٩,١٩	جيزة ١٧
٢,٦٠	١,٧٥	٤,٤٥	١٠,٣٤	جيزة ٢٦٥
٢,٥٤	١,٤٨	٥,٠٥	٩,٥٦	المتوسط

وقد سجلت الهجن الفردية محتوى يتراوح بين ١,٣٦ ٪ في الهجين الفردى
حبيزة ٥٠ إلى ١,٧٠ ٪ في الهجين الفردى ٧١ .

و — الألياف الخام : لوحظ من النتائج المذكورة أنه لا توجد فروق ذات
قيمة بين نسب الألياف الخام في الهجن الفردية والزوجية على السواء ، بينما سجل
الصنفان الذرة السكرية وأمرىكانى بدرى أعلى نسبة في الأصناف مفتوحة التلقيح
حيث بلغت ٣,٥٢ ٪ ، ٣,٢٥ ٪ على التوالي .

(ثانيا) وزن المائة حبة :

يتضح من دراسة الجدول (٤) أن الصنف أمريكانى بدرى كان أعلى
الأصناف في وزن المائة حبة ، حيث بلغت ٣١,٠٨ جم ، بينما سجلت ذرة الفيشار
أقل وزن للمائة حبة (١٣,٧٠ جم) . أما الأصناف الأخرى فقد تراوحت
بين هذين الوزنين .

وفي الهجن الزوجية ظهر أن الهجين الزوجى حبيزة ١١٦ أعلاها في وزن
المائة حبة حيث بلغت ٣٨,٨٩ جم ، بينما كان الهجين الزوجى حبيزة ١٤٠ أقلها
في ذلك الوزن (٢٤,٧٣ جم) ، كما سجلت باقى الهجن الزوجية أوزانا تتراوح بين
الوزنين السابقين .

أما فيما يختص بالهجن الفردية فلم تظهر أية فروق واضحة بينها .

(ثالثا) أثر التهجين على بعض الصفات الكمية والمكونات الكيميائية للذرة الهجين :

يستخدم التهجين في نبات الذرة الشامية لاستغلال الظاهرة الوراثية المعروفة
بقوة الهجين التي ينتج عنها تنشيط عام في النبات الهجين مع تغيير في بعض الصفات
الوصفية وزيادة في بعض صفاته الكمية . وتختلف طرق التربية لاستغلال هذه
الظاهرة باختلاف الغرض الذي يجرى من أجله التهجين . ولقد ظهر من النتائج
المبينة بهذا البحث أثر التهجين في الارتفاع بمتوسط وزن المائة حبة ومتوسط بعض
المحتويات الكيميائية للذرة الهجين . فارتفع متوسط وزن المائة حبة في الهجن
الزوجية عنه في الفردية كما يتضح من المثالين الآتيين :

(١) الهجن : هجين فردى ٥٥ × هجين فردى ٥٠ ← هجين زوجى ٥١

وزن ١٠٠٠ حبة : ٣٠,٢٨ جم ٣٠,٩٧ جم ٣٤,٠٣ جم

(٢) الهجن : هجين فردى ١٤ × هجين فردى ٧١ ← هجين زوجى ٦٧

وزن ١٠٠ حبة : ٣١,٠٤ جم ٢٩,٣٣ جم ٣٣,٥٩ جم

كما يظهر من نتائج بحث تمت النشر للسلاسل الداخلة في تكوين الهجن الفردية السابقة زيادة كبيرة في وزن المائة حبة في الهجن الفردية عن السلاسل الداخلة في تكوينها كما يلي :

(١) الهجن : سلاله جيزة ٢٠٥ × سلاله جيزة ١٠٢ ← هجين فردى ٥٥

وزن ١٠٠ حبة : ٣٣,٨٠ جم ٢٢,١٠ جم ٣١,٧٠ جم

(٢) الهجن : سلاله جيزة ٤ × سلاله جيزة ٢٠٤ ← هجين فردى ٥٠

وزن ١٠٠ حبة : ٢٨,١٠ جم ٢٥,٧٠ جم ٣٣,١٠ جم

(٣) الهجن : سلاله جيزة ٤ × سلاله جيزة ١٠٢ ← هجين فردى ١٤

وزن ١٠٠ حبة : ٢٨,١٠ جم ٢٢,١٠ جم ٣٠,٤٠ جم

(٤) الهجن : سلاله جيزة ٣ × سلاله جيزة ١٢٧٨ ← هجين فردى ٧١

وزن ١٠٠ حبة : ٢٤,٦٠ جم ٢٦,٥٠ جم ٢٨,٧٠ جم

كما يلاحظ أن بعض الهجن الزوجية ارتفع المحتوى النشوي فيها عن الهجن الفردية الداخلة في تكوينها ارتفاعاً كبيراً كما يتضح من المثال الآتى :

الهجن : هجين فردى ١٤ × هجين فردى ٧١ ← هجين زوجى ٦٧

النشا % : ٦٧,١٨ ٦٥,٠٩ ٧٤,٤١

وعلى ذلك يتضح عند التربية لغرض الحصول على هجن زوجية مرتفعة في نسبة النشا أن تستعمل السلاتان جيزة ٤ ، جيزة ١٠٢ الداخلتان في تكوين الهجين الفردى جيزة ١٤ ، والسلاتان جيزة ٣ ، ١٢٧٨ الداخلتان في تكوين الهجين الفردى جيزة ٧١

أما من حيث المكونات البروتينية ، فبالرغم من تناقص متوسط المحتوى البروتيني في الهجن الزوجية عنه في الهجن الفردية والأصناف ، إلا أن كمية الأزوت الناتجة من فدان واحد من الهجن الزوجية تزيد كثيراً عن تلك الناتجة من فدان واحد من الهجن الفردية أو من الأصناف نتيجة زيادة محصول الهجن

الزوجية زيادة كبيرة تغطي الانخفاض في المحتوى البروتيني . ويتضح مناسق ذكره ضرورة ارتباط الاستغلال الكامل للهجن الزوجية من ناحية التغذية برنامج كامل للتسميد الآزوتي :

ويلاحظ في حالة مستخلص الأثير أن بعض الهجن الزوجية ارتفعت فيها هذه النسبة المثوية عن الهجن الفردية الداخلة في تكوينها كما يظهر في المثال الآتي :

الهجن : هجين فردي جيزة ٥٠ × هجين فردي جيزة ٥٥ ← هجين زوجي جيزة ٥١
 م . الأثير : ٤,٦٩٪ ٤,٤٦٪ ٥,١٤٪

جدول (٤)

وزن المائة حبة لحبوب أصناف وهجن الذرة الشامية على أساس المواد الجافة

الوزن بالجرام	الأصناف والهجن	الوزن بالجرام	الأصناف والهجن
	هجن زوجية		أصناف مفتوحة التلقيح
٣٤٠٠٣	جيزة ٥١	٣١٠٠٨	أمريكانى بدرى
٣٣٠٥٩	جيزة ٦٧	٢٢٠٧٥	جيزة بلدى
٣١٠٣٥	جيزة ١١٠	٢٠٠٠٣	جيزة أبيض
٢٨٠٨٩	جيزة ١١٦	١٣٠٧٠	ذرة الفشار
٣٣٠٠٧	جيزة ١٢١	١٨٠٦٠	الذرة السكرية
٣١٠٨٧	جيزة ١٢٤	٢١٠٢٦	المتوسط
٣٠٠٢٥	جيزة ١٢٢		هجن فردية
٢٤٠٧٣	جيزة ١٤٠	٣١٠٠٤	جيزة ١٤
٢٩٠٦٢	جيزة ١٥٥	٢٠٠٩٧	جيزة ٥٠
٣٢٠٢٤	جيزة ١٧٠	٣٠٠٢٨	جيزة ٥٥
٣٠٠٦٢	جيزة ١٧٠ع	٢٩٠٣٣	جيزة ٧١
٣٠٠١٧	جيزة ٢٢٦ع	٣٠٠٤١	المتوسط
٣١٠٧١	المتوسط		

ومما يؤيد المثال السابق أن متوسط نسبة مستخلص الأثير عموماً في الهجن الزوجية وهو ٥٠,٥٪ أعلى من متوسطه في الهجن الفردية وهو ٦٩,٤٪.

الملخص

- (١) استخدم في هذا البحث إحدى وعشرون عينة من الأصناف والهجن الفردية والزوجية لمحصل الذرة الشامية المحلية عام ١٩٦٢ لدراسة تركيبها الكيميائي .
- (٢) انخفض متوسط نسبة النشا في الأصناف المصرية عن المتوسط العالمي بفرق قدره ١٤٪ . كما انخفضت هذه النسبة في الأصناف عنها في كل من الهجن الفردية والزوجية .
- كما ارتفع متوسط نسبة السكريات الخماسية العديدة عن المتوسط العالمي بفرق قدره ١,٤٪ .
- (٣) ارتفع متوسط نسبة البروتين في الأصناف المصرية عن المتوسط العالمي بفرق قدره ١,٩٪ .
- (٤) ارتفع متوسط نسبة الدهون في الأصناف المحلية عن المتوسط العالمي بفرق قدره ١٪ .
- (٥) تميزت الهجن الزوجية بظاهرة قوة الهجن فيما يختص بوزن المائة حبة والنشا ومستخلص الأثير .

المراجع

- (1) Association of Official Agricultural Chemists (1955) Official Methods of Analysis, 8th ed. Washington, D.C.: A.O.A.C.
- (2) Brown, C. A., and F. W. Zerban (1948) Physical and Chemical Methods of Sugar Analysis, 3rd ed. New York: John Wiley and Sons.
- (3) Cannon, J. A., et al (1952) A.O.A.C. Trans., 10 (1).
- (4) Kerr, R. W. (1950) Chemistry and Industry of Starch, 2nd ed. New York: Academic Press, Inc.
- (5) Robert, W. J. (1958) Hybrid maize, breeding and seed production. Rome: F.A.O. Agric. Develop. Paper 62.
- (6) Wolf, M. J., et al (1953) Cereal Chem., 30: 451-470.