الدليل المصوّر

لأعراض نقص وسمية
العناصر الغذائية



WWW.DZP

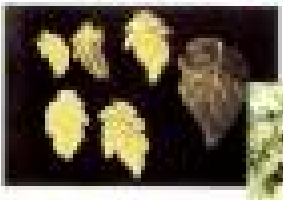
مقدمة

WWW.DZP

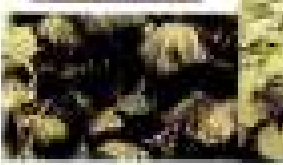
النيتروجين

أعراض نقص النيتروجين على :

النظام



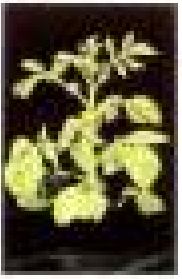




WWW.DZPE

أعراض نقص النيتروجين على :

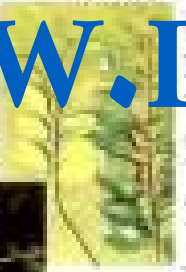
البطاطس







الموالح





WWW.DZP

أعراض نقص البنزوجين على :

بنجر السكر







الحوزيات



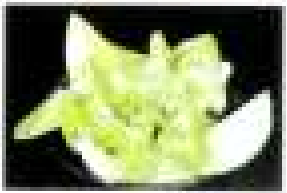
WWW.DZP

أعراض نقص النيتروجين على :

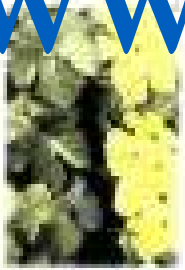
الفراولة



الخس



WWW.DZP







الفوسفور

أعراض نقص الفوسفور على :

الطماطم



البطاطس



الكستراي



WWW.DZPH

أغراض تلصق الفوسفور على

التفاحة



الفراولة



البرتقال



الليمون



WWW.DZPF

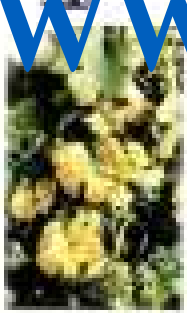
أعراض نقص الفوسفور على :

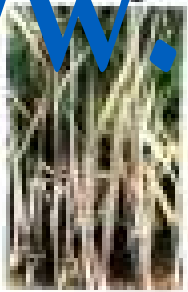
بنجر السكر





الطماطم

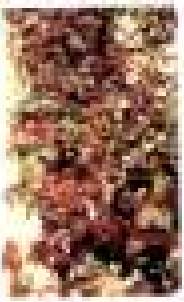




WWW.DZPH

أعراض نقص العناصر على :

القطن



الفريز النيم



WWW.DZP

أعراض نقص المغنيزيوم على الذرة الرفيعة



البوتاسيوم

أعراض نقص البوتاسيوم على :

الذهب



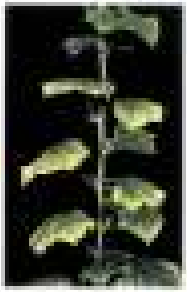
الكرنب



WWW.DZP

أعراض نقص البوتاسيوم على :

الخيار





التفاح





نبات القمح



WWW.DZPI

أعراض نقص البوتاسيوم على :

الطماطم



البطاطس





القمح



WWW.DZPE

أعراض نقص البوتاسيوم على :

WWW.DZPI



زيادة نقص البوتاسيوم في اتجاه السهم



الكالسيوم

Ca

أعراض نقص الكالسيوم على :

الفلفل



العنب



WWW.DZP

أعراض نقص الكالسيوم على بنجر السكر



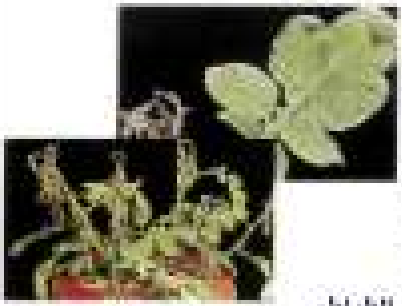




WWW.DZPI

أعراض نقص البوتاسيوم على :

البطاطس



الطماطم



التفاح



WWW.DZPE

WWW.DZPI







المغنيسيوم

Mg

أعراض نقص المغنيسيوم على :

الطماطم







WWW.DZPE

أعراض نقص المغنيسيوم على :



الملفت



عباد الشمس



الذرة

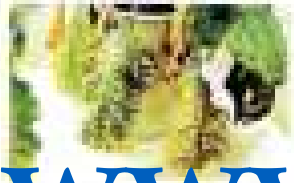
WWW.DZP

أعراض نقص المغنيسيوم على :

البطاطس



بنجر السكر



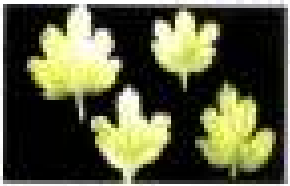
WWW.DZPE





أعراض نقص المغنيسيوم على :

الكريز انثيم



التفاح



الفرعون





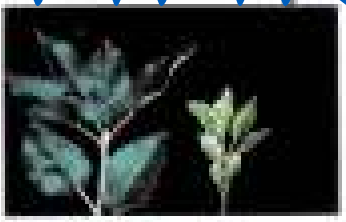
WWW.DZPI

الكبريت

S
16
Sulfur

أعراض نقص الكبريت على النبات

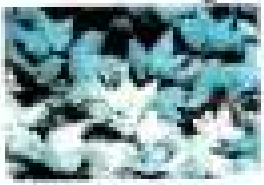




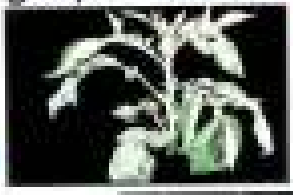
WWW.DZP

أعراض نقص الكلوروز على ؟

القطن



البطاطس



الخوخ



الفلفل



WWW.DZP

أعراض نقص الكبريت على :

الطماطم



الكريزانثيم



بنجر السكر



WWW.DZPH

الحديد

Fe

أعراض نقص الحديد على :

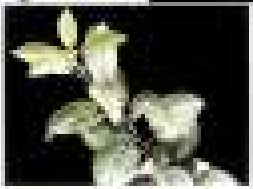
العنب



الطماطم

الفاصولياء





WWW.DZPE

أعراض تلف الحديد على :

الطماطم



الكرنب الصليبي





الفلفل



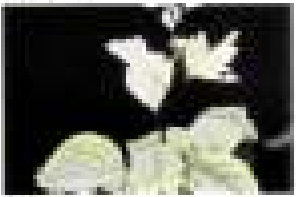
WWW.DZPE

أعراض تلف النخيل على :

الذرة



العثمثن



عباد الشمس



القرعيات



WWW.DZP

بلت الفاصل



الجربيرا



الزنك

Zn

أعراض نقص الزنك على :

الطماطم





WWW.DZP

أعراض نقص الزنك على :

الطلب

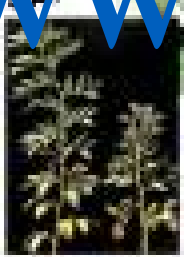


البطاطس



الخلة





WWW.DZPI

أعراض نقص الزنك على :

الذرة



أعراض نقص الزنك على الذرة في مراحل متقدمة الأولى

أعراض نقص الزنك على الذرة في مراحل

أعراض سمية الزنك على :

الطماطم



WWW.DZPI

المنجنيز

Mn

أعراض نقص المنجنيز على :

النخاع

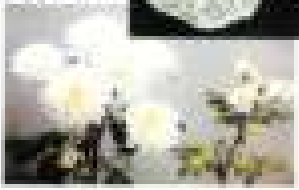




WWW.DZP



الفاريول الثيم



أعراض نقص المنجنيز على :

البطاطس



الطماطم



الفاصولياء



العنب



WWW.DZP

أعراض نقص المنغنيز على :

الفلفل



أعراض سمية المنغنيز على :

الفلفل



الطماطم



WWW.DZP

الطيار



الخس



النحاس

Cu

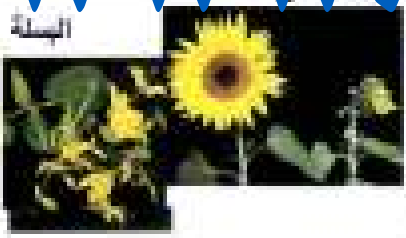
أعراض نقص النحاس على :

الطماطم





البسلة



WWW.DZPH

أعراض نقص النحاس على :

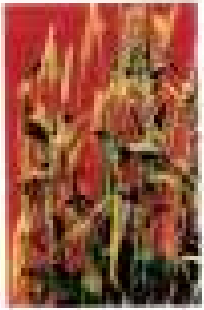
البطاطس



الطماطم



القمح



WWW.DZPH

البورون

B

أعراض نقص البورون على :

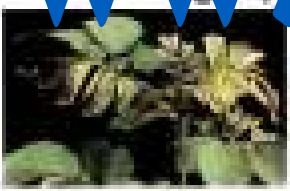
الطماطم





WWW.DZP

البطاطا



أحراش نقص الهيدرين على :

الطيار









الكريز الثليم

WWW.DZP

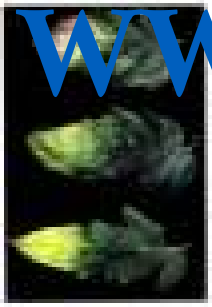
أعراض سمية النيتروجين على :

الطماطم





الفلفل



WWW.DZP

المولبيدنم

وبعض العناصر النادرة

أعراض نقص المولبيدنم على :

القبيط

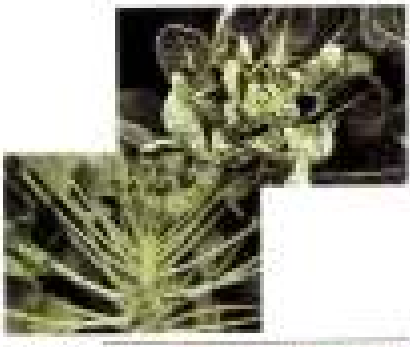


WWW.DZPI



أعراض نقص الموليبدنم على :

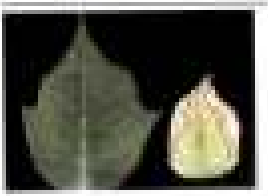
الكرنب



الموالح



بنت القنصل



WWW.DZPE

أعراض نقص المونيبدنو على :

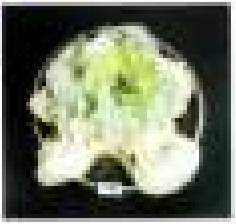
الفلفل



البوجو بيرا



القمح



WWW.DZPI

أعراض سمية الفلور على :

الخضروات



البقولة



الخوخ



WWW.DZPH



العوامل البيئية المؤثرة على إمتصاص النبات للعناصر الغذائية

WWW.DZPI

الجدول رقم (1)



WWW.DZPI

WWW.DZPI

الجدول رقم (٢)



٤ درجة حرارة التربة
Soil Temperature

تلعب درجة حرارة التربة دوراً رئيسياً في امتصاص العناصر الغذائية وكذلك نشاط الكائنات الحية الدقيقة حيث تزداد درجة حرارة التربة مع توفير الإضافة العضوية إلى زيادة معدل التحلل الحيوي وزيادة معدل الكائنات الحية الدقيقة في عملية تحلل المادة العضوية وبالتالي زيادة تيسر العناصر الغذائية كما يتبين من الجدول رقم (٣) والشكل رقم (٣) والذي يوضح تأثير درجة حرارة التربة على إتاحة بعض العناصر الغذائية. ويلاحظ أن درجة الحرارة المثلى لتيسر أغلب العناصر الغذائية هي بين ٢٥ - ٣٥ درجة مئوية.

الجدول رقم (٣)

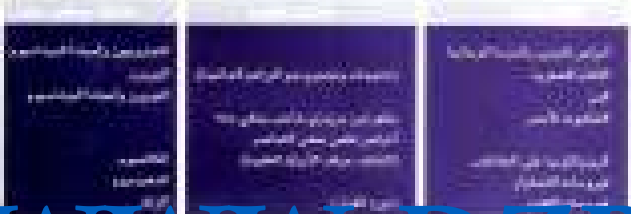
تأثير درجة الحرارة على إتاحة العناصر الغذائية

EFFECT OF TEMPERATURE ON THE AVAILABILITY OF NUTRIENT ELEMENTS



WWW.DZPI

...	...	...
...	...	...
...	...	...
...	...	...



WWW.DZP