

نود أن نذكر الجميع بأن صفحة زراعة نت على الفيسبوك هي الوسيلة الوحيدة المتاحة حاليا للتواصل معكم حول ما يخص أخبار الموقع\المنتدى، بالإضافة إلى ما ننشره من مواضيع مميزة نختارها من المنتدى و نصائح زراعية ننشرها حصريا على الصفحة. يرجى الانضمام من خلال الرابط التالي <http://facebook.com/zira3a.net>

النتائج 1 إلى 6 من 6

الموضوع: أفات الحبوب المخزونة

أدوات الموضوع

#1

AM 01:29 ,25-06-2011



د ربيع أبو الخير غير متصل  
مشرف قسم الخضراوات

Jun 2011 تاريخ التسجيل:  
مصر الدولة:  
أستاذ دكتور المهنة:  
ذكر الجنس:  
775 المشاركات:  
886 أعجبتني مشاركتك (-):  
1 مقالات المدونة:

أفات الحبوب المخزونة

# أفات الحبوب و المواد المخزونة و طرق مكافحتها

أ د ربيع أبو الخير



صفحة الفيسبوك



زراعة نت  
77,752 likes

Liked

Share

You and 12 other friends like this



قائمة زراعة نت البريدية



ادخل ايميلك ليصلك جديد مدونة زراعة نت

إشتراك

- كيفية الاشتراك

روابط المنتدى



Media Server  
Software  
Build an HD  
Streaming  
Solution.  
Download Your  
Free Trial Today.



رفع الصور





تعتبر آفات الحبوب و المواد المخزونة من أهم الآفات الحشرية التي تسبب ضرر للمخزون السلي من الحبوب في مصر حيث يبلغ الفقد في وزن حبوب القمح و الشعير الناتج من الإصابة الحشرية 35- 55% و في الذرة الشامية 25% و في الذرة الرفيعة 45% أما في حالة البقول فيكون الفقد في الوزن 16%

و يمكن تقسيم حشرات المخازن حسب طبيعة إصابتها للحبوب إلى ما يلي

#### أولا :- حشرات أولية

و هي الحشرات التي لها القدرة على إصابة الحبة السليمة ومنها :-

أ- حشرات تصيب الحبوب النجيلية

- سوسة الأرز

- سوسة القمح

- ثاقبة الحبوب الصفري

- خنفساء الدقيق

- فراش الحبوب

ب - حشرات تصيب الحبوب البقولية

- خنفساء الفول الكبيرة

- خنفساء البقول الصغيرة

- خنفساء العدس

- خنفساء البرسيم

- خنفساء البقول الصغيرة

- خنفساء اللوبيا

و تسبب هذه الحشرات أضرار كبيرة حيث أنها تتغذى على جنين و إندوسبيرم الحبة فاقبل من نسبة الانبات علاوة على الفقد في الوزن و تكون الإصابة طوال العام و يكون الحد الاقتصادي الحرج عند بداية ظهور الإصابة

#### ثانيا حشرات ثانوية

و هي الحشرات التي تلى الحشرات الأولية في إصابة الحبة و لهذه المجموعة أهمية كبيرة بالنسبة لمنتجات الحبوب و المكسرات و كذلك الفواكه المجمدة و الشسكولاته و أهمها

- خنفساء الدقيق الكستنائية

- خنفساء الدقيق المتشابهة

- خنفساء السورينام

- خمفساء الكادل

- فراش دقيق البحر المتوسط

- فراشة جريش الذرة

## الإرشادات الخاصة بالوقاية و العلاج

وقاية الحبوب المخزونة من الإصابة الحشرية تتبع سلسلة متكاملة من الاجراء

يمكن ترتيبها كما يلي :-

### أولا المحافظة على سلامة المخزن قبل التخزين

- و يكون ذلك عن طريق
- الاسراع بحصاد المحاصيل عند نضجها
- التجفيف الجيد للمحصول و هفض نسبة رطوبته إلى الحد الأمن
- تخزين الحبوب السليمة و النظيفة ( درجة نظافة 23,5 قيراط)
- إعدام المخلفات السابقة في الصوامع و المخازن و الشون
- إشتخدام غرارات جيدة و اطعير المستعملة من الاصابة الحشرية السابقة باستخدام أحد المطهرات الواقية
- تطهير آلات الدراس و الغريلة ووسائل النقل المختلفة من مخلفات المحاصيل السابقة

### ثانيا تطهير الأماكن الخاصة بالتخزين

يتم تطهير أماكن التخزين و ذلك بتنظيفها ميكانيكيا ثم تعريضها للشمس لمدة أسبوع على الأقل قبل التخزين أو قد تستخدم أحد المطهرات و أهمها مستحلب الملاثيون 57% أو الأكتيلك 50% و يحتاج المتر المربع إلى جرام مادة نقيه في ربع لتر ماء و يراعى عدم إساخدام المخزن قبل أسبوع من المعاملة

### ثالثا وقاية الحبوب بخلطها بالمواد الواقية

تخلط الحبوب بالمساحيق و تنقسم طريقة عملها حسب طبيعة أثرها على الحشرات إلى

#### - مساحيق خاملة

و هى التى تقتل الحشرات بخواصها الطبيعية مثل صخر الفوسفات – السيلكا الفروية و التربة الدياتومية و تراب الفرن و الرمل و غيرها و يستخدم أغلبها بنسبة تتراوح من 1-1.5 كجم لكل أردب

#### - مساحيق غير خاملة

و هى التى تقتل الحشرات بخواصها الكيميائية يتسمم الحشرات و اهلاكها باللامسة أو بمبيد معدى و أهمها مسحوق الملاثيون 1% بجرعة قدرها 8 جزء في المليون و يجب أن تتوافر في المسحوق المستخدم ما يلي

- أن لا يضر بصحة المستهلك
- أن لا يؤثر على حيوية التقاوى
- أن يكون له أثر باقى مستمر
- أن لا يكسب الحبوب رائحة أو عطر غير مرغوب فيه تجاريا
- أن يكون سهل الفصل من الحبوب
- أن لا يؤثر على نواتج الطحن أو صفات الخبز و لا يمتص الرطوبة الجوية

## الطرق العلاجية

تعتبر عملية تبخير الحبوب المصابة حشريا من أحسن الطرق المتبعة و أنجحها للقضاء على الاصابة حيث تدخل مواد التبخير إلى جسم الحشرة على الحالة الغازية خلال ثغورها التمر في دم التنفسية و تنتشر في دم الحشرة مسببة تسممها و موتها

و تمتاز عمليات التبخير بتخلل الغازات للحبوب فتميت الأطوار الحشرية التى تعيش داخلها كما أن تخلل الغازات داخل الشقوق و بين الحبوب تميت أيضا الحشرات المختبئة

إلا أن هذه العملية تحتاج إلى خبرة و عناية خاصة و يمكن إجراؤها فى جميع و سائل التخزين المختلفة من شون و مخازن و صوامع و تحت ظروف مختلفة من الضغط الجوى

و اهم الغازات المستخدمة برومو الميثيل بمعدل 20 جم لكل متر مكعب للحبوب و 32 جرام لكل متر مكعب للمنتجات المختلفة الأخرى و غاز فوسفيد الأيدروجين و يباع فى صورة أقراص محملا على فوسفيد الألومونيوم و كربامات الأمونيوم أو و يستخدم بجرعات 3-5 قرص ( 3جم لكل متر مكعب)

## لكم تحياتى د ربيع أبو الخير

مواضيع مشابهة:

- أختبر قدراتك في مكافحة الآفات معنا ج3 \ فات المواد المخزونة
- الوقاية من حشرات الحبوب المخزونة

- آفات البصل
- آفات الرمان
- آفات المور

اقتباس

إعلانات



إعلانات جوجل

## Media Server Software

Build an HD Streaming Solution. Download Your Free Trial Today.



#2

PM 01:07 ,25-06-2011

**وليد الشراوي** غير متصل  
عضو شرف

تاريخ التسجيل: Mar 2008  
الدولة: مصر  
المهنة: موظف  
الجنس: ذكر  
المشاركات: 729  
أعجبتني مشاركتك (-): 148

لكم جزيل الشكر استاذنا دكتور ابو الخير ...  
قرات عن فرن لتجفيف الحبوب و هو عبارة عن مساحة فيراط من الارض تفرش بالبلاستيك و يقام عليها ما يشبه الصوبة الزراعية و لكن نوع البلاستيك الشفاف غير الملون و له فتحات من الاعلى لخروج الرطوبة على ان تقلب كمية الحبوب كل فترة حتى ضمان خروج اكبر نسبة من الرطوبة منها .

اقتباس

#3

PM 01:52 ,25-06-2011



**د ربيع أبو الخير** غير متصل  
مصرف قسم الخضراوات

تاريخ التسجيل: Jun 2011  
الدولة: مصر  
المهنة: استاذ دكتور  
الجنس: ذكر  
المشاركات: 775  
أعجبتني مشاركتك (-): 886  
مقالات المدونة: 1

**شكرا الأخ الفاضل وليد على الريارة و الإضافة**

**د ربيع**

اقتباس

#4

PM 02:52 ,06-08-2011



د ربيع أبو الخير غير متصل  
مشرف قسم الخضراوات

تاريخ التسجيل: Jun 2011  
الدولة: مصر  
المهنة: أستاذ دكتور  
الجنس: ذكر  
المشاركات: 775  
أعجبتني مشاركتك (-): 886  
مقالات المدونة: 1

الأخت الفاضلة rosa  
شكرا لمرورك الذي أسعدني  
د ربيع

اقتباس

#5

AM 01:09 ,27-04-2013

إسلام غير متصل



تاريخ التسجيل: Nov 2007  
الدولة: مصر  
المهنة: مهندس طحان ورئيس وريده بشركه  
الصفاء للحيوب ومنتجاتها(المرشدي فلاور)  
الجنس: ذكر  
العمر: 31  
المشاركات: 159  
أعجبتني مشاركتك (-): 9

د ربيع موضوع اكثر من رائع . كان عندي استفسار بشأن امثل طريقه لتبخير  
الصوامع الخرسانيه المستخدمه في تخزين الدقيق المصنع داخل مطحن القمح  
وافضل المواد المستخدمه وتركيزتها ؟ وشكرا

## خيركم من تعلم القرآن وعلمه

اقتباس

#6

PM 01:48 ,27-04-2013



د ربيع أبو الخير غير متصل  
مشرف قسم الخضراوات

تاريخ التسجيل: Jun 2011  
الدولة: مصر  
المهنة: أستاذ دكتور  
الجنس: ذكر  
المشاركات: 775  
أعجبتني مشاركتك (-): 886  
مقالات المدونة: 1

الأخ الفاضل إسلام  
السلام عليكم  
شكرا لمروركم الذي أسعدنى  
بالنسبة لأفضل طرق تطهير الصوامع هو التبخير بواسطة الأقراص و  
توضع بمعدل 3 قرص لكل متر مكعب و توضع فى قطعة من الشاش  
حتى لا تختلط بالدقيق أو الحبوب فالغاز كفيل للقضاء على الحشرات  
داخل الصومعة و فى الشقوق و فى أماكن التخزين بالكامل  
تقبل تحياتى  
د ربيع أبو الخير

اقتباس

PM 05:20 ,26-11-2013

zobr

تم حذف هذه المشاركة بواسطة .rosa damascena.  
سبب آخر  
ضع إيميلك الخاص بصفحتك الشخصية و ليس بمشاركة ضمن الموضوع

« نبتتي تعاني | بالصور : زياتيني تتاكل بسبب افة غير معروفة فما الحل؟؟؟ »

الاتصال بنا موقع زراعة نت لإعلاناتكم الأرشيف الأعلى

▼ vB4 Default Style --

الساعة الآه PM 01:50

@Powered by vBulletin  
Copyright © 2015 vBulletin Solutions, Inc  
SEO by vBSEO

منتدى زراعة نت © 2005 - 2015