

## تقييم بعض أصناف حنطة الخبز تحت تأثير السماد النتروجيني لبعض صفات الحاصل والجودة

إيناس إسماعيل محمد<sup>1</sup>

احمد هواس عبد الله أنيس<sup>1</sup>

فخر الدين عبد القادر صديق<sup>1</sup>

<sup>1</sup> جامعة تكريت كلية الزراعة

### الخلاصة

تهدف هذه الدراسة لمعرفة تأثير مستويات مختلفة من النيتروجين في ستة أصناف من الحنطة وتدخلها في صفات الجودة تحت ظروف التربة الجبسية إذ طبقت التجربة في محطة أبحاث قسم المحاصيل الحقلية كلية الزراعة/جامعة تكريت خلال الموسم الزراعي 2016-2017 ، حيث استخدمت أربع مستويات تسميد نيتروجيني على هيئة سماد البيريا N%46Nوكانت المستويات (0،0،60،120،180 كغم N. هكتار<sup>-1</sup>) وستة أصناف من الحنطة هي (شام6 ، أبو غريب 3 ، جيهان ، بحوث ، تموز2 ، إباء99). وصممت التجربة وفق تصميم القطاعات العشوائي الكامله RCBD بنظام الألواح المنشقة ، وأوضحت النتائج تفوق الصنف أبو غريب بالتدخل مع المستوى (180 كغم.N. هكتار<sup>-1</sup>) في صفتى الرماد (2.16%) والبروتين (13.06%) فيما أعطى الصنفين إباء 99 و تموز2 بتدخلهم مع المستوى (180 كغم.N. هكتار<sup>-1</sup>) أفضل النتائج في صفتى وزن ألف حبة (40.86 و 40.63 غ) والصنف إباء 99 مع المستوى (180 كغم.N. هكتار<sup>-1</sup>) في صفة حاصل الحبوب 2891.07كغم N. هكتار<sup>-1</sup> وبالتالي يتضح مما تقدم أن المستوى (180 كغم N. هكتار<sup>-1</sup>) هو الأفضل بالتدخل مع الأصناف إباء 99 و بحوث وأبو غريب تحت ظروف التربة الجبسية .

الكلمات المفتاحية : الحنطة ، السماد النتروجيني ، صفات الجودة .

## Evaluation of some Varieties of Bread Wheat under Effect of nitrogen fertilization for some yield and Goodness Traits

Fakraddin A. Seddiq<sup>1</sup> Ahmad A. Anees<sup>1</sup> Inas I. Muhammed<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Tikrit University – College of Agriculture

### Abstract

The aim of this study was to investigate the effect of various levels of nitrogen in six varieties of wheat and Intercation in quality and quality characteristics under the conditions of the gypsum soil. The experiment was applied in the field Crops Research Station of the Faculty of Agriculture/University of Tikrit during the agricultural season 2016 -2017. Four levels of nitrogen fertilization were used in the form of urea fertilizer as(46%) and The levels (0,60, 120, 180kgN. ha<sup>-1</sup>), and six varieties of wheat were (Sham6, Abu Ghraib3, Jihan, Behoth, Tamoz2,Ibaa 99). The experiment was designed on Randomize complete Black design Random secter RCBD in split plot The results showed that Abu Ghraib was superior to the level of(180 kg N. ha<sup>-1</sup>) in the ash (2.16%) and the protein (13.06%). The best results traid class of weight of a thousand grains (40.86 and 40.63 g) and class Ibaa 99 with the level of (180kgN. ha<sup>-1</sup>) in weight grain yield ( 2891.07kgN. ha<sup>-1</sup>) Thus, it is clear from the above that the level of(180kgN. ha<sup>-1</sup>) Interaction with cultivars Ibaa 99, Behoth and Abu Ghraib under gypsum soil conditions was the best.

**Key words :**wheat varieties\_ Nitrogen fertilizer\_Goodnass traits .

### المقدمة

تقدير حاجة الإنسان من الحبوب بحوالي 75% من غذائه ويأتي محصول الحنطة *Triticum aestivum* L في مقدمتها والذي يعد من أكثر المحاصيل الاستراتيجية أهمية في العالم ، إذ يأتي بالدرجة الأولى من حيث المساحة المزروعة والإنتاج (1998, Buskuk) كما تعد حبوبها المصدر الأساسي للطاقة التي يحتاجها الإنسان حيث تدخل بصورة مباشرة في غذائه وذلك لارتفاع قيمتها الغذائية بسبب احتوائها على نسبة عالية من الكربوهيدرات والبروتينات والنشا وهذا ما جعلها تلعب دوراً رئيسيًا في التجارة الدولية وموازنة الاقتصاد العالمي (النعميمي ، 2011) . ونتيجة للطلب المتزايد على الغذاء عالمياً لتنمية متطلبات مشكلة التزايد السكاني المستمر مما جعل الباحثين ومزارعي الحنطة يبذلون جهوداً كبيرة لزيادة الإنتاج وتحسين نوعيته إلا أن العراق مازال يعاني من التدني في الإنتاج نتيجة عدم إتباع الأساليب الصحيحة لإدارة المحصول ومنها اختيار الأصناف الجيدة والملائمة لمنطقة الزراعة وعدم إتباع نظام التسميد المتكامل (Westcot و آخرون، 1998، 2010) . أما بالنسبة للأصناف لها دور مهم في تحديد الحاصل والنوعية لذلك يجب أن لا تكون الزيادة فقط في الحاصل والتغاضي عن الصفات النوعية ، حيث أوضحت دراسات عديدة للمقارنة بين أداء الأصناف فقد وجدوا أنها تختلف كثيراً فيما بينها في صفات النمو والحاصل ومنها وزن ألف حبة وحاصل الحبوب (حسن وآخرون، 2009 و الرفاعي وأخرون ، 2013) . كما أن

لالأصناف دور مهم جدا في تحديد نسبة البروتين حيث أن اختيار الأصناف الملائمة لمنطقة الزراعة أعطى زيادة في نسبة البروتين والكلوتين والحاصل النوعي للحبوب (Abedi و اخرون، 2010 و العاني و اخرون ،2017) . فيما يخص التسميد النيتروجيني في زراعة محصول الحنطة فقد أوضحت الدراسات والبحوث الزراعية أن النيتروجين هو العنصر الأول الذي يزيد من الكمية الكلية لبروتين الحبوب والطحين ويؤدي إلى زيادة الكلوتين والكلياديin ( العاني و اخرون ،2017 و صديق و اخرون 2017) . كما يعـد الـنيـتروـجـينـ العـنـصـرـ الغـذـائـيـ الأولـ الـذـيـ يـحدـ إـنـتـاجـ الـمـحـاصـيلـ الـزـرـاعـيـةـ (ولـيـ ،2010) . ويعـتـرـفـ مـعـ عـوـاـمـ إـنـتـاجـ الـمـهـمـةـ لـدـورـهـ فـيـ زـيـادـةـ التـمـثـيلـ الصـضـوـئـيـ وـزـيـادـةـ تـكـوـنـ المـادـةـ الجـافـةـ مـنـ خـالـلـ كـوـنـهـ جـزـءـ مـنـ الـكـلـورـوـفـيلـ الـذـيـ يـمـتـصـ الطـاقـةـ الضـوـئـيـةـ،ـ كـمـ أـنـهـ مـفـيدـ فـيـ كـافـةـ مـرـاحـلـ النـمـوـ لـلـمـحـصـولـ لـلـحـصـولـ عـلـىـ حـاـصـلـ حـبـوبـ عـالـيـ (الـبـدرـانـيـ ،2010) . وـيـعـدـ الـنـيـتروـجـينـ مـكـوـنـاـ أـسـاسـيـ لـلـبـرـوـتـوـبـلـازـمـ وـالـأـحـمـاضـ الـأـمـيـنـيـةـ وـالـحـجـرـ الـأـسـاسـ الـبـرـوـتـيـنـاتـ فـضـلـاـ عـنـ دـخـولـهـ فـيـ الـأـحـمـاضـ الـنـوـوـيـةـ وـمـرـكـبـاتـ الـطـاقـةـ وـالـأـنـزـيمـاتـ وـلـهـ دـورـ مـهـمـ فـيـ تـنـظـيمـ الـهـرـمـونـاتـ (Fageria، 2009) . كما ان التداخل بين التسميد النيتروجيني والأصناف أدى إلى استجابة عالية في النمو والحاصـلـ والصفـاتـ الـنوـوـيـةـ للـحـاصـلـ منـ حـيـثـ كـفـاعـتـهـ فـيـ اـسـتـغـلـالـ الـظـرـوفـ الـبـيـئـيـةـ الـمـحـيـطـ بـهـ وـمـنـ الـدـرـاسـاتـ السـابـقـةـ فـيـ هـذـاـ الـمـوـضـوعـ (المقطريـ ،2009 و السـبـاهـيـ وـاـخـرـونـ ،2015) .

### المـوـادـ وـطـرـائقـ الـبـحـثـ

طبقـتـ تـجـربـةـ حـقـلـيةـ فـيـ مـحـطـةـ أـبـحـاثـ قـسـمـ الـمـحـاصـيلـ الـحـقـلـيـةـ /ـ كـلـيـةـ الـزـرـاعـةـ /ـ جـامـعـةـ تـكـرـيـتـ لـدـرـاسـةـ التـنـاـخـ بـيـنـ مـسـتـوـيـاتـ مـخـلـفـةـ مـنـ السـمـادـ الـنـيـتروـجـينـيـ هـيـ أـرـبـعـةـ مـسـتـوـيـاتـ (ـ 0ـ ،ـ 60ـ ،ـ 120ـ ،ـ 180ـ )ـ كـمـ Nـ هـكـتـارـ<sup>1</sup>ـ اـذـ أـضـيفـ عـلـىـ هـيـئةـ سـمـادـ الـيـوريـاـ (ـ Nـ )ـ ،ـ وـسـتـةـ أـصـنـافـ مـنـ الـحـنـطـةـ هـيـ (ـ شـامـ 6ـ ،ـ أـبـوـ غـرـيبـ 3ـ ،ـ جـيـهـانـ ،ـ بـحـوثـ ،ـ تـمـوزـ 2ـ ،ـ أـبـاءـ 99ـ )ـ وـتـأـثـيرـهـ عـلـىـ الـصـفـاتـ الـنـوـوـيـةـ وـالـجـوـدـةـ لـنبـاتـ الـحـنـطـةـ فـيـ الـتـرـبـةـ الـجـبـسـيـةـ لـلـمـوـسـمـ الـزـرـاعـيـ (ـ 2016ـ ـ 2017ـ )ـ ،ـ اـذـ أـجـرـيـتـ عـلـيـهاـ حـرـاثـيـنـ مـتـعـامـدـيـنـ بـوـاسـطـةـ الـمـحـرـاثـ الـمـطـرـحـيـ وـنـتـعـيمـهـاـ وـتـسـويـتـهـاـ وـتـقـسـيمـهـاـ إـلـىـ الـواـحـ مـسـاحـةـ الـلـوـحـ الـوـاـحـ 2ـ مـ<sup>2</sup>ـ (ـ 2ـ مـ Xـ 1ـ مـ )ـ وـصـمـمـتـ الـتـجـربـةـ وـفـقـ تـصـمـيمـ الـقـطـاعـاتـ الـعـشـوـائـيـةـ الـكـامـلـةـ (ـ R. C. B. Dـ )ـ بـنـظـامـ الـأـلـوـاـحـ الـمـنـشـقـةـ وـبـلـاثـ مـكـرـراتـ حـيـثـ شـغـلتـ الـأـلـوـاـحـ الرـئـيـسـهـ مـسـتـوـيـاتـ السـمـادـ الـنـيـتروـجـينـيـ وـالـأـلـوـاـحـ الـثـانـوـيـهـ الـأـصـنـافـ ،ـ وـبـلـغـ عـدـ الـوـحدـاتـ الـتـجـربـيـةـ (ـ 72ـ )ـ وـحـدـهـ تـجـربـيـةـ وـزـرـعـتـ الـبـذـورـ فـيـ خـطـوطـ بـمـسـافـةـ 20ـ سـمـ بـيـنـ الـخـطـ وـالـأـخـرـ وـ15ـ سـمـ بـيـنـ نـبـاتـ وـأـخـرـ وـسـقـيـ الـحـقـلـ سـيـحاـ مـنـ الـبـئـرـ الـمـوـجـودـ فـيـ الـمـحـطـهـ اـذـ أـعـطـيـتـ أـولـ رـيـهـ بـعـدـ زـرـاعـةـ الـبـذـورـ مـباـشـرـةـ .ـ وـأـضـيفـ السـمـادـ عـلـىـ دـفـعـتـيـنـ الـدـفـعـةـ الـأـوـلـيـ عـنـ الـزـرـاعـةـ وـالـدـفـعـةـ الـثـانـيـةـ عـنـ مـرـاحـةـ الـتـقـرـعـاتـ وـأـجـرـيـتـ عـلـيـهـ الـعـمـلـيـاتـ الـزـرـاعـيـةـ مـنـ رـيـ وـخـفـ حـسـبـ الـحـاجـةـ وـمـكـافـحةـ الـحـشـراتـ وـالـأـدـعـالـ وـتـمـ أـخـذـ عـيـنةـ نـبـاتـيـةـ مـكـوـنـةـ مـنـ خـمـسـ نـبـاتـ بـصـورـةـ عـشـوـائـيـةـ لـكـلـ وـحدـةـ تـجـربـيـةـ مـنـ الـخـطـوطـ الـوـسـطـيـةـ لـأـجـراءـ الـدـرـاسـاتـ عـلـيـهاـ .ـ

بناءـاـ عـلـىـ مـاـ تـقـدمـ يـهـدـيـ الـبـحـثـ إـلـىـ مـعـرـفـةـ اـنـسـبـ مـسـتـوـيـ مـنـ السـمـادـ الـنـيـتروـجـينـيـ وـتـأـثـيرـهـ عـلـىـ عـدـ مـنـ اـصـنـافـ حـنـطـةـ الـخـبـزـ لـصـفـاتـ الـجـوـدـةـ تـحـتـ ظـرـوفـ الـتـرـبـةـ الـجـبـسـيـهـ .ـ

### الـصـفـاتـ الـمـدـرـوـسـهـ :ـ

#### 1- نسبةـ الـرـطـوبـهـ % :ـ Moisture percentage

تمـ تقـدـيرـ نـسـبـةـ الـرـطـوبـهـ لـمـحـصـولـ الـحـنـطـةـ بـوـاسـطـةـ جـهاـزـ ovenـ بـعـدـ طـحـنـ عـيـنةـ مـمـتـلـةـ وـوـضـعـهـاـ فـيـ جـفـنـةـ خـزـفـيـةـ ثـمـ وـضـعـتـ فـيـ ovenـ عـلـىـ درـجـةـ حرـارـةـ 105ـ درـجـةـ مـئـوـيـةـ .ـ

#### 2- نسبةـ الـرـمـادـ % :ـ Ash ratio

تمـ تقـدـيرـ النـسـبـةـ الـمـؤـوـيـةـ لـلـرـمـادـ فـيـ بـذـورـ الـحـنـطـةـ مـنـ خـالـلـ وـضـعـهـاـ فـيـ جـفـنـةـ خـزـفـيـةـ مـعـروـفـةـ الـوـزـنـ وـمـنـ ثـمـ وـضـعـهـاـ فـيـ فـرـنـ التـرـمـيـدـ عـلـىـ درـجـةـ حرـارـةـ 560ـ درـجـةـ مـئـوـيـةـ وـلـمـدةـ 6ـ ساعـاتـ (ـ A.O.A.Cـ ،ـ 1995ـ )ـ وـحـسـبـ الـمـعـادـلـةـ التـالـيـةـ

$$\text{نـسـبـةـ الـرـمـادـ الـمـؤـوـيـةـ} = \frac{\text{ وزـنـ الـجـفـنـةـ مـعـ الـعـيـنةـ بـعـدـ الـحـرـقـ } - \frac{\text{ وزـنـ الـجـفـنـةـ فـارـغـةـ}}{\text{ وزـنـ الـعـيـنةـ} \times 100}$$

#### 3- نسبةـ النـشاـ % :ـ starch ratio

تمـ اـحـتـسـابـ النـسـبـةـ الـمـنـوـيـةـ لـلـنـشاـ مـنـ خـالـلـ الطـرـيقـةـ الـمـقـدـمـةـ مـنـ قـبـلـ (ـ E.Moreelsـ ،ـ 1978ـ )ـ .ـ

#### 4- نسبةـ الـبـرـوـتـيـنـ % :ـ protein percentage

تمـ تقـدـيرـ النـسـبـةـ الـمـنـوـيـةـ لـلـبـرـوـتـيـنـ حـسـبـ الـطـرـيقـةـ الـمـعـتـمـدـ عـلـيـهـاـ ذـكـرـهـ Burdenـ وـ Robinsonـ ،ـ 1981ـ )ـ عنـ طـرـيقـةـ اـسـتـخـادـ اـجـهاـزـ كـلـدـالـ لـاـسـتـخـاجـ نـسـبـةـ الـنـيـتروـجـينـ وـمـنـهـاـ يـتـمـ اـحـتـسـابـ نـسـبـةـ الـبـرـوـتـيـنـ وـحـسـبـ الـمـعـادـلـةـ التـالـيـةـ .ـ

$$\text{نـسـبـةـ الـبـرـوـتـيـنـ \%} = \frac{\text{ حـجـمـ HClـ المـسـتـهـلـ Xـ العـيـارـيـةـ} 6.25 \times 0.014}{\text{ وزـنـ الـعـيـنةـ} \times 100}$$

#### 5- نسبةـ الـكـلـوـتـيـنـ % :ـ Glutent percentage

تمـ تقـدـيرـ نـسـبـةـ الـكـلـوـتـيـنـ الـرـطـبـ حـسـبـ الـمـعـادـلـهـ

$$\text{نـسـبـةـ الـكـلـوـتـيـنـ الـرـطـبـ \%} = \frac{\text{ وزـنـ الـكـلـوـتـيـنـ الـرـطـبـ (ـ العـجـيـنـهـ) } - \frac{\text{ وزـنـ عـيـنةـ الطـحـينـ}}{100 \times \text{ وزـنـ عـيـنةـ الطـحـينـ}}$$

#### 6- الوزـنـ الـنـوـعـيـ كـمـ هـكـتـولـترـ<sup>1</sup> :ـ Hectoliter Weight

تمـ تقـدـيرـ الـوـزـنـ الـنـوـعـيـ لـلـحـبـوبـ وـذـكـرـهـ بـأـخـذـ بـبـكـرـ فـارـغـ سـعـةـ 250ـ مـلـ وـمـلـئـهـ بـالـبـذـورـ وـيـتـمـ وزـنـهـ وـهـوـ مـمـتـلـئـ وـمـنـ ثـمـ يـضـرـبـ الـوـزـنـ النـاتـجـ عـنـهـ فـيـ 4ـ .ـ

#### 7- وزـنـ 1000ـ حـبـةـ غـمـ :ـ 1000 grains weight

تم حساب وزن ألف حبة وذلك بعد تفريط الحبوب من السنابل ومن ثم اخذ الف حبة عشوائية من الحاصل النهائي لكل وحدة تجريبية من محصول الحنطة وزرنت بميزان حساس لحساب معدل وزن البذرة .

8 حاصل الحبوب كغم . هكتار<sup>-1</sup> : Grain Yield

تم حسابه يدوياً من الحبوب المفرطة والتي تم حصادها من مساحة متر مربع واحد بالغرام ومن ثم تحويله إلى كغم . هكتار<sup>-1</sup> .

جدول (1) بعض الصفات الفيزيائية والكيميائية للتربة

القيمة	الوحدة	الصفة
7.78		pH أسلوب روجين
1.45	دسي سيميتز . م <sup>-1</sup>	الإيساليه الكهربائيه EC
30.00	ملغم. كغم <sup>-1</sup>	النتروجين الجاهز
209.00	ملغم. كغم <sup>-1</sup>	البوتاسيوم الجاهز
11.00	ملغم. كغم <sup>-1</sup>	الفسفور الجاهز
10.01	غم. كغم تربة <sup>-1</sup>	المادة العضوية
	طينيه رمليه	نسجة التربة

### النتائج والمناقشة

من جدول تحليل التباين ملحق (1) نلاحظ وجود اختلافات معنوية عند مستوى احتمال 1% لجميع الصفات في الدراسة لمصدر الاختلاف وهو السماد النتروجيني وكذلك أصناف حنطة الخبز وكانت عالية المعنوية لجميع الصفات عدا نسبة الرماد أما التداخل بين عامل الدراسة فكان على المعنوية لجميع الصفات باستثناء نسبتي الكلوتين والرماد وزن 1000 حبة وحاصل الحبوب، وهذا دليل على أن هذه الأصناف سلكت سلوكاً مغايراً عند تغير عامل السماد النتروجيني وانعكس على صفاتها النوعية، واتفقنا هذه النتائج مع نتائج كل من (Ai-Qing ، 2011 و صديق وآخرون ، 2017) .

1- نسبة الرطوبة % :-

إن المحتوى الرطوبوي لحبوب الحنطة من أهم العوامل التي يمكن أن تستعمل للتمييز بين الحنطة السليمة عن المصابة بالحشرات وكذلك ارتفاع درجة حرارة الجو أثناء فترة الحصاد، وعند قراءة المتوسطات الحسابية لهذه الصفة والمتمثلة في جدول (2) تبين أن المستوى النتروجيني الرابع تفوق بأقل المتوسط حسابي وبلغ 11.44% وبفارق معنوي عن بقية المتوسطات في حين كانت معاملة المقارنة أعلى متوسط حسابي (13.48%)، وقد يعود سبب هذا التباين من إضافة النتروجين و ذلك لدوره المهم في تحديد نسبة الرطوبه خلال مراحل النمو وحتى مرحلة امتلاء الحبة اذ استخدام النتروجين بالمستوى الكافي وتحت ظروف البيئية الملائمه والذي يؤثر على امتلاء الحبة ضمن النطاق المحدود وهذا يتافق مع (جنود و آخرون، 2015) . ان الصنف جيهان جاء متقدماً معنويًا (11.71%) على باقي الأصناف الداخلة في الدراسة وعلى العكس من الصنف بحوث الذي حاز على أعلى متوسط مقداره (13.29%)، ويعود سبب هذا الاختلاف في انخفاض الرطوبه بالنسبة للأصناف إلى ارتفاع درجات حرارة الجو خلال فترة الحصاد وهذا يتافق مع (فضل وآخرون، 2005) . عندما استنجدوا من دراستهم أن نسبة الرطوبوية في صنفي تموز 2 ومكسيباك انخفضت إلى 8.4%، سجل التداخل (شام6 N3X6) وجيهان (N3X) أعلى نسبة رطوبه أفضل تداخل بلغ 10.75% وباختلاف معنوي عن بقية التداخلات بالمقابل كان التداخل (بحوث NOX) أعلى نسبة رطوبه بلغت 14.01% ، عززت هذه النتائج الدراسات السابقة حول هذا الموضوع ومنها Abadi (2010) والعاني و آخرون ، 2017 .

جدول (2) تأثير السماد النتروجيني على بعض أصناف حنطة الخبز والتداخل بينهما في صفة نسبة الرطوبة %

متوسط الأصناف	180 كغم . N <sup>-1</sup> N3	120 كغم . N <sup>-1</sup> N2	60 كغم . N <sup>-1</sup> N1	0 كغم . N <sup>-1</sup> N0	مستويات السماد	
					الأصناف	السماد
d11.71	j10.54	i11.09	h12.08	de13.11		شام6
b12.77	h11.90	gf12.56	de13.07	bc13.54		أبو غريب3
d11.71	j10.75	i11.10	h12.02	de12.97		جيحان
a13.29	gh12.27	de13.17	ab13.71	a14.01		بحوث
c12.56	h11.95	h12.18	ef12.79	cd13.31		تموز2
b12.85	i11.23	ef12.86	cd13.34	a13.97		اباء99
	d11.44	c12.16	b12.83	a13.48		متوسطات السماد

## - نسبة النشا % :-

من جدول (3) لعامل الدراسة والتداخل بينهما لنسبة النشا، إن أعلى قيمه كانت لمعاملة المقارنة وبلغت 62.68% وبنطريق عن جميع المستويات في حين كان N3 أقل نسبة للنشا (59.36%)، يعود السبب في ذلك إلى دور النيتروجين الإيجابي في تكوين الأحماض الأمينية المكونه للبروتينات من خلال اتحاد مجموعه الأمين مع الكاربوهيدرات لتكون الأحماض الأمينيه التي تتكون منها البروتينات وبكون ذلك على حساب نسبة الكاربوهيدرات المتحوله للنشا ، وتفوق التركيب ابوغريب 3 بمتوسط (%) على جميع المتوسطات الحسابية باستثناء الصنف جيهان ومن جهة أخرى أعطى الصنف شام 6 أقل متوسطاً بلغ (61.86)%، وممكن أن يعود السبب في ذلك إلى اختلاف تركيبها الوراثي ، وحقق التداخل (ابو غريب 3 N0 X N0) و(تموز2 X2) أعلى متوسطاً بلغا (60.77)% لكيهما وباختلاف معنوي على الصنف شام 6 مع معاملة المقارنة وجميع الأصناف عند المستويات الثلاثة في حين أقل متوسط (58.43%) للتدخل (تموز 2 X3)، وقد يكون السبب في ذلك إلى اختلاف قابلية جذورها وحتى أجزائها الخضريره على امتصاص ونقل المغذيات بالإضافة إلى تصنيع الكاربوهيدرات تتفق هذه النتائج مع نتائج مماثلة لكل من (النوري، 2005 و النعيمي، 2011 و العزاوي، 2017).

**جدول (3) تأثير السماد النتروجيني على بعض أصناف حنطة الخبز والتداخل بينهما في صفة نسبة النشا %**

متوسط الأصناف	١-٥ كغم.١-٥ N3	١-٥ كغم.١-٥ N2	١-٥ كغم.١-٥ N1	١-٥ كغم.١-٥ N0	مستويات السماد الأصناف
d60.77	ijk59.33	ghi60.50	fgh60.83	bcd61.91	شام 6
a61.86	hij60.00	cde61.70	ab62.66	a63.09	أبو غريب 3
ab61.49	jk59.33	def61.46	abc62.53	ab62.66	جيحان
cd61.06	k159.13	efg60.86	def61.46	ab62.78	بحوث
cd60.94	158.43	ghi60.33	bcd61.93	a63.09	تموز 2
bc61.22	jk59.46	efg60.90	bcd61.96	abc62.55	99اء
	d59.36	c60.96	b61.90	a62.68	متوسطات السماد

## - نسبة البروتين % :-

بعد محتوى البروتين صفة نوعية تتأثر بشدة بالظروف البيئية كما تعتبر من أهم المقاييس الأساسية في جودة الطحين والمعتمدة بشكل أساسي على العوامل الوراثية الخاصة بالصنف والنوع والظروف المناخية والزراعية السائدة خلال مرحلة نمو المحصول ويتراوح نسبته 6-20%， يوضح جدول (4) تأثير السماد النتروجيني وأصناف الحنطة والتداخل بينهما لنسبة البروتين، وحقق N3 أعلى نسبة بلغت 12.77% متفوقاً على بقية المعاملات السمادية ولكن أقل متوسط (9.79%) لمعاملة المقارنة، مشيراً بذلك أن هناك علاقة عكssية بين نسبتي البروتين والنشا (جدول 2)، ويعود سبب هذا الاختلاف إلى دور النتروجين الأساسي والفعال في بناء وتخلق البروتين وزن البنور من خلال دخوله في تكوين الأحماض الأمينيه وهذا يتافق مع (جار الله ، 2011 و Mohammadi و آخرون ، 2012). كان التغير المعنوي حاضراً بين أصناف الحنطة إذ تميز الصنف ابوغريب 3 بأعلى متوسط حسابي مقدراه 12.04% بالمقابل كان الصنف تموز 2 أقل نسبة بلغت 10.66%， وقد يعود سبب هذا التغير في الأصناف والزيادة الحاصله في نسبة البروتين إلى اختلاف الأصناف في تركيبها الوراثي وهذا يتافق مع (فضل و آخرون ، 2005) وأعطى التداخل (أبوغريب 3 X3 N3) أعلى نسبة (13.06%) واختلاف معنوي على جميع التدخلات باستثناء بقية الأصناف عند N3 ونفس الصنف (ابوغريب 3) عند N2، ولكن التداخل (تموز2 X2 N0) مسجلأ أقل متوسط (8.73%)، وهذه النتائج كانت متماشية إلى حد ما مع نتائج كل من (Fageria و آخرون ، 2011 و صديق وآخرون . 2017،

**جدول (4) تأثير السماد النتروجيني على بعض أصناف حنطة الخبز والتداخل بينهما في صفة نسبة البروتين %**

متوسط الأصناف	١-٥ كغم.١-٥ N3	١-٥ كغم.١-٥ N2	١-٥ كغم.١-٥ N1	١-٥ كغم.١-٥ N0	مستويات السماد الأصناف
b11.67	abc12.66	bcde12.33	ghi11.30	jk110.40	شام 6
a12.04	a13.06	abcd12.53	efg11.76	ijk10.80	أبو غريب 3
d10.90	cde12.20	fg11.53	ijkl10.66	mn9.20	جيحان
b11.65	ab12.93	cde12.20	fghi11.33	kl10.16	بحوث
d10.66	ab12.90	hij10.96	110.06	n8.73	تموز 2
c11.30	ab12.90	def11.96	hij10.90	m9.46	99اء
	a12.77	b11.92	c11.00	d9.79	متوسطات السماد

#### 4 - نسبة الكلوتين % :-

إن عملية تقدير الكلوتين في طحين الحنطة مهم جداً إذ يعطي مؤشراً ل النوعية الطحين وجودته، وهو انعكاساً لنسبة البروتين في معظم الحالات، وهو أحد المؤشرات الجيدة على نوعيته إذ أن ارتفاع نسبة الكلوتين يعني الخواص الريلوجية الجيدة للعجينة والقوام المرغوب لتركيب الخبز. وعلى نفس المنوال مع نسبة البروتين الحال لا يختلف مع نسبة الكلوتين إذ أعطى N3 أعلى نسبة بلغت 35.07% متفوقاً على المستويين الثاني والثالث إضافة إلى معاملة المقارنة التي أعطت أقل نسبة (27.87%) وحسب جدول (5)، و كذلك الصنفين أبو غريب 3 وبحوث (32.68% و 32.56%) على التوالي تفوقاً على الأصناف شام 6 وجيهان 99% في هذه الصفة ، وبرز التداخل بين (بحوث X N3) بأعلى متوسطاً مقداره 36.49% وبالوقت نفسه جاء متوفقاً على التداخلات (جميع الأصناف مع المستويين الأول والثاني والثالث عدا الصنف بحوث للمستوى N2 وجيهان N3) ومن جهة أخرى كان أقل متوسط (26.79%) للتدخل (جيحان X N0)، وقد يكون السبب في ذلك نتيجة زيادة البروتين الكلي للحبوب والذي يشكل 85% منه وهذه النتائج تنسجم مع كل من (العاني وآخرون، 2017 و Mohammad ، 2013).

جدول (5) تأثير السماد النتروجيني على بعض أصناف حنطة الخبز والتداخل بينهما في صفة نسبة الكلوتين %

متوسط الأصناف	مستويات السماد				
	الأصناف	N0	N1	N2	N3
bc31.62	ab35.45	def32.89	ghi30.43	jkl27.73	شام 6
a32.56	abc35.16	bcd34.19	efg31.95	ijk28.94	أبو غريب 3
d30.20	bcde33.63	fg31.52	ijk28.86	126.79	جيحان
a32.68	a36.49	abcd34.79	efg31.83	jkl27.60	بحوث
ab32.03	abc35.08	cdef33.42	gh30.79	jkl28.84	تموز 2
cd30.88	abcd34.62	efg32.13	hij29.45	k127.33	اباء 99
	a35.07	b33.16	c30.55	d27.87	متوسطات السماد

#### 5 - نسبة الرماد % :-

إن نسبة الرماد مقاييس مهم وربطه بجودة الطحين ويعتبر مؤشر قوي لطحين الحنطة ودرجة نقاوته وكفاءة الطحن يتم تحديدها عن طريق معرفة محتوى الطحين من الرماد المرتبط بشكل أساسى مع كمية النخالة فى حبة الحنطة، إذ تفوق N3 معيونياً (1.99%) على بقية المستويات في حين بلغت 1.38% لمعاملة المقارنة،السبب في ذلك قد يعود إلى دور النتروجين المهم في زيادة محتوى الاندوسييرم من الدقيق وسمك غلاف البذرة وهذا يتافق مع (عثمان واخرون ، 2012) ، وتفوق الصنف ابو غريب 3 معيونياً (1.74%) على الصنف بحوث الذي يمتلك أقل متوسط (1.63%)، قد يعود هذا الاختلاف المعنوي إلى اختلاف الأصناف والظروف البيئية المحيطة بها و محتوى الاندوسييرم وكمية النخالة في الحنطه و الذي عادة يشكل مابين 0.4 – 2.0% و المحسوبه على أساس نسبة رطوبه (14%) ( Zeleny و Halversan ، 1988 و فضل و آخرون ، 2010) . حق التداخل (أبو غريب 3 N3X ) معيونياً (2.16%) على بقية التداخلات باستثناء الأصناف جيهان وتموز 2 واباء 99 مع N3 ومن جهة أخرى كان التداخل (اباء 99 N0) ذو متوسط بلغ 1.29%， وهذا يعود إلى طبيعة الأصناف وقابلية امتصاصها للنتروجين، وهذه النتائج تتوافق مع كل من (العاني ، 2017 و العزاوي ، 2017).

جدول (6) تأثير السماد النتروجيني على بعض أصناف حنطة الخبز والتداخل بينهما في صفة نسبة الرماد %

متوسط الأصناف	مستويات السماد				
	الأصناف	N0	N1	N2	N3
ab1.66	bcd1.87	d-h1.70	e-i1.64	ijkl1.44	شام 6
a1.74	a2.16	cde1.82	g-k1.57	jk11.40	أبو غريب 3
ab1.70	abc1.97	cde1.87	f-j1.59	jk11.39	جيحان
b1.63	bcd1.88	e-h1.70	f-j1.59	k11.36	بحوث
ab1.67	abc1.98	cdef1.79	hijk1.51	jk11.40	تموز 2
ab1.67	ab2.07	defg1.75	g-k1.57	11.29	اباء 99
	a1.99	b1.77	c1.58	d1.38	متوسطات السماد

#### 6 - الوزن النوعي :-

هناك علاقة طردية بين وزن الهكتولتر مع حاصل الطحين لذلك يعد هذا المؤشر دليلاً جيد لجودة الحبوب، تفوقت معاملة المقارنة بأعلى متوسط حسابي (77.93) باختلاف معيوني على بقية المتوسطات فيما كانت معاملة N3 بلغ (72.34)، وكذلك الحال فيما يخص الأصناف حيث تفوق الصنف اباء 99 معيونياً على بقية الأصناف الداخلة في الدراسة بينما كان الصنف

بحوث اقل وزن نوعي بلغ 73.39 ، واعطى التداخل (اباء X99 N0) أعلى متوسطاً حسابيا(80.03) وتبين معنوي على جميع التدخلات ولكن التداخل (بحوث XN3) محققاً اقل متوسطاً (70.64) حسب المتوسطات الموضحة في جدول (7)، وقد يعود سبب هذا الانخفاض إلى الزيادة الحاصله في البروتين والكلوتين ووجد كل من (Fadle وآخرون ، 2010 وصديق وآخرون 2017) . نتائج مقاربة للدراسة الحاليه.

جدول (7) تأثير السماد النتروجيني على بعض أصناف حنطة الخبز والتداخل بينهما في صفة الوزن النوعي كغم.هكتولتر<sup>-1</sup>

متوسط الأصناف	180 كغم.هـ <sup>-1</sup> N3	120 كغم.هـ <sup>-1</sup> N2	60 كغم.هـ <sup>-1</sup> N1	0 كغم.هـ <sup>-1</sup> N0	مستويات السماد الأصناف
	b76.72	ij73.82	e76.04	cd78.06	
d74.89	kl71.69	ghi74.65	efg75.36	d77.85	أبو غريب 3
c75.92	k 71.13	ghi74.98	d77.64	bc78.77	جيهان
f73.39	m70.64	k72.15	gh74.84	e75.93	بحوث
e74.09	lm71.17	j73.41	ef75.77	e76.02	تموز 2
a77.40	hi74.41	e76.03	b79.15	a80.03	اباء 99
	d72.34	c74.54	b76.80	a77.93	متوسطات السماد

#### 7 - وزن 1000 حبة (غم) :-

ان هذه الصفة تعد مهمه في جميع المحاصيل لاسيما الحنطة وهي بمثابة محصلة لامتلاء الحبة ودرجة نضجها وتعطي مؤشراً جيداً لكميته في محصول الدقيق الناتج من الحبوب، وعند الخوض في تفاصيل جدول (8) تأثير السماد النتروجيني والأصناف والتداخل بينهما في صفة وزن 1000 حبة، ونلاحظ الفارق بين مستويات السماد من خلال تفوق N3 (غم) على بقية المستويات وعلى العكس من معاملة المقارنة التي بلغت 30.74 غم، حيث أن زيادة وزن ألف حبة يتاسب طردياً مع زيادة مستويات السماد النتروجيني وهذا ياتي للتحسين من خصائص التربه مما ينعكس طردياً في تحسين صفاتها وبالتالي تكون الأحماض الامينيه و الأنزيمات المسئوله عن تكوين البروتينات مما يحسن من امتلاء الحبه ، (Ai-Qing و اخرون، 2011 و كدر وآخرون ،2014)، لصنف اباء 99 بأعلى متوسط حسابي بلغ 38.79 غ نفس الصنف الذي تفوق في الوزن النوعي بل كان الصنف جيهان اقل وزناً (32.53 غم) ، وجاء التداخلان (تموز 2 واباء 99 مع N3) بتفوقاً معنويّاً بلغاً 40.86 و 40.63 غ على التوالي وبنفس الوقت لم يتتفقاً على (بحوث XN3) و(اباء X99 و N3)، بينما كان التداخل بين جيهان مع معاملة المقارنه اذ أعطيت اقل وزناً بلغ 28.16 غم، ولم يختلف الحال عن نتائج الباحثين السابقيين وهم ( Abbas و اخرون ،2010 و Xue وآخرون ، 2012 و العزاوي ،2017) .

جدول (8) تأثير السماد النتروجيني على بعض أصناف حنطة الخبز والتداخل بينهما في صفة وزن 1000 حبة (غم)

متوسط الأصناف	180 كغم.هـ <sup>-1</sup> N3	120 كغم.هـ <sup>-1</sup> N2	60 كغم.هـ <sup>-1</sup> N1	0 كغم.هـ <sup>-1</sup> N0	مستويات السماد الأصناف
	d30.40	d-i33.16	f-k30.80	ijk29.33	
bc33.96	bcde36.00	cdef34.60	d-h33.53	f-k31.73	أبو غريب 3
c32.53	bcde36.00	defg34.06	e-k31.90	k28.16	جيهان
b34.45	ab38.83	cdef34.63	defg34.23	g-k30.10	بحوث
b34.46	a40.86	cdef34.80	e-j32.40	ijkl29.80	تموز 2
a38.79	a40.63	ab39.70	abc38.46	bcd36.36	اباء 99
	a37.58	b34.76	c33.31	d30.74	متوسطات السماد

#### 8- حاصل الحبوب كغم. هكتار<sup>-1</sup> :-

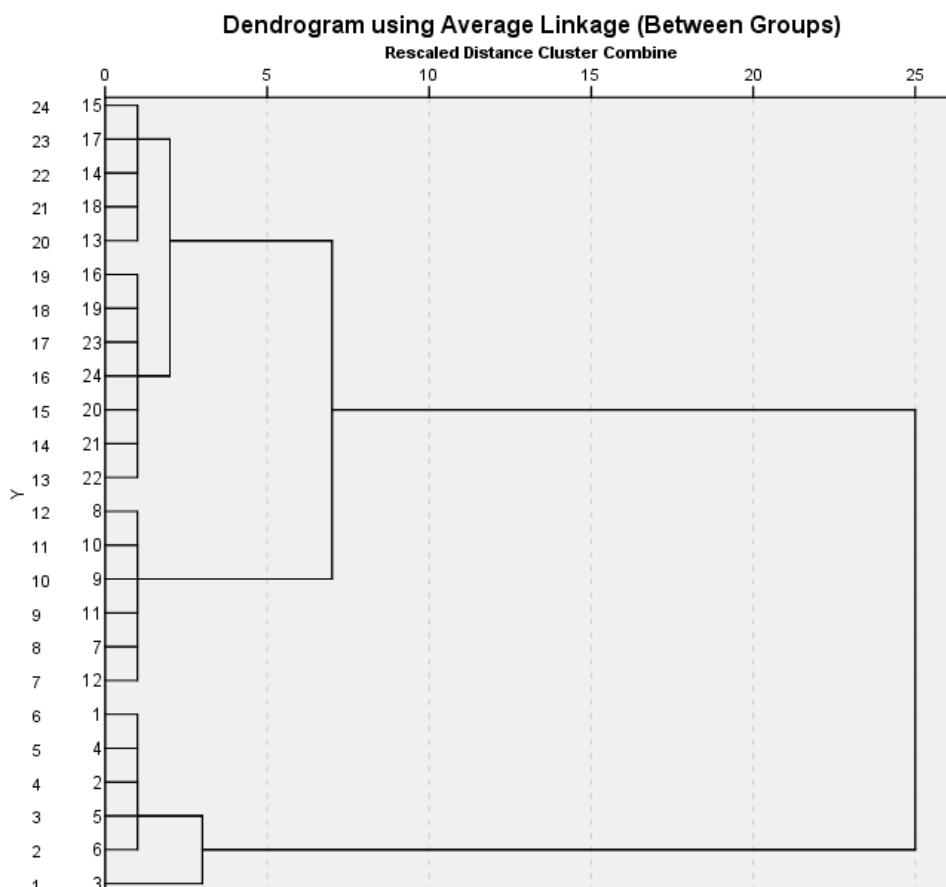
تعد هذه الصفة الأكثر أهمية في الذي يعتمد عليه في تغذية البشر، واستناداً للفروق المعنوية بين معاملات التسميد (جدول 9) فقد تفوقت N3 كأفضل مستوى في هذه الصفة وبمتوسط مقداره 2807.06 كغم.هـ<sup>-1</sup> وعلى العكس من معاملة المقارنة الذي بلغ 1853.07 كغم.هـ<sup>-1</sup> ، وجاء الصنف اباء 99 الذي تفوق في الوزن النوعي ووزن 1000 حبة متتفوقاً على جميع الأصناف الداخلة في هذه الدراسة محققاً متوسطاً بلغ 2474.37 كغم.هـ<sup>-1</sup> باستثناء الصنف بحوث ، وبال مقابل جاء الصنف جيهان بأقل متوسط (2321.23 كغم.هـ<sup>-1</sup>) ، أما التداخل بين عاملين الدراسة حسب ملحق (1) غير معنوي حسب اختبار F ولكن من خلال المتوسطات الحسابية وبوجود اختبار Dunn المتعدد المدى كانت الفروق المعنوية بين المتوسطات إذ حقق التداخل (اباء X99 XN3) أعلى حاصل بلغ 2891.07 كغم.هـ<sup>-1</sup> ولكن التداخل (جيهان X N0) اقل حاصل (1657.17 كغم.هـ<sup>-1</sup>) ، اتفقت هذه النتائج ما أوردته دراسات كل من (خلف وآخرون ،2017 و Kutman و آخرون ،2012 و علي، وحمزة، 2013) .

<sup>1</sup> جدول (9) تأثير السماد النتروجيني على بعض أصناف حنطة الخبز والتدخل بينهما في صفة حاصل الحبوب كغم/هـ.

متوسط الأصناف	$180 \text{ كغم} \cdot \text{N}^3$	$120 \text{ كغم} \cdot \text{N}^2$	$60 \text{ كغم} \cdot \text{N}^1$	$0 \text{ كغم} \cdot \text{N}^0$	مستويات السماد الأصناف
b2402.64	bcde2736.23	ef2615.10	hi2396.57	jk1862.67	شام 6
b2400.35	abcd2779.27	def2644.60	hi2336.03	k1841.50	أبو غريب 3
c2321.23	abc2787.70	fg2557.73	i2282.33	l1657.17	جيغان
ab2449.02	ab2827.30	bcde2707.17	hi2325.67	jk1872.17	بحوث
b2397.75	ab2820.77	fg2562.73	hi2304.17	jk1903.33	تموز 2
a2474.37	a2891.07	cdef2651.07	gh2437.34	j1981.67	اباء 99
	a2807.06	b2623.07	c2347.03	d1853.07	متوسطات السماد

يبين شكل (1) الشجرة الوراثية لأداء الأصناف الست عبر مستويات السماد التتروجيني الأربع من خلال متوسطات صفاتها المظهرية، ونلاحظ أن هذه الأصناف توزعت في عنقدين: الأول شمل مجموعتين وتحصلن جميع الأصناف الداخلة في الدراسة عند معاملة المقارنة وهي المجموعة الأولى وإنفرد فيها الصنف جيهان ولكن بقية الأصناف كانت في المجموعة الثانية ملحوظاً بذلك أن هذه الأصناف سلكت سلوكاً مشابهاً ورائياً ثابتاً عند هذه المعاملة، أما العنقود الثاني فتحصلن مجموعتين الأولى شمل كل الأصناف عند N1 من السماد، بينما تحصلت المجموعة الثانية فرعين الأول شمل كل الأصناف عند N3 إضافة إلى الصنف بحوث عند N2 أما الفرع الثاني فتحصلن جميع الأصناف عند N3 باستثناء الصنف بحوث، وهذا يدل على أن هذه الصنف لم يتغير أداءه عند المستويين (N2 و N3) أي كان ثابتاً ورائياً وببيطاً أي أن هذا الصنف كان مستجابةً لقلة السماد مقارنة بالمستوى العالي وبالتالي رفع إنتاجية المحصول تحت ظروف الدراسة، وبذلك كانت هذه النتائج متواقة إلى حد ما مع نتائج الدراسات السابقة (أنيس 2015 و Salam و Saad ، 2015 وجiroudie وآخرون 2015).

نستنتج مما سبق أن المستوى (180 كغم N . هكتار<sup>-1</sup>) هو الأفضل بالتدخل مع الأصناف إباء 99 ، بحوث وأبو غريب في كل من البروتين و الرماد و حاصل الحبوب تحت ظروف التربية الجيسبية .



شكل (١) البعد الوراثي لأصناف الحنطة تحت مستويات السماد النتر و جيني

\*الأصناف 1-للمستوى الأول و7-12 للمستوى الثاني و13-18 للمستوى الثالث و19-24 للمستوى الرابع)

### ملحق (1) تحليل التباين متمثلاً (MS) للصفات قيد الدراسة

مقدار الاختلاف	المكررات	التسميد التنروجيني	الخطأ (a)	التراثية الوراثية	الداخل بين التسميد والاصناف	الخطأ (b)
درجات الحرارة الصفات	2	3	6	5	15	40
نسبة الرطوبة	0.43	**13.92	0.03	**4.98	**0.27	0.04
نسبة النشا	0.58	**36.63	0.14	**1.90	**0.61	0.21
نسبة البروتين	0.26	**29.41	0.03	**3.23	**0.33	0.12
نسبة الكلوتين	1.64	**176.72	1.04	**11.34	0.91	1.06
نسبة الرماد	0.02	**1.22	0.004	0.01	0.01	0.01
الوزن النوعي	0.08	**110.78	0.17	**28.83	**0.65	0.25
وزن 1000 حبة	5.38	**146.76	2.95	**92.23	5.13	4.65
الحاصل الكلي	2863.11	**3102886.04	4041.95	**33135.57	10028.81	5771.44

(\*) و(\*\*) معنوي عند مستوى احتمال 1% على الترتيب

### المصادر

- البرانى ، عماد محمود علي (2010). تأثير مستويات النيتروجين على صفات النمو والحاصل لصنفين من الحنطة الناعمة *Triticum aestivum L.* مجلة الانبار للعلوم الزراعية . 8 : 98 – 107 .
- العاني ، مفتاح خليل وعبد السلام سالم نواره وعبد الباسط محمد الشريف ومراد عمران فتاح (2017) . دراسة مقارنة لبعض خصائص الجودة في بعض عينات القمح المستورد . مجلة التربية \_ كلية التربية الجامعه الاسمرية الاسلامية . 3 : 98 – 99 .
- العزاوي ، حسين خضير عباس (2017) . تأثير كمية السماد النيتروجيني في نمو وحاصل الحبوب وصفات جودة الطحين لعدة أصناف من حنطة الخبز *Triticum aestivum L.* ، أطروحة دكتوراه ، كلية الزراعة ، جامعة تكريت .
- السباهي ، وليد عبد الرضا و عبد المهدى صالح الانصارى و سندس العبد الله (2015) . تأثير مستويات السماد النيتروجيني في نمو وحاصل ثلاثة أصناف من الحنطة *Triticum aestivum L.* . مجلة البصره للعلوم الزراعيه . 28 (1): 237-257.
- الرفيعي ، زينة ثامر و عبد الحسن الانباري ، محمد أحمد أبريئي (2013) . تأثير مستويات السماد النيتروجيني في النمو و حاصل الحبوب ، كفالة استعمال النيتروجين في النمو والمؤشرات المتعلقة به لعدة أصناف من حنطة الخبز . مجلة كربلاء العلمية ، 11 ( 1 ) . 44 - 29 .
- النعميمي، سعد الله نجم عبدالله (2011). مبادئ تغذية النبات . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي . جامعة الموصل . جمهورية العراق .
- أنيس، احمد هواس عبدالله (2015). علاقة البعد الوراثي في التحليل العنقودي للصفات الكمية لتقديرات بعض المعالم الوراثية لتهجينات تبادلية من حنطة الخبز *Triticum aestivum L.* ، المجلة المصرية للعلوم التطبيقية،30(2):130-151.
- النوري ، محمد عبد الوهاب (2005) . تأثير التسميد النيتروجيني والري التكميلي في النمو والحاصل والصفات النوعية لبعض أصناف الحنطة المحلية ( *Triticum aestivum L.* ) ، أطروحة دكتوراه ، كلية الزراعة الزراعه والغابات . جامعة الموصل .
- المقطرى ، غسان قائد محمد (2009) . دراسه الصفات النوعيه لحبوب خمسة اصناف من القمح المنزرعه في مناطق متدرجة المناخ من اليمن ، رسالة ماجستير ، كلية ناصر للعلوم الزراعيه ، جامعة ناصر .
- حسن ، فليح واحد و عبد مسربت و محمد و ليلى إسماعيل (2009) . استجابة تراكيب وراثية من حنطة الخبز لمواعيد الارتفاع . مجلة الانبار للعلوم الزراعية ، 7 (1) : 110-125 .
- خلف ، عيسى طالب وباسمة عذار عسل ورنا رئيس عراك (2017) . تأثير التسميد الأرضي والورقي بالمخذى *Humzinc* في بعض صفات النمو الحاصل للحنطة ( *Triticum aestivum L.* ) مجلة كربلاء للعلوم الزراعية 4 (1) : 62\_73 .
- جار الله ، عباس خضير عباس (2011) . تأثير تداخل سمادي النيتروجين والزنك على حاصل و امتصاص النتروجين والزنك لنبات الحنطة . مجلة جامعة كربلاء للعلوم الزراعية . 9 (2): 306-299.
- جنود ، غادة ضامن وأمين الشحادة العودة وحسين المحاسنة (2015) . تأثير التسميد النيتروجيني ومواعيد الزراعة في الغلة الحبية وبعض الصفات الشكلية والفيسيولوجية في أربعة أصناف من القمح تحت ظروف الزراعة المطرية . المجله الأردنية في العلوم الزراعية ، 11 (1) : 211-227 .

14. جبرودية، نظال ويونس جهاني وفخري الموسى ووفاء رضا وأسماء مهرة (2015). دراسة جزيئية لبعض الأصناف المحلية من القمح الطري باستخدام تقنية RAPD ، المجلة السورية للبحوث الزراعية،1(1):31-40.

15. فضل ، جلال أحمد ومظفر شرف شيبان ومحمد عبد الحليم عبادي (2010) . مقارنة الصفات الفيزيائية والكيميائية والريولوجية والخبزة لبعض أصناف القمح المحلي والمستورد . قسم علوم وتقنيات الأغذية ، كلية الزراعة – جامعة صنعاء اليمن ص 52-37.

16. فضل ، جلال احمد وسعود رشيد العاني وفاروق النوري واحمد صالح ساجت (2005) . بعض الصفات الفيزيائية والكيميائية لعدد من أصناف الاقماح العراقية وعلاقتها بصفات الخبز الناتج . دراسات ، العلوم الزراعية 32 (1) : ص 79-86.

17. على ، أياد حسين وهالة رزاق حمزة (2013) . تأثير طرائق زراعة مختلفة في نمو وحاصل أربعة أصناف من خنطة الخبز . مجلة الفرات للعلوم الزراعية 5 (4) : ص 103-94 .

18. صالح ، نايف سلطان (2010) . دراسة حالة ترب محطة وحدة بحوث القطن / المعهد التقني في الموصل ، مجلة التقني . 23 (2) ، ص (177-171).

19. صديق ، فخر الدين عبد القادر وحسين خضير عباس العزاوي ومحسن علي الجنابي (2017) . تأثير مستويات مختلفة من السماد النيتروجيني في بعض الصفات النوعية لأصناف من خنطة الخبز *Triticum aestivum L* . مجلة جامعة تكريت للعلوم الزراعية عدد خاص بالمؤتمر ص 678-670.

20. عثمان ، عوض جلال وأسماء يوسف عوض الكريم وعثمان الحاج نصر (2012) . تأثير التسميد العضوي وغير العضوي على إنتاجية وجودة محصول القمح (*Triticum aestivum L*) مقارنة بالتسميد غير العضوي . مجلة جامعة أفرقيا للعلوم ، 2 ص 19- 59.

21. كدر ، صباح أحمد وعباس خضير عباس جار الله وهالة جواد أمين العمدي (2014) . استجابة الخنطة صنف مكسيك لمستويات التسميد مختلفة من النيتروجين والزنك والتداخل بينهما في تربتين مختلفتين النسجة . مجلة الفرات للعلوم الزراعية ، 6 (3) : ص 196-177 .

22. ولி ، آرول محسن أنور (2010) . أستجابة نمو وحاصل خمسة أصناف من الخنطة لطرق إضافة مختلفة من السماد النيتروجيني . مجلة كركوك للعلوم الزراعية 1(2): 105-96.

23. \_A.O.A.C (1980). Association of official Agriculture Chemists official methods of analysis.13thEd.Washington,D.C .

24. \_ Ai-Qing , Z., B.Qiong-Li , T. Xiao-Hong , L.Xin-Chum , and W.J.Gale (2011). Combined effect of iron and Zinc on micronutrient levels in wheat (*Triticum aestivum L* J . Environ Bio. 32:235–239

25. \_AlSammerrai , I.K.(1984) . The effect of nitrogen supply on the zinc nutrition of wheat . Ph .D. Thesis . Univ . o of western Australia.

26. \_ Abedi, T., Alemzadeh, A. and Kazemeini, S.A. (2011). Wheat yield and grain protein response to nitrogen amount and timing. Australian J. Crop Sci. 5(3):330-336

27. \_ Abbas , G., G. Hassan , M. A. Ali, M. Asam , and Z. Abbas (2010) . IResponse of wheat to different doses of ZnSO<sub>4</sub> underthat desertenvironment.Pak .J. Bot. 42 (6):4079–4085.

28. \_ Buskuk ,W.(1998). Wheat breeding for end . Product use. PP 203-211.In:Braum,H.J.al,ceds. Wheat prospectstfor globalimprovement.Proceeding of the 5<sup>th</sup>International wheat conferece 10-14 Jon,1996.Ankura,Turky .

29. \_ Fadle , J.A , Shaiban, M.S . and Obadi , M.A (2010). Comparison of physical, chemical , Rheological and Baking properties of some Local and Imported wheat Varieties.AssUniversity . Bull , Environ , Res:13 (2),37-51.

30. \_Fageria ,N.K. (2009) . The Use of Nutrients in Crop Plants .CRC press , Boca Raton ,FL . Fageria , N.K. , and F.J.P.Zimmermann .1998. Influence of pH on growth and nutrient uptake by crop species in an Oxisol . Commun . Soil Sci .Plant Anal. 29:2675–2682.

31. \_ Fageria , N.K., V.C.Baligar , and C.A. Jones (2011) . Growth and Mineral Nutrient of Field Crops . 3rd edition . CRC press , Taylor & Francis Group , Raton , USA.-

- zeleny, L., and Halverson,J (1988) . criteria of wheat quality pages of 15-45 In: wheat Chemistryand technology vol.1,3rd edition .Y . pomeranz , ed . American . Association . cereal chemists . paul , MN.

32. \_ Kutman , U.B.,B.Y. Kutman y. Ceylan , E.A. Ova , and I.Cakmak (2012) . Contributions of root uptake and remobilization to grain zinc accumulation in wheat depending on post-anthesiszinc availability and nitrogen nutrition . Plant Soil 361:177–187.

33. - Mohammadi, A.,M. Rezvani , S. Zakernezhad , and H.Karamzadeh (2012) . Effect of nitrogen rate on yield and yield components of wheat in wild oat infested condition . Intl . J. Agric : Res & Rev 2(4) : 496–503.
34. -Mohammad, A. S.; M. Anjum,; I. Kasana and M. A. Randhawa ( 2013) . Impact of organic fer- tilizerhumic acid and sea weed extra on wheat productionPak.J. Agric.Sci. 50 : 677 – 681 . \_ Van
35. -Burden,T.P. and Robinson ,W.C (1981). Foration of complexes Between protein &Tannic acid .J.Agric. Fd.chem . 1:77-82
36. \_ Saad,I. and Salam L (2015). Molecular characterization of some Syrian bread wheatcultivar ,International j. of Chem Tech Res.IJCRGG, 8(7):133-139 .
37. -Westcot, M; Carlson, G;Jacobsen, J; Eckhoff, J;Jackson ,G; and Stougaard, B (1998). Economic value oflate-season N applications to irrigated spring wheat. Fertilizer Fact . 20.
38. -Xue , Y.F., S. C. Yue , Y- Q . Zhang , Z . L . Cui , X.P. Chen , F-C .Yang , I . Cakmak , S.P.MeGrah , F-S.Zhang , and C.Q. Zou .(2012). Grain and shoot zinc accumulation in winter wheat affected by nitrogen management . Plant Soil 361:153–163.