

## "تحاليل فيزيوكيميائية لحبات الطلع للاعسال الجزائرية"

الاستاذ الدكتور بركاني محمد العيد

استاذ باحث - المعهد الوطني للعلوم الزراعية

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي / الجزائر

### ملخص

ترتكز هذه الدراسات لتصنيف الاعسال الجزائرية وتحديد نوعيتها على عاملين اساسيين وهما التعرف على حبات الطلع وتحاليل فيزيوكيميائية.

منذ زمن بعيد التحاليل المرتكزة على التعرف على حبات الطلع لتحديد مصدر الاعسال تعتبر كعلم من العلوم الخاصة بتربية النحل حيث تركز على التعرف وتصنيف حبات الطلع الموجودة في عينة العسل.

والمغزى لهذا العلم انه يسمح بتحديد مصدر الاعسال من الناحية الزهرية (النباتية) والجغرافية.

يحتوي كل عسل على حبات الطلع تكون مستحلبة فيه يمكن فصلها عنها والتعرف عليها وبالتالي وضع طيف لتسهيل ترجمة النتائج .

سمح الطيف لحبات الطلع باثبات نوعية وجودة الاعسال الجزائرية. وتم التأكد عدة مرات على اساس عدة أعمال من تنوع العسل ا لجزائري - BERKA- LOUVEAUX et ABED, 1984; NI et ZIGHOUD, 1995; BERKANI et SAIB, 1997. سمحت هذه التحاليل بعد عرض العينات الى جهاز الطرد المركزي الحقيقية بوضع قائمة للنباتات العسلية (التعسيل) وتمييز نواتج الخلية من الناحية النباتية والجغرافية بالنسبة للمناطق الاخرى لحوض البحر الابيض المتوسط.

ولكن مهما كانت الناتجة عليها من حيث الدراسة النباتية فتبقى الاعسال الجزائرية صعبة التمييز بالنسبة لاعسال حوض البحر المتوسط خاصة بالنسبة لاعسال شمال افريقيا. وسبب هذه الصعوبات ناتج عن المعرفة غير الكافية للنباتات العسلية الزراعية للمغرب العربي، عدم وجود دراسات على العسل وحبات الطلع المستحلبة فيه وكذلك عدم وجود احصاء

مدون للنباتات واخيراً عدم وجود مجموعة مثالية لحبات الطلع للنباتات الزراعية العسلية مما يصعب تحليل النتائج .

ولهذا الغرض يسعى بحثنا الى توسيع مجال التحاليل للاعسال عن طريق الدراسة لحبات الطلع وطيف الاعسال الصادرة من طرف مناطق مختلفة للجزائر.

كما تم القيام بتحاليل فيزيوكيميائية على نفس العينات حتى تكون الدراسة كاملة. عدم معرفة التركيب الكيميائي للاعسال الجزائريين شجع الغش عند بائعي العسل، مما يمكن اصابة المستهلكين بتسمم من جهة ، ومن جهة اخرى يخرب الاتزان الاقتصادي مما ينتج عنه تخفيض لقيمة ومرتبة اعسال الجزائر بالنسبة لاعسال الخارج.

الغرض الاساسي لدراستنا هو ان تحدد طرق تحاليل تسمح من جهة بالتعرف الجيد على الاعسال المنتوجة من نباتات عسلية جزائرية ومن جهة اخرى اثبات المميزات الفيزيوكيميائية لتحسين الانتاج من حيث الكمية النوعية والجودة.

### التحاليل النباتية لحبات الطلع

تم التحليل ل ١٨ عينة مما سمح بتعيين المصدر الزهري للاعسال، وكان هذا في مرحلتين: مرحلة أ: التعرف على العكبر(كريات الطلع) المنتوج على مستوى وسط الجزائر.

مرحلة ب: تحليل والتعرف على الطلع المستحلب في الاعسال المنتوجة في نفس المناطق وبالضبط:

\* اعسال الشرق الجزائري : سطيف ،سوق اهراس وبويرة.

\* اعسال الوسط الجزائري : بوفاريك، تبازة، مدية، دكاكنة، موزايا، العفرون، بليدة وشريعة.

\* اعسال الغرب الجزائري: عين الدفلة.

بعد تحليل النتائج المتحصل عليها تم من جهة التأكد واثبات تسمية العسل المنتوج في منطقة معينة او العكس تغيير التسمية على اساس النتائج التحليلية.

ومن جهة اخرى حددت قائمة من النباتات التي تكون التعسيل الرئيسي وبالتالي الزائرة من طرف النحل باستمرار.

### التحليل الفيزيوكيميائي

تم تحليل نفس العينات وحددت احدى عشر (١١) عامل منها:

الكثافة، كل من نسبة الماط البروتينات الاملاح المعدنية، ونسبة HMF، قابلية النقل الكهربائي، الاس الهيدروجيني Ph، الحموضة ، ونسبة ثلاث سكريات: جلوكوز، فروكتوز، وسكاروز.

