



برنامج الممارسات الجيدة لزراعة النخيل وإنتاج التمور

خدمة رأس النخلة

المواعيد:

نوفمبر - ديسمبر - يناير

طريقة التطبيق :

يتم إزالة بقايا العذوق والأغاريض الأنثوية القديمة مع إزالة الأشواك القريبة من الطلع الجديد والتسعيف والتكريب ورش الكبريت الميكروني 80% بمعدل 2.5 جرام / لتر، وذلك بمنطقة رأس النخلة.



التسميد

المواعيد:

نوفمبر - ديسمبر - يناير - فبراير - مارس - أبريل

طريقة التطبيق :

العضوي (نوفمبر - يناير - أبريل)

يضاف السماد العضوي المعقم والمعامل حرارياً بمعدل 5 كيلوجرام لكل سنة من عمر النخلة . مع مراعاة تثبيت الكمية بعد مرور 10 سنوات من عمر النخلة.



صور توضح عملية التسميد الكيماوي



صور توضح عملية التسميد العضوي

الكيماوي

الأشهر	سوبر فوسفات ثلاثي	1 كجم
يناير	يوريا 46 نيتروجين + سلفات بوتاسيوم + عناصر صغرى	1.3 جرام يوريا + 750 جرام سلفات بوتاسيوم حجري + 300 جرام عناصر صغرى
فبراير	يوريا + سلفات بوتاسيوم + عناصر صغرى	1.3 جرام يوريا + 750 جرام سلفات بوتاسيوم حجري + 300 جرام عناصر صغرى
مارس	يوريا + سلفات بوتاسيوم	1.3 جرام يوريا + 750 جرام سلفات بوتاسيوم حجري
إبريل	سلفات بوتاسيوم	750 جرام سلفات بوتاسيوم

المواعيد:

نوفمبر / ديسمبر / يناير

طريقة التطبيق :

جدول يوضح مدة الري لمسافات الزرعة 7 X 7



صورة توضح طريقة الري بالبيبلر



صورة توضح طريقة الري بالتنقيط

الأشهر	نظام ري بعدد 12 قطارات للشجرة وتدق 25 لتر / الساعة	نظام ري بعدد 2 ببلر للشجرة وتدق 220 لتر / ساعة
يناير	29 دقيقة	20 دقيقة
فبراير	39 دقيقة	26 دقيقة
مارس	50 دقيقة	34 دقيقة
إبريل	60 دقيقة	41 دقيقة
مايو	73 دقيقة	50 دقيقة
يونيو	82 دقيقة	56 دقيقة
يوليو	73 دقيقة	50 دقيقة
أغسطس	63 دقيقة	43 دقيقة
سبتمبر	58 دقيقة	39 دقيقة
أكتوبر	44 دقيقة	30 دقيقة
نوفمبر	36 دقيقة	24 دقيقة
ديسمبر	28 دقيقة	19 دقيقة

التنبيت

المواعيد:

فبراير / مارس

طريقة التطبيق :

التنبيت الآلي

- يحضر 1 جرام حبوب لقاح ويخلط مع 6 جرام طحين رقم (1).
- يوضع الخليط داخل ماكينة التلقيح الآلية أو اليدوية (العفارة).
- يعفر الطلع الأنثوي للنخلة بالخليط ثلاث مرات على مدى 3-4 أيام.

التنبيت اليدوي

- نضع عدداً من الشماريخ الذكورية بشكل معكوس داخل الشماريخ الأنثوية، حيث يتراوح عدد تلك الشماريخ بين 10 و 20 شمروخ حسب الصنف ويمكن أن يزيد العدد لأصناف الخلاص والبرحي والنسيجي .
- يفضل تلقيح 10-12 طلعة من الأدوار الوسطية للنخلة وإزالة الباقي.

التنبيت السائل

- يتم إضافة 2-4 جرام من حبوب القاح إلى واحد لتر ماء ويخلط بشكل جيد ويتم رش الطلعة الأنثوية حديثه التفتح وتكبيسها مباشرة بالكيس الورقي المثقب بعد التنبيت مع مراعاة عدم ترك المحلول لفترة طويلة واستخدمه مباشر مع ضرورة تقلبيه باستمرار.



صورة توضح طريقة التنبيت الآلي



صورة توضح طريقة التنبيت اليدوي

الخف

المواعيد:

الخف الأول : فبراير / مارس

الخف الثاني : أبريل

طريقة التطبيق :

الخف الأول

■ تجرى عملية الخف الأول قبل التثبيت مباشرة وذلك بقطع 25% من نهاية الشماريخ مع إزالة ربع أو ثلث الشماريخ الوسطية من الطلعة الأنثوية وإزالة القلب الداخلي إن وجد، مع تكييف النورة الأنثوية بالكيس الورقي المثقب.

الخف الثاني

■ تجرى عملية خف اختياري لإنتاج ثمار ذات جودة عالية بعد ضمان العقد 45 يوم وذلك بتقليل عدد ثمار الشماريخ بنسبة 25% - 50% بالنسبة لجميع الأصناف المحلية، أما بالنسبة لصنف المجدول يترك 40 شمراخ على العذق مع ترك 10-12 ثمرة على الشمروخ الواحد، مع رش الكبريت الميكروني 80% بمعدل 2.5 جرام / لتر ، وذلك بمنطقة رأس النخلة.



صور توضح عملية الخف لصنف المجدول

التفريد

المواعيد:
أبريل

طريقة التطبيق :

■ سحب العذوق من السعف والخوص والأشواك و توزيعها بصورة دائرية و منتظمة حول رأس النخلة و تجري هذه العملية بعد 4 إلى 6 أسابيع من التثبيت و وضع كل عذق على السعفة.



صور توضح عملية التفريد

التحدير

المواعيد:

مايو

طريقة التطبيق :

- تدلية العذوق إلى الأسفل مع ربط حامل العذق عند بداية تفرع الشماريخ بسعفة، كما يمكن استخدام حبال من البلاستيك أو الليف للربط.
- تخفيف عدد العذوق من 6 - 8 حسب عمر وحجم النخلة .



صور توضح عملية التفريد

التكيس المشبك

المواعيد:

يوليو

طريقة التطبيق:

■ يتم تغطية العذوق بالكييس المشبك قبل بداية التلوين وذلك لضمان عدم تساقط الثمار وحمايتها من الطيور و الحشرات.



صورة توضح عملية الكيس

التجفيف

المواعيد:

أغسطس / سبتمبر / أكتوبر

طريقة التجفيف:

- غرفة البولي كربونيت
- الغرف الزجاجية
- الغرف البلاستيكية

كيف تتم عملية التجفيف:

- فرز التمور حسب المواصفات.
- نثر التمور في مرحلة الجارين أو الرطب الهامد على الإطارات أو الصواني المشبكة .
- نقل الاطارات داخل غرف التجفيف.
- ترك الاطارات داخل غرف التجفيف ما بين يومين إلى ثلاثة أيام وبنسبة رطوبة من 18-22% و يتوقف ذلك حسب نوع الصنف.
- تعبئة التمور داخل الصناديق البلاستيكية.
- تخزين التمور داخل غرف مبردة تحت درجة برودة 20 درجة مئوية.



صور توضح عملية الخف لصنف المجدول

التجفيف

جني وتجفيف التمور:

- الجني المتعدد: يتم هز العذوق من على النخلة بنسبة 80-85% في مرحلة الرطب الهامد.
- قطع العذوق في مرحلة الرطب الهامد: يتم تقطيع العذوق وتركها على النخلة من 3-5 أيام مع استخدام التكييس البلاستيكي المثقب.
- قطع العذوق عند جفاف التمور: يتم قطع العذوق وإنزالها مباشر من على النخلة باستخدام التكييس البلاستيكي المثقب.



صور توضح عملية الجني

تابعونا على

انستغرام
adafsa.gov



تويتر
adafsa.gov



سناب شات
adafsa.gov



يوتيوب
adafsa.gov



فيسبوك
adafsa.gov



الموقع الإلكتروني
www.adafsa.gov.ae



امسح الرمز أو قم بزيارة موقعنا
SCAN OR VISIT



CONTACT.ABUDHABI