

دراسات استكشافية حول محصول الكينوا في مصر (مقالة علمية)

أ.د/ أبوبكر عبدالوهاب طنطاوي و أ. عبدالله ابراهيم زنوني

قسم المحاصيل – كلية الزراعة – جامعة المنيا

الملخص

الكينوا من محاصيل الحبوب الكاذبة أو الغير حقيقية أي نباتات عريضة لأوراق و غير نجيلية لكنها تستخدم استخدام الحبوب وتطحن بذورها للحصول على الدقيق.

منطقة النشوء هي أكوادور وبوليفيا و كولومبيا وبيرو وزرعه الإنسان واستهلكه كغذاء منذ أكثر من ٣-٤ آلاف سنة، والقيمة الغذائية للكينوا عالية مقارنة بمحاصيل الحبوب التقليدية فتحتوي على الأحماض الأمينية الأساسية مثل الليسين كما تحتوي على كميات جيدة من الكالسيوم والفوسفور والحديد. وتستخدم الكينوا في الطبخ كالأرز لكن يتم غسله بالماء الجاري لإزالة الصابونين الموجود في غلاف البذرة الخارجي. والكينوا يتبع العائلة الرمرامية ذو فلتتين وحولي سصل ارتفاعه من ١-٢ متر أوراقه متراسة بالتبادل على الساق التي قد تكون متفرعة أو غير متفرعة وذلك على حسب الصنف والذي قد يكون احمر أو خضر أو قرمزي، والنورة قنديلة موجودة في طرف الساق الرئيسية أو السيقان الفرعية.

وتتنوع مواعيد زراعة الكينوا بشكل كبير بسبب وجود العديد من تحت الأنواع والأصناف، وعموماً فإن الكينوا محصول مناطق باردة حيث تكون حرارة النهار من ٣- إلى ٣٥ ويتحمل النبات الصقيع بشكل عام لكن قد يكون حساس للصقيع وقت التزهير. أما خدمة المحصول فلاشك أن المحصول جديد في مصر والمجال البحثي مفتوح للإجابة على العديد من الأسئلة الخاصة بمعدلات الزراعة والري والتسميد تحت الظروف المصرية كما أن هناك آفاق متاحة للبحث في الأصناف وتربية أصناف متأقلمة للظروف المصرية. ولانسبة للآفات الحشرية فإن صانعات الأنفاق هي أهم آفاته.

حصاد الكينوا غالباً ما يكون الحصاد يدوي ويصعب الميكانيكي وذلك بسبب تفاوت نضج الجبوب في النورة الرئيسية والنورات الثانوية، ويجب توقيت الحصاد بدقة حتى لا يحدث فقد للحبوب بسبب الفرط، حيث أن القناديل الموجودة على نفس النبات تنضج في أوقات مختلفة. ويعطي الفدان من ١,٢٥ إلى ٢ طن/فدان.

ونعرض بعض التجارب والنتائج التي تحصلنا عليها خلال تجربة هذا النبات بمركز البحوث والتجارب الزراعية التابعة لجامعة المنيا بمنطقة سمالوط حيث تم تجربة زراعة هذا النبات في مواعيد مختلفين للزراعة وبمعدلات زراعة مختلفة لأخذ فكرة مبدئية عن النبات وللحصول على كمية أكبر من البذرة تمكنا من إجراء الدراسات المستقبلية.