

انتاج الغذاء الملكي في الاردن

اعداد
نضال الرفاعي

يعتبر انتاج الغذاء الملكي في الاردن من الامور التي دخلت حديثا على عمل مربى النحل،

حيث لا يتعدى الذين يقومون بهذا الانتاج بكميات تجارية عدد اصابع اليد، ولكن يزداد العمل بهذا الانتاج يوما بعد يوم، وذلك للأرباح المجزية المتوقعة من انتاج الغذاء الملكي، حيث يباع الكيلو غرام الواحد بحوالي ١٠٠٠ - ٢٠٠٠ دينار اردني (١٥٠٠٠ - ٣٠٠٠ دولار).

الطرق المتبعة لانتاج الغذاء الملكي في الاردن

الطرق التقليدية: وتنحصر هذه الطرق بجمع ما يتوفر من غذاء ملكات من الخلايا التي تفقد ملكاتها بطرق الصدفة، او جمع الغذاء الملكي عند تقسيم الخلايا، وذلك قبل ادخال الملكات الجديدة، او اخراج الملكة مع بروازين من الحضنة المغلقة لمدة اسبوع وتكون كافية لبناء البيوت الملكية الغنية بالغذاء الملكي، ولكن هذه الطرق التقليدية تظل محصورة في انتاجها من الغذاء الملكي ولا تكفي استيعاب الطلب على هذه المادة المهمة والتي يتزايد عليها الطلب في الاسواق يوما بعد يوم، بالاضافة الى ان هذه الطريقة تعتمد على أوقات وظروفا معينة، وعلى الصدفة في الانتاج.

الطرق الحديثة: هناك طريقتين حديثتين لانتاج الغذاء الملكي في الاردن تعتمد على تطعيم اليرقات بعمر ١٢ - ٣٦ ساعة في كؤيسات شمعية او بلاستيكية، وتوضع هذه الكؤيسات على حامل خشبي خاص في برواز لهذه الغاية، ثم يزرع في خلية يتيمة (بدون ملكة).

الطريقة الاولى:

نستخدم خلية ذات عشرة براويز، وتأخذ الملكة مع براويز البيض واليرقات الصغيرة ونضعها في نوية مكونة من ٥ براويز، وتبقى الخلية على ٥ براويز حضنة مغلقة + ٣ براويز

عسل وحبوب لقاح، ونضع بها براويز الكؤيسات المطعمة لمدة ٢ - ٣ أيام، ثم نجمع الغذاء الملكي، وتستوعب هذه الطريقة من ٦٠ - ٨٠ بيت ملكي تنتج حوالي ١٠ - ١٢ غم في المرة الواحدة، وبإمكاننا استخدام هذه الخلية لمدة ١٢ يوم متتالية بدون ارهاق، اي حوالي ٤ مرات انتاج وبطاقة انتاجية كلية تصل الى ٤٠ - ٥٠ غم، وبعد ذلك نعيد الملكة مع براويز الحضنة الى الخلية باحدى طرق الضم، او نستطيع ان ندعم نفس الخلية ببراويز حضنة مغلقة مع نحلها كل ٥ أيام من خلايا اخرى، ونستمر بانتاج الغذاء الملكي، ولا خوف هنا من ظاهرة الامهات الكاذبة، وذلك لشعور النحل بانه يستطيع ان ينتج ملكة باستمرار، ولكن يجب الحفاظ على مستوى الغذاء بالخلية وزيادته وذلك باضافة حبوب اللقاح والتغذية السكرية.

الطريقة الثانية

تخصص خلية قوية لانتاج الغذاء الملكي، مؤلفة من طابقين على النحو التالي:

الطابق الاول: ٦ براويز بيض وحضنة مفتوحة + ٤ براويز عسل وحبوب لقاح.

الطابق الثاني: ٦ براويز حضنة مغلقة + ٢ براويز عسل وحبوب لقاح.

نضع البراويز المحتوية على الكؤيسات المطعمة في الطابق الثاني والذي يفصله عن الطابق

الاول حاجز ملكات، ويستوعب كل برواز من ٣٠ - ٤٠ كؤيس مطعم.

وتحتاج هذه الطريقة الى خلية قوية جداً كما أسلفنا، ونستطيع ان نبدل براويز الحضنة من

الاسفل الى الاعلى باستمرار، مع مراعاة وجود الملكة في الطابق الاول دائماً.

هذه بعض الطرق المتبعة لانتاج الغذاء الملكي بطرق تجارية في الاردن، وهي وان كانت في

بداية الطريق الا انها أخذة بالتزايد يوماً بعد يوم، وتبشر بمستقبل جيد بالنسبة للنحالين

ولزيادة دخلهم.