

طرق تخزين القمح

لكي تتم عملية التخزين لمحصول القمح جيداً حتي نحصل منتج جيد الاستخدام يجب مراعاة العوامل الآتية :-

- 1- أن تكون المخازن سهلة التعبئة والتفريغ، خالية من الرطوبة.
- 2- أن تكون محكمة الإقفال، منيعة ضد الحشرات والفئران، خالية منها.
- 3- أن يكون عمقها أكبر من اتساعها لكي يكون الجزء المعرض للإصابة المباشرة بالحشرات أقل ما يمكن.

و أما العوامل التي تحدث أضراراً للقمح عند تخزينه هي :-

1- درجة الرطوبة عند التخزين: إذا خزن القمح وبه درجة عالية من الرطوبة فإن نشاط الجنين (في البذرة) في عملية التنفس يزداد فيتولد من ذلك حرارة تؤدي لنمو فطريات التعفن على حبوب القمح وهذه بالتالي تتنفس أيضاً مولدة مزيداً من الحرارة مما يصعب التخلص منها لأن حبوب القمح موصل رديء للحرارة ويجب التخلص من هذه الحرارة إن وجدت وذلك بتجهيز الصوامع بهوايات تسمح بمرور تيار هواء بارد خلال القمح لخفض درجة الحرارة وطرد كمية الرطوبة الموجودة.

2- سوء التخزين: ينتج عنه وجود رائحة كريهة في القمح ناتجة من نمو فطريات التعفن عليه، وتنتقل هذه الرائحة للدقيق أو يتغير لون القمح والدقيق الناتج عنه إلى لون أسمر غير مرغوب فيه ويكون طعمه مرّاً.

3- حشرات المخازن: يصيب القمح كثير من حشرات المخازن مثل السوس بأنواعه وفراشات الحبوب، ولا يرجع ضررها فقط إلى تغذيتها مباشرة على محتويات الحبوب بل أيضاً إلى أن وجودها بكميات كبيرة تتنفس يؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة القمح المخزن. ولتجنب ذلك يسارع بتبخير القمح المخزن بالغازات القاتلة أو معالته بالكيماويات الأمانية عند التخزين، وينصح باستشارة الفنيين المختصين عند استخدام المبيدات الكيماوية أو الرغبة في مكافحة آفة زراعية.

أما أهم العوامل التي تؤثر على المحصول هي :-

تؤثر جودة التقاوي (البذور الصالحة للزراعة) على المحصول كمّاً ونوعاً. ولضمان الحصول على تقاوي جيدة قبل موسم الزراعة يجب التأكد من جودة ونوعية التقاوي وذلك بالتسجيل الدقيق لملاحظات حقول الإكثار، وفحص التقاوي في الحقول قبل حصادها أو جمعها، وكذلك في المختبر والمخزن. وتعتبر لخطأ الجودة والنوعية للتقاوي أمراً ضرورياً، ويجب أن يوضح فيها جميع الفحوصات اللازمة التي أجريت في الحقل قبل الجمع وفي المختبر وذلك من قبل جهة حكومية زراعية للبلد المصدر لها لضمان الحصول على نوعية عالية الجودة والتأكد من نقاوة الصنف وراثياً وتمثله وخلوه من الأمراض والحشائش، وضمان حيوية التقاوي ونسبة إنبات عالية فيها.

و صفات التقاوي الجيدة هي :-

- 1- أن تكون مُمثلة لنفس الصنف.
- 2- أن تكون نسبة الإنبات عالية.
- 3- أن تكون خالية من تقاوي محاصيل أخرى.
- 4- أن تكون خالية من بذور الحشائش والشوائب.
- 5- أن تكون متماثلة في الحجم.
- 6- أن تكون خالية من الأمراض والحشرات وضماناً لعدم إصابة التقاوي بالأمراض التي تنتقل عن طريقها ولوقاية البادرات من جراثيم الأمراض الموجودة في التربة من المواسم الماضية، فإنه من الضروري معالجة التقاوي قبل زراعتها سواء المنتجة محلياً أو المستوردة من الخارج بالمطهرات الفطرية المناسبة.

و المعايير القياسية للتقاوي هي :-

من الضروري لجميع العاملين في المجال الزراعي معرفة عدة اصطلاحات حيث أنها توضح مدى جودة الصنف ونوعيته، وهي:
بذور المربّي التي تنتج من جيل أو أكثر لدى مربّي النبات نفسه وتحت إشرافه، وعادة ما يكون تابعاً لمعهد حكومي أو جامعة تتبع لنظام محدد يصعب معه الغش أو التلاعب.

٢- تعاوي الأسياهي: التعاوي التي تنتج تحت مسؤولية المربي أو وكيله متمد، وأحياناً تكون جهات حكومية مختصة تنتج مباشرة من إكثار تعاوي المربي.

٣- التعاوي المسجلة: هي التعاوي التي تنتج من تعاوي الأساس، وتستخدم لإنتاج تعاوي حقول الإكثار.

٤- التعاوي ذات الشهادة هي التعاوي الناتجة من التعاوي المسجلة، وتستخدم لإنتاج حقول الإكثار أو للمحصول نفسه، ويفضل الجيل الأول منها وكلما تعدد الإنتاج عن الجيل الأول كلما تدهور الصنف وازدادت مشاكل الإنتاج لذلك يجب أن تكون التعاوي المستوردة تعاوي مسجلة أو ذات الشهادة (جيل أول).

وينبغي عند استيراد التعاوي عدم التركيز على المصدر الأرخص بل على النوعية الجيدة حيث أن الإنتاج العالي والنوعية الجيدة سوف تغطي تكاليف فرق السعر بين التعاوي الجيدة والرديئة بالإضافة إلى أن التعاوي الرديئة قد تكلف مبالغ طائلة كان من الممكن تجنبها مثل انتشار الأمراض الفتاكة أو الحشائش في الحقل أو انخفاض وتدني الإنتاج.

وأشوأ درجات للتعاوي تسمى بالتعاوي التجاري وهي تؤمن فقط عندما لا تتوفر في الأسواق غيرها ويُعد ذلك ضرب من المجازفة

التاريخ :- ٢٠١٩/١/١٤

المصدر :- مركز المعلومات