

تأثير السماد العضوي السائل Matrix 15 وحامض الأسكوربيك في الحاصل وبعض الصفات الكيماوية لثمار التفاح

صنف Golden Delicious

جاسم محمد علوان الأعرجي
كلية الزراعة والغابات / جامعة الموصل – العراق
أمجد عبيد محمد البرواري
المديرية العامة للزراعة / دهوك / العراق
E-mail: amjadobed@yahoo.com

الخلاصة

أجريت هذه الدراسة على أشجار التفاح صنف Golden Delicious بعمر 12 سنة عند بداية التجربة، والمزروعة على مسافة 4 × 4 م في إحدى المزارع الخاصة في قرية باكيرات (25 كم شمال شرق مدينة دهوك)، خلال موسم النمو 2012، لمعرفة تأثير سماد Matrix 15 السائل وحامض الأسكوربيك في الحاصل وبعض الصفات الكيماوية للثمار. تم إضافة ثلاثة مستويات من سماد Matrix 15 (15% حامض الهيوميك) هي: (0 و 10 و 20 مل Matrix 15 / لتر شجرة¹)، وعلى دفعتين خلال الموسم (1/2 لتر في كل دفعة)، الأولى بعد التزهير (في منتصف شهر نيسان 4/15)، والثانية بعد ذلك بشهر من ذلك، ورشت الأشجار وحتى البلل الكامل بثلاثة تراكيز من حامض الأسكوربيك (0 و 150 و 300 ملغم حامض الأسكوربيك / شجرة¹) ولثلاث مرات خلال موسم الدراسة، ونفذت جميع الرشاشات والإضافات في الصباح الباكر. أظهرت النتائج أن إضافة سماد Matrix 15 أدت إلى زيادة معنوية في نسبة العقد وعدد الثمار على الشجرة عند الجني وحاصل الشجرة الواحدة ونسبة الحموضة الكلية وتركيز السكريات الكلية وحامض الأسكوربيك في عصير الثمار. بينما أدى الرش بحامض الاسكوربيك وخاصة عند التركيز 150 ملغم / لتر¹ إلى زيادة معنوية في عدد الثمار على الشجرة عند الجني وحاصل الشجرة الواحدة، في حين أن الرش بـ 300 ملغم / لتر¹ أدى إلى زيادة معنوية في نسبة السكريات الكلية في عصير الثمار. وأثر التداخل الثنائي لعوامل الدراسة معنويًا في جميع الصفات المدروسة بإستثناء حجم الثمرة و-TSS.

الكلمات الدالة: Matrix 15، حامض الأسكوربيك، Golden Delicious.

تاريخ تسلم البحث: 2013/4/16، وقبوله: 2013/11/11.

المقدمة

التفاح (*Malus domestica* Borkh) من أشجار فاكهة المنطقة المعتدلة المتساقطة الأوراق المهمة، يتبع العائلة الوردية Rosaceae، ويعتقد أن موطنه الأصلي هو الجزء الشمالي من جبال الهملايا ومنها إنتقل إلى جبال القوقاز. وقد زرع الرومانيون واليونانيون بعض الأصناف منه ثم إنتشرت زراعته بعد ذلك في الدول الأوربية التي إنتقلت منها الأصناف التجارية المهمة إلى المناطق الأخرى. و تتركز زراعته في الوقت الحاضر في الصين والولايات المتحدة الأمريكية ومعظم بلدان أوروبا و كندا وأستراليا وجنوب أفريقيا و اليابان وغيرها من بلدان العالم (Bal، 2005).

كما تنجح زراعة العديد من أصنافه في العراق، حيث يزرع التفاح في المناطق الشمالية والوسطى منه، وتنجح زراعة بعض الأصناف الجيدة النوعية في المناطق الشمالية من العراق ومنها الصنف Golden Delicious، وذلك لحاجة هذه الأصناف إلى عدد من الساعات الباردة في الشتاء لكسر طور الراحة والتي تعد من أهم عوامل إنتشار وإثمار التفاح (الدوري والراوي، 2000). يعد إنتاج أشجار التفاح في العراق منخفضاً قياساً بالإنتاج العالمي وخاصة الصنف Golden Delicious، الذي تعاني أشجاره في الكثير من بساتين محافظة دهوك من ضعف نموها وإنتاجها، وإنخفاض الصفات النوعية للثمار نتيجة لقلّة الإهتمام بهذه البساتين، لذلك نعتقد بأن هنالك بعض العمليات الزراعية التي يمكن أن تسهم في تحسين نمو هذه الأشجار وزيادة إنتاجها ومنها إضافة المواد المحتوية على حامض الهيوميك (Humic acid) ومنها سماد Matrix 15 الذي يحتوي على 15% من حامض الهيوميك والذي قد يعمل على تحسين صفات التربة الفيزيائية والكيميائية والحيوية وكذلك نمو النبات (Stevenson، 1994 و Ahmed وآخرون، 2001)، وهو من الأحماض العضوية التي تنتج بشكل طبيعي ومن مركبات المادة الدبالية الناتجة من تحلل المادة العضوية. كما أن إضافة حامض الهيوميك إلى التربة يؤدي إلى زيادة امتصاص العناصر الغذائية من قبل النبات وزيادة قوة نمو المجموعة الجذرية وتحسينها، ويزيد من

البحث مستل من رسالة ماجستير للباحث الثاني.

نواتج عملية التركيب الضوئي (Chen وآخرون، 2004). وقد أشار العديد من الباحثين أن إضافة حامض الهيوميك وبأشكاله المختلفة إلى أشجار الفاكهة أدى إلى زيادة نسبة العقد وعدد الثمار المتبقية على الشجرة عند الجني وحجم الثمار والحاصل الكلي للشجرة وكذلك تحسين الصفات الكيميائية لعصير الثمار ومنها زيادة محتواها من السكريات الكلية والـTSS وفيتامين C وإنخفاض الحموضة الكلية فيها ومنهم Giuseppe Ferrara (2011) عندما قام بإضافة حامض الهيوميك للتربة وبمستويين (5 و 20 ملغم/لتر/كرمة) من كرمات عنب المائدة صنف Italia و Khattab و Shaban (2012) عند إضافة حامض الهيوميك وبمقدار 32-48 غم/شجرة/موسم مع مياه الري (7 و 9 م³/شجرة/سنة) لأشجار الرمان صنف المنفلوطي.

أما بالنسبة لحامض الأسكوربيك فيعد من المكونات الأساسية والضرورية في النباتات الراقية والتي تحتاج إليه بكميات قليلة، حيث يزيد من مقاومة النبات للظروف البيئية غير الملائمة، فهو يعمل على تقليل الإجهاد الناتج عن زيادة درجة الحرارة وشدة الإضاءة والسموم ويحفز عمليات التنفس ويزيد من سرعة إنقسام الخلايا وفعالية عدد من الأنزيمات ويدخل في نظام نقل الإلكترونات، ويحافظ على الكلوروبلاست من الأكسدة كونه أحد العوامل المضادة للأكسدة (Oertli, 1987)، كما أنه يعمل على التقليل من التأثير الضار للأوزون عن طريق زيادة تركيزه في جدران الخلايا والذي يحد من كمية الأوزون الداخلة إلى محتويات الخلية الحساسة والقابلة للأكسدة والتلف ولا سيما الأوراق، كما أنه يشجع النمو الخضري للنباتات المعاملة به، فضلاً عن تحسين الصفات التسويقية للثمار عن طريق زيادة لمعان قشرتها الخارجية (Rababah وآخرون، 2005)، لذا فقد إزداد استخدامه في الآونة الأخيرة رشاً على الأوراق لتحسين النمو الخضري والثمري لأشجار الفاكهة (Ahmed وآخرون، 1997)، وقد أشار العديد من الباحثين أن الرش الورقي بحامض الأسكوربيك أدى إلى زيادة نسبة العقد وعدد الثمار المتبقية على الشجرة عند الجني وحجم الثمار والحاصل الكلي للشجرة وكذلك تحسين الصفات الكيميائية لعصير الثمار، ومنها زيادة محتواها من السكريات الكلية والـTSS وفيتامين C وإنخفاض الحموضة الكلية، ومنهم الدوري (2012) عندما رش أشجار الرمان صنف سليمي بتركيزين من حمض الأسكوربيك (250 و 500 ملغم. لتر⁻¹) Bani (2012) عندما قام برش أشجار الخوخ صنف Dixired بحمض الأسكوربيك وبتركيزين (150 و 300 ملغم. لتر⁻¹). لذلك ونظراً لأهمية حامض الهيوميك والأسكوربيك في نمو وإثمار أشجار التفاح وللإهمال الذي تعاني منه بسايتين التفاح في محافظة دهوك والذي يعد من أهم الأنواع المزروعة في هذه المحافظة، فإن هذه الدراسة أجريت بهدف زيادة حاصل الأشجار وتحسين بعض الصفات النوعية لثمار التفاح صنف Golden Delicious.

مواد البحث وطرقه

أجريت هذه الدراسة خلال موسم النمو 2012 على أشجار التفاح صنف Golden Delicious عمرها 12 سنة عند بداية التجربة، والمزروعة بأبعاد 4 × 4 م في إحدى المزارع الخاصة في قرية باكيرات التابعة لناحية زاويته والواقعة على مسافة 25 كم شمال شرق مدينة دهوك مركز محافظة دهوك، تسقى بماء عين بطريقة الري بالسواقي، والمزروعة في تربة غرينية طينية مزيجية والموضحة بعض صفاتها الفيزيائية والكيميائية في الجدول (1). تم إنتخاب الأشجار المتماثلة الحجم تقريباً وأضيفت لها ثلاثة مستويات من السماد العضوي السائل Matrix 15 (15% حامض الهيوميك) هي : 0 و 10 و 20 مل Matrix 15. شجرة⁻¹. وقد قسمت الإضافات إلى دفتين خلال الموسم (2/1 لتر في كل دفعة)، الأولى بعد التزهير (في منتصف شهر نيسان) والثانية بعد ذلك بشهر واحد خلال موسم الدراسة، ورشت الأشجار وحتى الليل الكامل بثلاثة تراكيز من حامض الاسكوربيك (0 و 150 و 300 ملغم حامض الأسكوربيك. شجرة⁻¹)، حيث كانت الرشوة الأولى في منتصف شهر نيسان (4/15) والثانية في الأسبوع الأول من شهر أيار (5/5) والثالثة في الأسبوع الرابع من شهر أيار (5/25)، في حين أن أشجار معاملة المقارنة رشت بالماء المقطر إضافة إلى المادة الناشرة فقط، ونفذت جميع الرشوات والإضافات في الصباح الباكر وقد استخدمت مرشحة ميكانيكية محمولة (ظهرية) سعة 16 لتر لإجراء عملية الرش، وباستخدام الصابون السائل (الزاهي) بتركيز 0.04% كمادة ناشرة، كما تم إجراء عمليات الخدمة المعتادة في البستان كالري والتعشيب وإزالة السرطانات والنموات التي تظهر على الساق الرئيس للأشجار ومكافحة الأدغال وتنظيم السواقي مع تنفيذ برنامج وقاية شبة متكامل ضد الإصابات المرضية والحشرية والفطرية المنتشرة في المنطقة، وللفترة من العقد إلى أوائل شهر أيلول.

الجدول (1): بعض الصفات الفيزيائية والكيميائية لتربة الحقل.

Table(1) Some physical and chemical characteristics of the field soil.

Value القيمة	The unit الوحدة	Parameter الصفة
7.29	-----	درجة التفاعل 1:1
0.24	دسي سيمنز م ⁻¹ (dsm.m ⁻¹) ⁻¹	التوصيل الكهربائي 1:1 Electrical conductivity
17.20	غم. كغم ⁻¹ (gm. kg ⁻¹) ⁻¹	المادة العضوية Organic matter
119.00	غم. كغم ⁻¹ (gm. kg ⁻¹) ⁻¹	الرمل Sand
396.00	غم. كغم ⁻¹ (gm. kg ⁻¹) ⁻¹	الطين Clay
4085.0	غم. كغم ⁻¹ (gm. kg ⁻¹) ⁻¹	الغرين Silts
Lomy clay silt	غرينية طينية مزيجية	Soil texture النسجة
0.007	%	النيتروجين الجاهز Available nitrogen
2.62	ملغم P. كغم ⁻¹ (mg P.kg ⁻¹) ⁻¹	الفسفور الجاهز Available phosphorus
25.38	ملغم K. كغم ⁻¹ (mg K.kg ⁻¹) ⁻¹	البوتاسيوم الجاهز Available Potassium
0.15	ملغم B. كغم ⁻¹ (mg B.kg ⁻¹) ⁻¹	البورون الجاهز Available Boron
218.40	غم. كغم ⁻¹ (gm.kg ⁻¹) ⁻¹	الكلس Lime
40.00	غم. كغم ⁻¹ (gm.kg ⁻¹) ⁻¹	الجبس Gypsum

تم تحليل التربة في مختبرات كلية الزراعة والغابات - جامعة دهوك.

أستخدم في تنفيذ التجربة تصميم القطاعات العشوائية الكاملة (R.C.B.D) بثلاثة قطاعات وبقاع شجرة واحدة لكل وحدة تجريبية وبذلك يكون عدد الأشجار المستخدمة في الدراسة 27=1×3×3×3 شجرة.

الصفات المدروسة :-

1: نسبة العقد (%): بعد أن وصلت الأشجار إلى مرحلة الإزهار الكامل (الأسبوع الثالث من شهر نيسان من موسم الدراسة) تم حساب عدد الأزهار الكلية الكاملة المتكونة على واحد من الأفرع الرئيسة المعلمة لكل شجرة، وفي الأسبوع الثاني من شهر حزيران من موسم الدراسة تم حساب عدد الثمار العاقدة على تلك الفروع، ومنها قدرت نسبة العقد وفق المعادلة الآتية:

$$\text{نسبة العقد (\%)} = \frac{\text{عدد الثمار العاقدة}}{\text{عدد الازهار الكلي}} * 100$$

2: عدد الثمار/ شجرة: تم حساب عدد الثمار الكلية لكل شجرة عند الجني (عند إكتمال نمو الثمار) وذلك في الأسبوع الرابع من شهر أيلول من موسم الدراسة وقبل أخذ العينات الثمرية للقياسات.

3: حجم الثمرة (سم³): قدر كمتوسط لحجم خمسة عشر ثمرة والتي أستخدمت لقياس معدل وزن الثمار، بطريقة الماء المزاح وباستخدام إسطوانة مدرجة.

4: حاصل الشجرة الواحدة (كغم): قدر من خلال معرفة عدد الثمار الكلية للشجرة الواحدة عند الجني ومعدل وزن الثمرة الواحدة وبتطبيق العلاقة الآتية:

$$\text{حاصل الشجرة الواحدة (كغم)} = \frac{\text{عدد الثمار الكلية على الشجرة} \times \text{معدل وزن الثمرة (غم)}}{1000}$$

5: نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية (%): قدرت بعد تحضير العينة المركبة وقبل التجميد، باستخدام جهاز المكسار الضوئي اليدوي Hand Refractometer، عن طريق وضع 1-2 قطرة من العصير الرائق (العينة المركبة) على زجاجة الجهاز وتسجيل القراءة مباشرة، مع ملاحظة تصفير الجهاز بالماء المقطر قبل كل قراءة.

6: نسبة الحموضة الكلية القابلة للتسحيح (%): حسبت وفقاً للطريقة المذكورة من قبل دلالي والحكيم (1987)، وذلك بأخذ 5 مل من العصير الرائق المأخوذ من العينة المركبة مباشرة بعد التحضير (قبل التجميد)، وخففت بالماء المقطر إلى 50 مل ثم معايرة 10 مل منه مع محلول هيدروكسيد الصوديوم (0.1 عياري) بوجود صبغة الفينولفثالين (2-3) قطرة، وحسبت الحموضة الكلية على أساس أن حامض الماليك هو الحامض السائد في التفاح، وفق المعادلة الآتية:

$$\text{Total acidity (\%)} = \frac{T * N * \text{mEq}}{Vs} * 100$$

T = حجم القاعدة المستعملة في المعايرة

N = عيارية القاعدة (0.1 عياري)

mEq = الوزن المكافئ لحامض الماليك (67)

Vs = حجم العينة المستعملة في المعايرة.

7: نسبة السكريات الكلية في العصير (%): قدرت حسب طريقة Dubois (1956)، إذ تم أخذ 1 مل من العصير في دورق زجاجي حجم 50 مل، وأضيف له 1 مل من محلول الفينول 5% و 18 مل من الماء المقطر ثم 5 مل حامض الكبريتيك المركز مع الرج المستمر، ثم أكمل الحجم بالماء المقطر إلى 50 مل، ثم وضع بعد ذلك في حمام مائي على درجة حرارة 60 درجة مئوية لمدة ثلاثين دقيقة، ثم وضع في جهاز الطرد المركزي Centerfuge على 3000 دورة دقيقة¹، ثم قرأ إمتصاص الضوء بجهاز Spectrophotometer نوع Apple PD-303 على طول موجي 490 نانومتر. وحسب تركيز السكريات الكلية كنسبة مئوية في العصير وكما في المعادلة الآتية:

$$\text{نسبة السكريات الكلية (\%)} = \text{قراءة الجهاز} \times \text{التخفيف} (50) \times (0.0525) \times 100$$

8: حامض الاسكوربيك (ملغم / 100 مل عصير): تم تقديره وفقاً للطريقة التي ذكرها عباس وعباس (1992)، حيث أخذ 5 مل من العصير (العينة المركبة) وخفف إلى 50 مل باستخدام الماء المقطر في دورق حجمي سعة 50 مل، ومزج جيداً، ثم أخذ 5 مل منه وأضيف لها 10 مل من حامض الأوكزاليك 0.25 مولاريتي (باخذ 31.518 غم من حامض الأوكزاليك المائي ذات الوزن الجزيئي 126.07 ثم أكمل إلى 1 لتر من الماء المقطر للحصول على المولاريتي المطلوب) ثم أضيف 1 مل من حامض الهيدوكلوريك (HCL) ذات عياريه 0.1 وتم معايرته (تسحيحه) بالصبغة الزرقاء (2,6-dichlorophenol indophenols) التي أن يتحول لون العينة إلى اللون الوردي، وطبقت المعادلة الآتية للوصول إلى تركيز حامض الأسكوربيك في العصير.

$$\text{حامض الاسكوربيك (ملغم/100 مل عصير)} = \frac{\text{حجم الصبغة} \times (0.12)}{100 \times \text{التخفيف}} \times \text{حجم العينة (5 مل)}$$

جمعت البيانات وحللت إحصائياً حسب التصميم المستخدم، بوساطة الحاسب الألكتروني وباستخدام برنامج SAS (Anonymous، 1985)، وقورنت المتوسطات بإستعمال إختبار دنكن متعدد الحدود عند مستوى إحتمال خطأ 5%.

النتائج والمناقشة

1: نسبة العقد (%): توضح النتائج في الجدول (2) أن إضافة سماد Matrix15 و بكلا المستويين (10 و 20 مل.لتر⁻¹) أدت إلى زيادة معنوية في نسبة عقد الثمار مقارنة بمعاملة المقارنة، حيث أن معاملة المستوى العالي من هذا السماد (20 مل.لتر⁻¹) أعطت أعلى نسبة عقد للثمار وتوقفت معنوياً على معاملي المقارنة والمستوى الواطئ منه (10 مل.لتر⁻¹) وبنسبة زيادة عنهما بلغت 44.06 و 9.58 % على التوالي. وهذا يتوافق مع ما ذكره

Shaban و Khattab (2012) في أشجار الرمان صنف المنفلوطي. وقد يعود سبب تأثير السماد في ذلك إلى زيادة بناء الأوكسين نتيجة لزيادة تركيز النتروجين في الأوراق عند إضافة سماد Matrix15، حيث ذكر جنديّة (2003) و Havlin وآخرون (2005)، أن النتروجين يدخل في بناء IAA، وهذه الزيادة ربما تؤدي إلى زيادة التصاق الأزهار والثمار العاقدة حديثاً بالأشجار وبالتالي قلة نسبة تساقطها.

ولم يكن للرش بالتراكيز المختلفة من حامض الأسكوربيك تأثير معنوي في نسبة عقد الثمار، ولكن التركيز الواطئ من حامض الاسكوربيك (150 ملغم.لتر⁻¹) أعطى أعلى قيمة لهذه الصفة مقارنة بمعاملتي المقارنة والمستوى العالي منه. وهذا يتوافق مع ما ذكره Bani (2012) في الخوخ صنف Dixirred وكان للتداخل الثنائي بين سماد Matrix15 مع تراكيز حامض الاسكوربيك تأثير معنوي في نسبة الثمار العاقدة، حيث أن أغلب المعاملات أدت إلى زيادة هذه النسبة، واختلفت معنوياً عن معاملة المقارنة باستثناء معاملة إضافة سماد Matrix15 وبتركيز 0 مل.لتر⁻¹ + 300 ملغم حامض الأسكوربيك. لتر⁻¹، وأن المعاملة 10 مل سماد Matrix15/لتر⁻¹ + صفر ملغم حامض الاسكوربيك.لتر⁻¹ أعطت أعلى نسبة عقد للثمار وتوقّت معنوياً على معاملة المقارنة وبنسبة زيادة عنها بلغت 67.99%. وهذا قد يعزى إلى التأثير الإيجابي لسماد Matrix15 وحامض الأسكوربيك في هذه الصفة وكما ذكر سابقاً.

2 : عدد الثمار الكلية على الشجرة عند الجني (ثمرة / شجرة) : توضح النتائج المبينة في الجدول (2) أن إضافة سماد Matrix15 و بكلا المستويين (10 و 20 مل/لتر/شجرة) أدت إلى زيادة معنوية في عدد الثمار الكلية على الشجرة عند الجني لأشجار التفاح صنف Golden Delicious مقارنة بمعاملة المقارنة، حيث أن معاملة المستوى الواطئ من هذا السماد (10 مل.لتر⁻¹) أعطت أعلى المتوسطات من هذه الصفة وتوقّت معنوياً على معامليتي المقارنة والمستوى العالي من سماد Matrix15 (20 مل.لتر⁻¹) وبنسبة زيادة عنهما بلغت 43.71 و 18.13 % مقارنة بهاتين المعاملتين على التوالي. وهذا يتوافق مع ما ذكره Shaban و Khattab (2012) في الرمان صنف المنفلوطي ، وقد يعود السبب في ذلك إلى دور سماد الـ Matrix15 في زيادة نسبة العقد (الجدول 2)، وللأسباب التي ذكرت عند تفسير تأثير هذا السماد في تلك الصفة، إضافة إلى أن ذلك قد يرجع إلى زيادة الاوكسينات المنتجة من الأحياء الدقيقة التي قد يزداد عددها عند إضافة هذا السماد وبالتالي إمتصاصها من قبل النبات (علوان والحمداني، 2012) مما قد يؤدي الى زيادة قوة إتصال الثمار بالأشجار وقلة تساقطها أثناء موسم النمو.

وأدى الرش بحامض الأسكوربيك إلى زيادة في عدد الثمار الكلية على الشجرة عند الجني خلال موسم الدراسة، حيث أن الرش بـ (150 ملغم.لتر⁻¹) من هذا الحامض أعطت أعلى عدد من الثمار الكلية على الشجرة وتوقّت معنوياً على معامليتي المقارنة والمستوى العالي من حمض الاسكوربيك (300 ملغم. لتر⁻¹) وبنسبة زيادة عنهما بلغت 13.33 و 30.58 % على التوالي. وهذا يتوافق مع ما ذكره الدوري (2012) في الرمان صنف سليمي. وقد يعود السبب في ذلك إلى دور حامض الأسكوربيك في الزيادة غير المعنوية في نسبة العقد (الجدول 2)، إضافة إلى أن حامض الأسكوربيك قد يعمل بصورة مشابهة لعمل الأوكسينات في تقليل نسبة الثمار المتساقطة قبل الجني (Rababh وآخرون، 2005).

أما في حالة التداخل الثنائي بين سماد الـ Matrix15 و امض الاسكوربيك، فإن أعلى عدد من الثمار على الأشجار كان عند إضافة 10 مل.لتر⁻¹ من سماد الـ Matrix15 + 150 ملغم حامض الأسكوربيك.لتر⁻¹، والتي توقّت معنوياً على بعض المعاملات ومنها معاملة المقارنة وبنسبة زيادة عنها بلغت 68.95% وهذا قد يرجع إلى التأثير المشترك لكل من سماد الـ Matrix15 وحامض الأسكوربيك في هذه الصفة وللأسباب التي جاءت عند تفسير تأثيرهما في هذه الصفة كل على إنفراد.

3: حجم الثمرة: توضح النتائج في الجدول (2) أن إضافة سماد Matrix15 والرش الورقي بكلا التركيزين من حامض الأسكوربيك (150 و 300 ملغم.لتر⁻¹) وكذلك التداخل بينهما لم تؤثر معنوياً في حجم الثمرة.

4: حاصل الشجرة الواحدة (كغم) : توضح النتائج في الجدول (2) أن إضافة سماد Matrix15 و بكلا المستويين 10 و 20 مل.لتر⁻¹، قد سببت زيادة معنوية في حاصل الأشجار مقارنة بمعاملة المقارنة، حيث أعطت المعاملة 10 مل Matrix15.لتر⁻¹ أعلى حاصلًا للأشجار وتوقّت على كل من المعاملتين 20 مل Matrix15 ومعاملة المقارنة وبنسبة زيادة عنها بلغت 14.73 و 40.64% لهاتين المعاملتين على التوالي، وهذا يتوافق مع ما ذكره Shaban و Khattab (2012) في الرمان صنف المنفلوطي. وقد يرجع ذلك بالدرجة الأساس إلى زيادة عدد

الثمار على الأشجار عند إضافة سماد Matrix15 وبكلا المستويين (الجدول،2)، ولنفس الأسباب التي ذكرت عند تفسير هذه الصفة.

الجدول (2): تأثير سماد Matrix15 وتراكيز حامض الأسكوربيك في نسبة العقد وعدد الثمار وحجمها والحاصل لأشجار التفاح صنف Golden Delicious خلال موسم النمو 2012.

Table(2): Effect of Matrix 15 and ascorbic acid concentrations on fruit set,fruits number, fruit volium and yield of apple trees cv. Golden Delicious during 2012 growing season.

متوسطات تأثير سماد Matrix15 Means effect of Matrix15 fertilizer	تراكيز حامض الأسكوربيك (ملغم. لتر ⁻¹) ascorbic acid concentrations (mg.L ⁻¹)			مستويات سماد Matrix15 (مل/لتر/شجرة) levels of Matrix15 Fertilizer (ml/L /tree)
	300	150	0	
	نسبة العقد % / fruit set%			
20.88 c	20.72 df	22.91de	19.03 f	0
27.45 b	24.01 b-e	26.37 cd	31.97 a	10
30.08 a	31.78 a	30.99 ab	27.48 bc	20
	25.50 a	26.76 a	26.16 a	متوسطات تأثير حامض الأسكوربيك Means effect of ascorbic acid
عدد الثمار (ثمرة/شجرة ⁻¹) Number of fruits (fruit. Tree ⁻¹)				
44.29 c	35.78 b	57.55 a	39.55 b	0
63.66 a	66.44 a	66.88 a	57.66 a	10
53.88 b	38.22 b	58.88 a	64.55 a	20
	46.81 c	61.10 a	53.92 b	متوسطات تأثير حامض الأسكوربيك Means effect of ascorbic acid
حجم الثمرة (سم ³) fruit volum (cm ³)				
149.87 a	153.15 a	148.33 a	148.14 a	0
145.48 a	143.14 a	144.81 a	148.51 a	10
143.30 a	153.15 a	134.59	142.18 a	20
	149.81 a	142.57 a	146.27 a	متوسطات تأثير حامض الأسكوربيك Means effect of ascorbic acid
الحاصل (كغم/شجرة ⁻¹) yield (kg. tree ⁻¹)				
4.68 c	4.02 de	6.08 a-c	3.95 e	0
6.47 a	6.79 a	6.77 a	5.86 bc	10
5.81 b	4.87 d	5.72 c	6.82 ab	20
	5.22 b	6.19 a	5.54 b	متوسطات تأثير حامض الأسكوربيك Means effect of ascorbic acid

*متوسطات كل عامل وتداخلهما ولكل صفة المتبوعة بحروف مختلفة تدل على وجود فروق معنوية بينها عند مستوى احتمال خطأ 5 % وفق إختبار دنكن متعدد الحدود.

*Means of each factor and their interactional for each parameter followed with the same letters are not significantly different from each others according to Duncans multiple range test at 5 % level.

وكان للرش الورقي بحامض الأسكوربيك تأثيراً معنوياً في حاصل الشجرة الواحدة، حيث أدى الرش بالمستوى الواطئ منه (150 ملغم. لتر⁻¹) إلى زيادة معنوية في حاصل الشجرة مقارنة بمعاملي المقارنة ومعاملة الرش بحامض الأسكوربيك وبتركيز 300 ملغم. لتر⁻¹ وبنسبة زيادة عنهما بلغت 19.57 و 18.42 % على التوالي. وهذا يتوافق مع ما ذكره Fayed (2010) في الرمان صنف المنفلوطي. وقد يعود سبب ذلك إلى زيادة عدد الثمار المتبقية على الشجرة عند الرش بالتركيز الواطئ من حامض الأسكوربيك (الجدول،2)، وقد تم إيضاح دور حامض الأسكوربيك في زيادة الثمار المتبقية على الشجرة عند مناقشة هذه الصفة سابقاً.

وتشير النتائج إلى أن للتداخل بين سماد Matrix15 وتراكيز حامض الأسكوربيك تأثيراً معنوياً في حاصل الأشجار، حيث أن المعاملتين 10 مل Matrix15 لتر⁻¹ + 300 ملغم حامض الأسكوربيك لتر⁻¹ و 10 مل Matrix15 لتر⁻¹ + 150 ملغم حامض الأسكوربيك لتر⁻¹ أعطتا أعلى حاصل للأشجار وتفوقتا معنوياً على أغلب المعاملات ومنها معاملة المقارنة (التي أعطت أقل حاصلًا للأشجار) وبنسبة زيادة عنها بلغت 75.89 و 75.38% على التوالي، وهذا يعود إلى التأثير المشترك لسماد Matrix15 مع حامض الأسكوربيك في زيادة عدد الثمار المتبقية على الشجرة عند الجني (الجدول، 2) وبالتالي زيادة حاصل الأشجار.

5: نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية في العصير (%): توضح النتائج في الجدول (3) أن معاملة أشجار التفاح بسماد Matrix15 أو حامض الأسكوربيك كل على حدة وكذلك التداخل الثنائي بينهما لم تؤثر معنوياً في نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية في العصير.

6: نسبة الحموضة الكلية في العصير (%): تبين النتائج في الجدول (3) أن إضافة سماد Matrix15 وبتركيز 20 مل/لتر/شجرة أدى إلى انخفاض معنوي في هذه الصفة مقارنة بمعاملة المستوى الواطيء منه (10 مل/لتر⁻¹)، وبنسبة إنخفاض عنها بلغت 15.82%. وهذا يتوافق مع ما ذكره El-Kosary وآخرون (2011) في المانكو (*Mangifera indica*.L). وقد يعود السبب في ذلك إلى دور سماد Matrix15 في زيادة تركيز عنصر النتروجين مما قد يساعد في إنتقال السكريات المصنعة في الأوراق إلى الثمار (Ramming وآخرون، 1995 وYadav وآخرون، 2011)، إلا أن نشاط الأشجار لم يستمر لفترة طويلة لعدم توفر العناصر الغذائية الأساسية في التربة واللازمة لإستمرار نشاط الأشجار، مما سرع من عمليات التحولات الكيماوية لمكونات الثمرة ومنها تحليل الأحماض العضوية وإستهلاك قسم منها في عملية التنفس مما أدى إلى قلة نسبة الحموضة الكلية في العصير. وقد يرجع السبب أيضاً إلى أن إضافة سماد Matrix15 تؤدي إلى زيادة نمو وإنتشار الجذور والتي قد تؤدي إلى زيادة إمتصاص الماء وإنتقاله إلى الثمار (علوان والحمداني، 2012) الذي قد يؤدي إلى تخفيف تراكيز الأحماض العضوية في عصير الثمار وبالتالي قلة نسبة الحموضة الكلية في العصير.

ولم يكن للرش بحامض الأسكوربيك تأثير معنوي في هذه الصفة. وهذا يتوافق مع ما ذكره الدوري (2012) في الرمان صنف سليمي، بينما كان تأثير التداخل الثنائي لسماد Matrix15 مع تراكيز حامض الأسكوربيك معنوياً في نسبة الحموضة الكلية في العصير، حيث أن المعاملة 20 مل Matrix15 لتر⁻¹ + صفر ملغم حامض الأسكوربيك لتر⁻¹ أعطت أقل حموضة في الثمار، إذ بلغت نسبة الإنخفاض في هذه المعاملة مقارنة بمعاملة المقارنة 26.64. وهذا قد يعود إلى تأثير سماد Matrix15 في هذه الصفة وكما ذكر سابقاً.

7: نسبة السكريات الكلية في العصير (%): تبين النتائج في الجدول (3) أن المعاملة بسماد Matrix15 وبكلا المستويين أدت إلى زيادة نسبة السكريات الكلية في العصير، حيث أن المستوى العالي منه (20 مل/لتر⁻¹) أعطى أعلى قيمة لهذه الصفة وتفوق معنوياً على معاملة المقارنة و معاملة المستوى الواطيء منه (10 مل/لتر⁻¹)، وبنسبة زيادة عنهما بلغت 13.02 و 7.26% على التوالي، كما تفوقت معاملة المستوى الواطيء من سماد Matrix15 (10 مل/لتر⁻¹) معنوياً على معاملة المقارنة وبنسبة زيادة عنها بلغت 5.37%. وهذا يتوافق مع ما ذكره El-Khawaga (2011) في الخوخ صنف Florida prince. وقد يعود السبب في ذلك إلى دور سماد Matrix15 في زيادة محتوى الأوراق من الكلوروفيل والذي قد يؤدي إلى زيادة نشاط الأوراق للقيام بعملية التركيب الضوئي مما قد يزيد من محتوى الأوراق من السكريات الكلية (Saeed وآخرون، 2009)، وأن جزءاً من تلك السكريات يمكن أن تنتقل بصورة ذائبة إلى أجزاء الأشجار المختلفة ومنها الثمار (Fayed، 2010).

ويلاحظ أيضاً أن تركيز السكريات الكلية في العصير قد تأثر معنوياً بالرش بالتراكيز المختلفة من حامض الأسكوربيك، فقد أعطت المعاملة 300 ملغم/لتر⁻¹ أعلى نسبة للسكريات الكلية في الثمار وتفوقت معنوياً على كل من معاملي المقارنة و معاملة المستوى الواطيء منه (150 ملغم/لتر⁻¹) وبنسبة زيادة عنهما بلغت 0.83 و % 2010 لكلا المعاملتين على التوالي. وهذا يتوافق مع ما ذكره Bani (2012) في الخوخ صنف Dixired وهذا قد يعود إلى دور حامض الأسكوربيك في زيادة مساحة الأوراق والذي قد يؤدي إلى زيادة قابلية الأوراق في صنع السكريات الكلية (الدوري، 2007)، التي قد يتحرك قسم منها بصورة ذائبة إلى أماكن تخزينها في الثمار (Fayed، 2010). وكان لتداخل سماد Matrix15 مع حامض الأسكوربيك تأثير معنوي في هذه الصفة، حيث أن المعاملة 20 مل سماد Matrix15 لتر⁻¹ + 0 ملغم حامض الأسكوربيك لتر⁻¹ أعطت أعلى نسبة من السكريات في العصير والتي تفوقت معنوياً على جميع المعاملات الأخرى ومنها معاملة المقارنة (التي أعطت

أقل نسبة من السكريات في الثمار) وبنسبة زيادة عنها بلغت 29.96 % . وهذا قد يعود إلى دور سماد Matrix15 في زيادة السكريات الكلية في عصير الثمار وكما ذكر آنفاً.

الجدول (3): تأثير إضافة سماد Matrix15 وتراكيز حامض الاسكوربيك في بعض الصفات الكيمياوية لعصير ثمار التفاح صنف Golden Delicious خلال موسم النمو 2012.

Table (3): Effect of Matrix15 fertilizer and ascorbic acid concentrations in some chemical characteristics of fruit juice of Golden Delicious apples during 2012 growing season.

متوسطات تأثير سماد Matrix15 Means effect of Matrix15 fertilizer	تراكيز حامض الأسكوربيك (ملغم.لتر ⁻¹) Ascorbic acid concentrations (mg.L ⁻¹)			مستويات سماد Matrix15 (مل/لتر/شجرة) Levels of Matrix15 Fertilizer (ml / l / tree)
	300	150	0	
	المواد الصلبة الذائبة الكلية(%) TSS (%)			
16.49 a	16.56 a	16.41 a	16.52 a	0
166.65 a	16.38 a	16.92 a	16.67 a	10
16.45 a	15.81 a	17.24 a	16.29 a	20
	16.06 a	16.85 a	16.49 a	متوسطات تأثير حامض الأسكوربيك Means effect of ascorbic acid
الحموضة الكلية(%) Total acidity (%)				
0.349 b	0.349 ab	0.319 bc	0.379 a	0
0.388 a	0.379 a	0.386 a	0.398 a	10
0.335 b	0.364 ab	0.364 ab	0.278 b	20
	0.364 a	0.357 a	0.352 a	متوسطات تأثير حامض الأسكوربيك Means effect of ascorbic acid
السكريات الكلية (%) Total sugars percentage (%)				
13.59 c	13.72 d	14.52 c	12.55 f	0
14.32 b	15.72 b	12.78 f	14.45 c	10
15.36 a	14.26 c	15.51 b	16.31 a	20
	14.57 a	14.27 b	14.45 b	متوسطات تأثير حامض الأسكوربيك Means effect of ascorbic acid
نسبة حامض الاسكوربيك (%) Ascorbic acid percentage (%)				
4.50 c	3.59 f	5.14 d	4.42e	0
5.31 b	4.68 e	5.32 cd	5.93 b	10
6.29 a	7.53 a	5.77 b-d	5.46 b-d	20
	5.38a	5.39a	5.33a	متوسطات تأثير حامض الأسكوربيك Means effect of ascorbic acid

*متوسطات كل عامل أو تداخلهما ولكل صفة المتبوعة بحروف مختلفة تدل على وجود فروق معنوية بينها عند مستوى احتمال خطأ 5% وفق إختبار دنكن متعدد الحدود.

*Means of each factor and their interactional for each parameter followed with the same letters are not significantly different from each others according to Duncans multiple range test at 5 % level.

8: حامض الأسكوربيك (ملغم /100 مل عصير) : توضح النتائج في الجدول (3) أن إضافة سماد Matrix15 وبكلا المستويين قد سببت زيادة معنوية في محتوى عصير ثمار التفاح من حامض الأسكوربيك، إذ أعطت المعاملة 20 مل Matrix15. لتر⁻¹ أعلى المتوسطات من هذه الصفة وتفوقت معنوياً على معاملي المقارنة و 10 مل Matrix15. لتر⁻¹ وبنسبة زيادة عنها بلغت 39.77% وعلى التوالي ، كما أن المعاملة 10 مل Matrix15. لتر⁻¹ تفوقت معنوياً على معاملة المقارنة وبنسبة زيادة بلغت 18.00 % وقد يعود السبب في ذلك

إلى دور سماد Matrix15 في زيادة محتوى عصير الثمار من السكريات الكلية (الجدول 3) وأن جزء من السكريات الموجودة في الثمار تتحول إلى أحماض عضوية وتخزن فيها ومن ضمنها حامض الأسكوربيك (السعيد، 2000)، فضلاً عن ما تنتجه الجذور النشطة من سايتوكاينينات ضرورية ومشجعة للنمو الخضري (أحمد، 1984) قد يزيد من نشاط المجموع الخضري إلى وقت متأخر من الموسم فيوفر السكريات البسيطة كمصدر للطاقة في عملية التنفس مما يقلل من إستهلاك الأحماض العضوية في عملية التنفس (العاني، 1985) وبالتالي بقاء نسبة حامض الأسكوربيك عالية في العصير.

ولم يكن للرش بالتراكيز المختلفة من حامض الأسكوربيك تأثير معنوي في محتوى عصير الثمار من حامض الأسكوربيك، ولكن التداخل بين سماد Matrix15 مع الرش بالتراكيز المختلفة من حامض الأسكوربيك قد أثر معنوياً في هذه الصفة، إذ أن المعاملة 20 مل Matrix15 لتر⁻¹ + الرش بحامض الأسكوربيك وبتراكيز 300 ملغم لتر⁻¹ أعطت أعلى المتوسطات من هذه الصفة وتوقفت معنوياً على جميع المعاملات الأخرى ومنها معاملة المقارنة وبنسبة زيادة عنها بلغت 70.36% وقد يعزى السبب في ذلك إلى التأثير التعاوني لسماد Matrix15 وحامض الأسكوربيك في هذه الصفة في زيادة كمية السكريات المصنعة في الأوراق وتحول قسم منها إلى حامض الأسكوربيك.

نستنتج من هذه الدراسة أن إضافة سماد Matrix15 وبمقدار 10 مل لتر⁻¹ والرش بحامض الأسكوربيك وبتراكيز 150 ملغم لتر⁻¹ قد سببت تحسناً في حاصل أشجار التفاح صنف Golden Delicious، لذلك يجب تكرار الدراسة لعدة سنوات مع دراسة استخدام أسمدة عضوية أخرى للخروج بتوصية مناسبة تحت مظلة الدراسة.

EFFEECT OF MATRIX 15 AND ASCORBIC ACID ON YIELD AND SOME CHEMICAL PARAMETERS OF GOLDIN DELICIOUS APPLE FRUITS

Jassim M.A.Al-Aareji

Amjad O.M.Al-Barwari

College of Agric and Forestry - Mosul University –
Iraq

General Directorate for Agriculture - Dahuk –
Iraq

E-mail: amjadobed@yahoo.com

ABSTRACT

The experiment was conducted on apple trees cv. Golden Delicious, 12 years old planted at a distance of 4 × 4 m in a private orchards in Bagerat village (25 km northeast of the city of Dohuk), during the growing season 2012, to study the effect of Matrix 15 and ascorbic acid on yield and some chemical fruit parameters. Three levels of Matrix15 (15% humic acid) (0, 10 and 20 ml /L./ trees) were applied in two installments during the season (1/2L to Trevi each batch), the first after flowering (mid of April 15/4). The second after one month, and the trees were sprayed until wetness with three levels of of ascorbic acid (0, 150 , 300 mg /L.) and three times during the season of the study. All the spraying and sprinkles and addition were done early of the morning. Result showed that application of Matrix15 fertilizer (15% humic acid) significantly affected the fruit set , number of fruits at harvest ,yield of each tree, percentage of total acidity ,total sugars and ascorbic acid in fruit juice. Also the spraying of ascorbic acid especially the concentration 150 mg /L. significantly increased the number of fruits at harvest ,yield of each tree mean while the foliar spray of 300 mg/L. significantly increased the percentage of total sugars in fruit juice. The interaction between the factors significantly affected on all studied parameters except fruit volume and TSS.

Keywords: Matrix15 ،Ascorbic acid، Golden Delicious.

Received: 16/4/2013, Accepted: 11/11/2013.

المصادر

- أحمد، رياض عبد اللطيف (1984). الماء في حياة النبات. دار الكتب للطباعة والنشر، جامعة الموصل، العراق. جندية، حسن (2003). فسيولوجيا أشجار الفاكهة، الطبعة الأولى. الدار العربية للنشر والتوزيع، مصر.
- الدوري، إحسان فاضل صالح (2012). إستجابة أشجار الرمان صنف سليمي *Punica granatum* L. للتسميد العضوي والـNPK والرش الورقي بالبورون وحامض الأسكوربيك. أطروحة دكتوراه، كلية الزراعة والغابات، جامعة الموصل، العراق.
- الدوري، إحسان فاضل صالح (2007). تأثير الكبريت والنتروجين والرش بحامض الأسكوربيك في النمو الخضري والمحتوى المعدني لأشجار التفاح الفتية صنفى Anna و Vistabella. رسالة ماجستير، كلية الزراعة والغابات، جامعة الموصل، العراق.
- الدوري، علي حسين عبدالله وعادل خضر سعيد الراوي (2000). إنتاج الفاكهة للأقسام غير المتخصصة في البستنة. دار الكتب للطباعة والنشر، جامعة الموصل، العراق.
- السعيد، إبراهيم حسن محمد (2000). إنتاج الأعناب، الجزء الأول. دار الكتب للطباعة والنشر، جامعة الموصل، العراق.
- العاني، عبد الإله مخلف (1985). فسلة الحاصلات البستانية بعد الحصاد. مديرية دار الكتب للطباعة والنشر، جامعة الموصل، العراق.
- عباس، مؤيد فاضل ومحسن جلاب عباس (1992). عناية وخزن الفاكهة والخضر العملي. كلية الزراعة، جامعة البصرة، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، العراق.
- علوان، جاسم محمد ورائدة إسماعيل عبدالله الحمداني (2012). الزراعة العضوية والبيئة. مديرية دار الكتب للطباعة والنشر، جامعة الموصل، العراق.
- Ahmed, F.F. ; A.M. Akl ; A.A. Gobora and A.E. Mansour (1997). Yield and quality of Anna apple trees (*Malus domestica* L.) in response to foliar application of ascorbine and citrine fertilizer. *Egypt Journal Horticulture*, 25(2) : 120-139.
- Ahmed, F.F. and M.H. Morsy (2001). Response of " Anna " apple trees growth in the new reclaimed land to application of some nutrients and ascorbic acid. The Fifth Arabian Horticultur Conference. Ismailia, March 24-28, p: 27 – 34.
- Anonymous (1985). Statistical Analysis System , SAS Institute Inc. Cary Nc. 27511, USA
- Bal, J. S. (2005). Fruit Growing. 3rd edt. Kalyani Publishers , New Delhi- 110002.
- Bani, H.S.S. (2012). Effects of Iron , Sulfur , Ascorbic Acid and Their Interaction on the Vegetative Growth ,Yield and Fruit Quality of Peach Trees (*Prunus persica* L.) cv Dixired.Ph. D.Thesis ,Fac. Agric. Duhok Univ ,Iraq.
- Chen Y.; M.Nobili and T. Aviad. (2004). Stimulatory Effect of Substances on Plant Growth. In: Magdoft F., Ray R. (eds): Soil Organic Matter in Sustainable Agriculture. CRC Press, Washington.
- Dubois, M. ; K.A. Gilles ; J.K. Hamelton; P.A. Rebers and F. Smith(1956). Chlorometric method for determination of sugars and related substrates. *Anal Chemistry*, 28 : 350 - 356.
- El-Khwaga,A.S(2011).Partial veplacement of meniral N fertilizer by using humic acid *Spirulina platensis* alage biofertilizer in florida prince peach orchards.*Middle East Journal of Application Science*.1(1):5-10.

- El-Kosary.S; I.E. El-Shenawy and S.I. Radwan(2011). Effect of microelements, amino and humic acids on growth, flowering and fruiting of some mango cultivars. *Journal Horticulture Science & Ornamental Plants*, 3 (2): 152-161.
- Fayed, T.A. (2010). Effect of compost tea and some antioxidant applications on leaf chemical constituents , yield and fruit quality of pomegranate. *World Journal Agriculture Science*, 6 (4):402 – 411.
- Giuseppe,F.; P.Andrea; S. Pasquale and F. Enrico, (2011). Preliminary Study on The Effects of Foliar Applications of Humic Acid on Italia Table Grape. Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, University of Barivia Amendola , 165/A, 70126 Bari.
- Havlin, J.L.; J.B. Beaton ; S.L.Tisdale and W.L. Nelson (2005). Soil Fertility and Fertilizers. 7th ed. Upper Saddle River, New Jersey 07458.
- Kattab,M.M.and A.E.Shaban (2012). Effect of humic acid and amino acid on pomegranate trees under deficit irrigation.I.Growth,flowering and fruiting.*Journal Horticulture Science &Ornamental Plants*,4(3):253-259.
- Oertli, J.J.(1987). Exogenous application of vitamins as regulators for growth and development of plant. *A-review Z-Planzenr Nahr.Boden* ,150:375-391.
- Rababah, T.M. ; K.I. Ereifej and L. Howard (2005). Effect of ascorbic acid and dehydration on concentrations of total phenolics , antioxidant capacity , anthocyanins and color in fruits. *Journal Agriculture & Food Chemistry* , 53 (11) : 4444 – 4447.
- Ramming, D.W.; T. Roland and S.A. Badr (1995). 'Crimson Seedless' : A new late-maturing, red seedless grape. *Horticulture Science*, 30 : 1473–1474.
- Saeed , A.; A. Tahira and M. Yaseen (2009). Effect of humic acid on some morpho-Physiological and bio-Chemical attributes of Kinnow Mandarin (*Citrus reticulata* Blanco). *American Horticulture Science*, pp:1657.
- Stevenson,F.H.(1994). Humus Chemistry :Genesis ,Composition ,Reactions.2nd Ed.Wiley New York.P:378-486.
- Yadav, H.C.; A.L. Yadav, D.K. Yadav and P.K. Yadav (2011). Effect of foliar application of micronutrients and GA₃ on fruit yield and quality of rainy season guava (*Psidium guajava* L.) CV. L-49. *Plant Archives*, 11 (1): 147 – 149.

