

تأثير تكرار الحش ومراحل القطع على حاصل العلف الاخضر ونوعيته

في اربعة اصناف من الشعير⁺

EFFECT OF CLIPPING FREQUENCY AND STAGE OF CUTTING ON YIELD AND QUALITY OF GREEN FORAGE AND HAY OF FOUR CULTIVARS OF BARLEY

احمد عبدالرحيم لطيف*

المستخلص

اجريت التجربه في حقول المعهد التقني/المسيب وللموسمين الزراعين ٢٠٠١/٢٠٠٠ و ٢٠٠٢/٢٠٠١ حيث استخدمت ثلاث اصناف من الشعير المنتجة في منظمة الطاقة الذرية العراقية (سمير ، بركه ، شعاع) ومقارنتها بالانصاف اريقات حيث تم اخذ ثلاث حشات للعلف الاخضر واخذت اربعة مراحل لانتاج الدريس (مرحلة الاستصاله ، طرد السنابل ، الطور الحليبي والطور العجيني) اظهرت النتائج اختلاف الاصناف في حاصل العلف الاخضر والجاف وحاصل البروتين وتفاوت الصنف سمير في هذه الصفات مقارنة بالاصناف الاخرى كما تفوقت الحشه الثانيه في حاصل العلف الاخضر والجاف وحاصل البروتين الخام . اما حاصل الدريس فقد تفوقت الاصناف اريقات وسمير وبركه على الصنف شعاع وتفاوتت مرحله الطور العجيني على المراحل الاخرى، واعطت مرحله طرد السنابل والطور الحليبي اعلى حاصل للبروتين الخام في الدريس .

Abstract

Field experiment was carried out in AL – Musab Technical Institute fields in the years 2000/ 2002 and 2001/2002, three cultivars of barley (Samir, Barka and Shuaa) which were produced in Iraq Atomic Power Organization compared with the cultivar Arifat . three cuts of Green forage had been made. Four stages of hay production (Elongation , Heading , Milk and dough stage) were used as comparison variables in this study. Results show that in terms of differences between cultivars in green forage , dry matter and protein yield. Samir CV. was superior in these three traits. In general, second cut gave highest yield of green forage, dry matter and crude protein , Shuaa cv. gave lower yield of hay compared with other cultivars. On the other hand, Cutting the plants of dough stage gave highest hay yield compared with other stages . While high yield of protein in hay was obtained from plants cut at heading or milky stage .

المقدمة

⁺ تاريخ استلام البحث ٢٠٠٤/٤/٢١ تاريخ قبول البحث ٢٠٠٥/٣/٣٠

* استاذ مساعد /المعهد التقني/المسيب

الشعير *Hordeum vulgare L.* من المحاصيل النجيلية الشتوية المزروعة في العراق منذ القدم ويساهم بكميات ليست بالقليلة من العلف الخشن تتراوح بين ٣ - ٨% من اجمالي مواد العلف الخشنه المقدم للحيوانات [1]. هنالك عوامل كثيرة تؤثر على حاصل العلف الاخضر والدريس في محصول الشعير ومنها الاصناف وعدد الحشات التي يعطيها الصنف كذلك مرحلة القطع بالنسبة لانتاج الدريس فقد ذكر [2] ان محصول الشعير يعطي خلال الموسم ٢-٣ حشات وبمعدل ٥-٦ طن علف اخضر للدونم وهذا يعتمد على الصنف وقابليته على اعادة النمو وكثافة مجموعه الخضري كما يختلف حاصل العلف الاخضر ونسبة البروتين باختلاف موعد الحشه حيث وجد كل من [3,4] ان تكرار الحش في محصول الشعير ادى الى زيادة حاصل العلف الاخضر واعطت الحشه الاولى اقل معدل لحاصل العلف كما وجد [5] عند زراعة صنفين من الشعير ان حاصل العلف الاخضر في الحشه الثانية كان أعلى من حاصل الحشه الاولى . كما وجد [6] في دراسة لتاثير الحش على حاصل العلف الاخضر والدريس للشعير والحنطه والترينكلي ان حاصل العلف الاخضر قد ازداد في الحشه الثانية مقارنة بالحشه الاولى وانخفضت نسبة البروتين في الحشه الثانية مقارنة بالحشه الاولى في محصول الشعير. كما ازداد حاصل العلف الاخضر والجاف عند قطع المحصول في مراحل مختلفة لغرض انتاج الدريس واعطت مرحله القطع في الطور العجيني اعلى حاصل من العلف والدريس مقارنة بالمراحل الاخرى في حين انخفضت نسبة البروتين كلما تقدم النبات بالعمر وكانت اقل نسبة للبروتين عند مرحلة الطور العجيني اما [7] فقد لاحظوا ان انتاج الدريس في محصول الشوفان عند الحش في مرحلة التزهير يزداد كلما تقدم النبات بالعمر لغاية مرحلة الطور الصلب . كما وجد [8] في دراسة لتاثير موعد القطع على حاصل العلف لمحصول الشعير الصنف الابيض المحلي ان لموعد القطع تأثيراً معنوياً على الصفات المدروسة حيث ادى التاخير في موعد القطع الى زيادة في حاصل المادة الخضراء والجافة واعطت مرحلة الطور الحليبي وطرده السنايل اعلى متوسط لحاصل العلف الاخضر ، في حين انخفضت نسبة البروتين مع التاخير في موعد القطع واعطى القطع عند مرحلة الاستطالة اعلى نسبة من البروتين بلغ ١٦,٨ % مقارنة بمرحلة الطور العجيني التي بلغت ١١,٤٤ % . كما وجد [9] في دراسة لمقارنة ثلاثة اصناف من الشعير هي اريفات وكليبرد واسود محلي ان الصنف اريفات تفوق في حاصل المادة الجافة في حين تفوق الصنف الاسود المحلي في صفه نسبة البروتين . في دراسة [10] لتحديد القيمة الغذائية لمواد العلف والنباتات الرعوية اوضحت ان نسبة البروتين الخام تنخفض كلما تقدم النبات بالعمر حيث بلغت ١٧,٣% عند مرحلة النموات الخضريه المبكرة وانخفضت الى ٨,٦% عند مرحلة الطور الحليبي. ووجد [4] في تجربة لمحطة ابحاث هيئة تكنولوجية البذور لعام ١٩٩٩ و ٢٠٠١ لدراسة تاثير عدد الحشات على حاصل العلف الاخضر والبذور للاصناف (سمير وبركة وشعاع) حيث اظهرت النتائج تاثير الحش على جميع الصفات المدروسة واعطت معاملة الثلاث حشات اعلى معدل لحاصل العلف الاخضر وتفوق الصنف سمير وبركة على الصنف شعاع لكلا الموسمين واعطى الصنف سمير في الموسم الثاني حاصل علف اخضر وصل الى ١٤,٣٧٦ طن / هـ. هذا ولأجل تحديد افضل الاصناف لانتاج العلف الاخضر وافضل مرحله لانتاج الدريس لهذه الاصناف فقد اجريت هذه الدراسة.

اجريت التجربة في حقول المهد التقني/ المسيب محافظة بابل للموسمين الزراعيين ٢٠٠٠ – ٢٠٠١ و ٢٠٠١ – ٢٠٠٢ في تربة مزيج طينية غرينية . وذات 8.8 , 8.4 Ec , 7.5 , 7.6 pH و ديسمينز/م ومحتوية على نتروجين 0.03% ، وفسفور 0.04% ، 4.1 , 3.81 جزء بالمليون للموسمين على التوالي . استخدم في التجربة ثلاثة تراكيب وراثية هي سمير وبركة وشعاع منتجة في منظمة الطاقة الذرية العراقية ومقارنتها مع الصنف اريفات المستخدم في العراق . استخدم تصميم الالواح المنشقة وفق القطاعات العشوائية الكاملة بثلاثة مكررات.

زرعت بذور الاصناف في خطوط داخل الالواح (٤ × ٥ م) والمسافة بين خط وآخر ١٥ سم وكمية بذار ٤٠ كغم/ دونم واعطيت الريه الاولى ١٥ / ١٠ للموسم الاول و ١٧ / ١٠ للموسم الثاني . سمدت التجربة بمعدل ٣٠ كغم N + ١٠ كغم P₂O₅ على شكل سماد مركب (١٨ % N ، ١٨ % P₂O₅) بعد الحراثة وقبل الزراعة وسماد يوريا بعد الحشه الاولى ولكلا الموسمين [11] ولغرض دراسة حاصل العلف الاخضر فقد تم حش نصف اللوح من كل وحدة تجريبية وعندما وصل النبات ارتفاع ٣٠ سم [5] تم حساب حاصل العلف الاخضر على اساس مساحه ٢ م² من كل لوح ثم اخذت عينة بوزن كغم واحد من العلف الاخضر لغرض ايجاد المادة الجافه بعد تجفيفها في الفرن على درجة ١٠٥ م² لمدة ٣ ساعة ثم على درجة ٦٠ م² لمدة ٤٨ ساعات [12] بعد ذلك طحنت العينات بطاحونة مختبرية لغرض ايجاد نسبة النتروجين الكلي بطريقة كدال حيث استخدم جهاز Kjlteo Auto 1030 Analyzer ثم بضرب الناتج في الثابت ٦,٢٥ لايجاد حاصل البروتين الخام [13] . ثم كررت العملية وذلك عندما وصل النبات الى ارتفاع ٣٠ سم في الحشه الثانية والحشه الثالثة . اما النصف الثاني من الالواح فقد ترك لغرض انتاج الدريس حيث تم اخذ ١ م² من كل لوح ولكل مرحلة ابتداء من مرحلة الاستطالة ومرحلة طرد السنابل والطور الحليبي والطور العجيني . في كل مرحلة كان يتم حساب الوزن الرطب والوزن الجاف ونسبة البروتين وحاصل البروتين وبنفس الطريقة السابقة وكلا الموسمين . بعدها تم تحليل البيانات احصائياً وتمت مقارنة المتوسطات بايجاد اقل فرق معنوي L.S.D تحت مستوى احتمال ٥ %.

النتائج والمناقشة

١ – حاصل العلف الاخضر ونسبة البروتين الخام.

تبين النتائج الموضحة في جدول (١) تاثير الحش على حاصل العلف الاخضر والمادة الجافة للاصناف المستخدمة حيث نلاحظ اختلاف الاصناف في حاصل العلف الاخضر والجاف ولموسمي الزراعة وتفاوت الصنف سمير مقارنة بالاصناف اريفات وبركة وشعاع في حين نلاحظ عدم وجود فروق معنوية بين الصنف اريفات وصنف البركة واللذين تفوقا على الصنف شعاع في صفة حاصل العلف الاخضر والجاف ولكلا الموسمين.

كما يلاحظ من الجدول (١) ان للحش تاثيراً معنوياً على صفة الحاصل للعلف الخضر والجاف اعطت الحشه الثانية اعلى حاصل من العلف الاخضر والجاف وتفوقت على الحشه الاولى والثالثة لكلا الموسمين. وتفوقت الحشه الاولى على الحشه الثالثة في حاصل العلف الاخضر في حين لم يظهر تفوق معنوي في حاصل

المادة الجافة ويعزى السبب في تفوق الحشه الثانية الى زيادة عدد التفرعات نتيجة الحشه الاولى وسبب عدم تفوق الحشه الاولى على الحشه الثالثة في المادة الجافة بالرغم من زيادة حاصل العلف الاخضر هو ان نسبة المادة الجافة تزداد في النبات كلما تقدم في العمر وعلية فان نسبة المادة الجافة في الحشه الثالثة اكبر من الحشه الاولى والتي تزداد فيها نسبة الرطوبة وهذا يتفق مع ما وجده [10,8,6,5]. كان التداخل بين الاصناف والحش تأثير معنوياً لصفة حاصل العلف الاخضر والجاف ولموسمي الزراعة واعطى الصنف سمير في الحشه الثانية اعلى حاصل للعلف الاخضر ولموسمي الزراعة . اعطت الاصناف اريفات وسمير وبركة اعلى حاصل للمادة الجافة في الحشه الثانيه ولكلا الموسمين . اما نسبة البروتين الخام وحاصل البروتين على اساس المادة الجافة فان الجدول (٢) يوضح تأثير الاصناف والحش على هاتين الصفتين حيث لم تظهر الاصناف أي فروق معنوية فيما بينها في صفة نسبة البروتين الخام واعطى الصنف شعاع اعلى نسبة في البروتين الخام بلغت (14.7 , 14.3) لكلا الموسمين على التوالي. اما تأثير الحش فقد كان معنوياً على نسبة البروتين الخام واعطت الحشه الاولى اعلى نسبة من البروتين الخام وتوقعت على الحشه الثانية والتي توقعت على الحشه الثالثة ولكلا الموسمين ويرجع السبب الى ان نسبة البروتين تنخفض كلما تقدم النبات بالعمر حيث ذكر [13] ان محتوى البروتين يصل الى اعلى حد عند وصول الورقة الى حجمها الكامل ثم يبدأ بالانخفاض بعد ذلك بسبب انخفاض القابلية النباتية له او من زيادة في تحلله بواسطة انزيم البروتيز وهذا يتفق مع وجده [9,6].

اما حاصل البروتين فقد اختلفت الاصناف معنوياً في هذه الصفة واعطى الصنف سمير اعلى حاصل من البروتين الخام في موسم الاول وتوقع على الاصناف اريفات وبركة والذين تفوقا على الصنف شعاع ، في حين لم يتفوق الصنف سمير على الصنف بركة في حاصل البروتين للموسم الثاني وتوقع على الصنف اريفات والصنف شعاع يعود الى زيادة حاصل العلف الاخضر للصنف سمير مقارنة بالاصناف الاخرى . اما تأثير الحش على حاصل البروتين فقد اعطت الحشه الثانية اعلى حاصل للبروتين مقارنة بالحشه الاولى والثالثه بالرغم من تفوق الحشه الاولى في نسبة البروتين الخام ويعود السبب الى زيادة حاصل العلف الاخضر والمادة الجافة في الحشه الثانية مقارنة بالحشه الاولى حيث ذكر [2] ان الحش المبكر يؤدي الى زيادة النمو الخضري وزيادة كمية العلف الاخضر الذي يمكن الحصول عليه في الحشه الثانيه . اما التداخل فلم يكن معنوياً لصفة نسبة البروتين الخام في حين كان معنوياً لصفة حاصل البروتين ولكلا الموسمين واعطت الاصناف سمير واريفات وبركة اعلى حاصل للبروتين الخام في الحشه الثانية

٢. حاصل الدريس ونسبة البروتين الخام.

الجدول (٣) يبين تأثير الاصناف تحت مراحل حش مختلفة في حاصل المادة الخضراء والدريس ولموسمي الزراعة ، حيث اظهرت الاصناف اختلافاً معنوياً فيما بينها واعطى الصنف سمير اعلى حاصل للمادة الخضراء لكلا الموسمين وتوقع على الاصناف اريفات وشعاع في الموسم الاول وعلى الصنف بركة وشعاع في الموسم الثاني . اما تأثير مراحل الحش فقد اظهرت مرحلة الطور العجيني والطور الحليبي تفوقاً معنوياً على مرحلتين طرد السنابل الاستطاله . اما حاصل الدريس فقد تفوق الصنف سمير على كل من الصنف اريفات وشعاع ولم يتفوق على الصنف بركة في الموسم الاول في حين لم يلاحظ وجود فروق معنوية بين الاصناف الثلاثة سمير واريفات وبركة والتي تفوقت جميعها على الصنف شعاع في حاصل الدريس للموسم الثاني . اما مراحل الحش

فقد تفوقت كل من مرحلة الحش في الطور العجيني والطور الحليبي على مرحلتي طرد السنابل والاستطاله وهذا يرجع الى زيادة المادة الجافه عند تقدم النبات بالعمر حيث تقل نسبة البروتين وتزداد نسبة الالياف والكنيين وتقل نسبة الرطوبة مما يزيد من حاصل المادة الجافة [2] ويتفق مع ماوجده كل من [7,5] .

اما التداخل فقد كان معنوياً على صفه حاصل المادة الخضراء لكلا الموسمين اعطت الاصناف سمير واريقات عند مرحلة الطور العجيني والصنف سمير عند الطور الحليبي اعلى حاصل للمادة الخضراء ولكلا الموسمين ، اما حاصل الدريس فقد كان التداخل معنوياً للموسم الاول فقط واعطى الصنف سمير واريقات عند مرحلة الطور العجيني اعلى معدل لحاصل الدريس .

اما نسبة البروتين الخام في الدريس وحاصل البروتين الموضحه في جدول (٤) فقد اظهرت الاصناف ومراحل الحش تأثيراً معنوياً على النسبة المئوية للبروتين الخام في الدريس . اعطى الصنف شعاع اعلى نسبة مئوية للبروتين في الموسم الاول وتفوق على جميع الاصناف الاخرى اما في الموسم الثاني فقد اعطى نفس الصنف اعلى نسبة مئوية من البروتين وتفوق على الاصناف اريقات وسمير في حين لم يختلف مع الصنف بركه واعطى الصنف سمير اقل نسبة من البروتين الخام لكلا الموسمين وهذا يتفق مع ماوجده [8] من ان الاصناف تختلف في نسبة البروتين . اما مراحل الحش فقد اعطت مرحلة الاستطاله اعلى نسبة مئوية من البروتين الخام ولكلا الموسمين وتفوقت على المعاملات الاخرى كما يلاحظ ان نسبة البروتين الخام تنخفض كلما تقدم النبات بالعمر عليه نلاحظ ان مرحلة الطور العجيني قد اعطت اقل نسبة من البروتين الخام ولكلا الموسمين وهذا يتفق مع ماذكر في [11,5] من ان نسبة البروتين تنخفض كلما تقدم النبات في العمر . هذا ولم يكن التداخل معنوياً لنسبة البروتين الخام ولكلا الموسمين .

اما حاصل البروتين الخام فقد اختلفت معنوياً فيما بينها ولكلا الموسمين جدول (٤). اظهرت الاصناف سمير وبركه واريقات تفوقاً معنوياً على الصنف شعاع ولكلا الموسمين وذلك ان الصنف شعاع اعطى اقل حاصل من الدريس وبالرغم من زيادة نسبة البروتين فيه فقد اعطى اقل حاصل من البروتين الخام .

اما مراحل الحش فقد اختلفت فيما بينها واعطت مرحلة طرد السنابل والطور الحليبي اعلى حاصل من البروتين وتفوقت على مراحل الحش الاخرى ولكلا الموسمين . التداخل بين الاصناف ومراحل الحش كان له تأثير معنوي على صفة حاصل البروتين واعطى الصنف سمير في مرحلة الطور الحليبي اعلى حاصل البروتين الخام (218.2 كغم/دونم) ولم يختلف معنوياً عن الصنف اريقات في الطور الحليبي والصنف سمير في مرحلة طرد السنابل والصنف بركه في مرحلة الطور الحليبي وذلك في الموسم الاول . اما الموسم الثاني فقد اعطى الصنف سمير في مرحلة طرد السنابل اعلى حاصل للبروتين (209.7 كغم/دونم) ولم يختلف عن كل من المعاملات اريقات في مرحلتي طرد السنابل والطور الحليبي والصنف بركه في مرحلتي طرد السنابل والطور الحليبي . عليه فالملاحظ ان الاصناف اريقات وسمير وبركه قد تفوقت في مرحلتي طرد السنابل والطور الحليبي في حاصل البروتين على المراحل الاخرى وعلى الصنف شعاع لجميع المراحل .

من ذلك نستنتج ان الصنف سمير يصلح لغرض العلف الاخضر لتفوقه على الاصناف الاخرى في الحشاشات الثلاثة كما ان حاصل العلف الاخضر للحشه الثانية كان الاعلى مقارنة بالحشاشات الاخرى .

اما انتاج الدريس فقد اعطى الصنف سمير وبركة اعلى حاصل للدريس وان افضل مرحله من حيث الحاصل ونسبة البروتين هي مرحلة طرد السنابل والطور الحليبي .

جنول (1): كاتيلير الاصناف والنحس في حاصل العلف الأخضر والمادة الجافة (كغ/توني) ونموسي الزراعة

[illegible]

جدول (2) : تأثير الأصناف والحش في نسبة البروتين الخام على أساس المادة الجافة وحاصل البروتين كغرام/كغرام وكمية الرطوبة

نسبة البروتين الخام %									
حاصل البروتين الخام كغرام/كغرام					نسبة البروتين الخام %				
الموسم الثاني 2002/2001	الموسم الثاني 2001/2000	الموسم الأول 2002/2001	الموسم الأول 2001/2000	معدل الأصناف	الموسم الثاني 2002/2001	الموسم الأول 2002/2001	الموسم الأول 2001/2000	معدل الأصناف	
حشمة (3)	حشمة (2)	حشمة (1)	حشمة (3)	حشمة (2)	حشمة (1)	حشمة (3)	حشمة (2)	حشمة (1)	
معدل الأصناف	معدل الأصناف	معدل الأصناف	معدل الأصناف	معدل الأصناف	معدل الأصناف	معدل الأصناف	معدل الأصناف	معدل الأصناف	
58.3	35.8	85.3	53.9	62.0	46.0	83.6	56.3	14.0	لريقات
67.8	41.4	96.0	65.9	71.1	47.0	89.2	77.1	13.8	سبير
60.7	43.3	80.1	58.8	63.0	49.2	85.0	54.8	14.0	بركه
52.4	38.1	63.6	55.6	54.4	38.4	70.8	53.9	14.3	شعاع
39.7	81.3	58.6		45.2	82.2	60.5		12.3	محل الحشائ

الموسم الثاني	الموسم الأول	
9.21	7.54	0.05 L.S.D بين الأصناف تحت مستوى احتمال
18.95	20.53	0.05 L.S.D بين الحش تحت مستوى احتمال
30.15	22.84	0.05 L.S.D التفاعل بين الأصناف والحش

الموسم الثاني	الموسم الأول	
NS	NS	0.05 L.S.D بين الأصناف تحت مستوى احتمال
0.716	0.654	0.05 L.S.D بين الحش تحت مستوى احتمال
NS	NS	0.05 L.S.D التفاعل بين الأصناف والحش

جدول (3): تأثير الأصناف ومدة الحش على حاصل العلف الأخضر والتربس خيف الأوزم والمواسي الأربعة

مراحل العلف	حاصل العلف الأخضر كغم/أوزم											
	لوسم الأول 2000 - 2001						لوسم الثاني 2001 - 2002					
	مرحلة الاصناف	مرحلة طرد السمك	مرحلة التربس الحشوي	مرحلة التربس الحشوي	مرحلة التربس الحشوي	مرحلة التربس الحشوي	مرحلة الاصناف	مرحلة طرد السمك	مرحلة التربس الحشوي	مرحلة التربس الحشوي	مرحلة التربس الحشوي	مرحلة الاصناف
لوسم	3654	4295	4741	5268	5210	4489	3505	4115	4505	5015	4910	4384
لوسم	3825	4295	4741	5268	5210	4489	3505	4115	4505	5015	4910	4384
لوسم	3763	4303	4852	5138	4508	3215	3602	4218	4800	4990	4306	4306
لوسم	2854	3470	4033	4315	3668	2710	3400	3918	4020	3512	714	1179
لوسم	3524	4202	4741	5048	3258	4060	4661	4809	902	1345	1795	1949
لوسم	1866	1705	1368	867	1705	1368	867	1705	1368	867	1705	1368

لوسم الثاني	لوسم الأول	
103.5	112.3	L.S.D بين الاصناف تحت مستوى احتمال 0.05
121.7	135.4	L.S.D بين الخطات تحت مستوى احتمال 0.05
11.5	90.3	L.S.D للتفاعل بين الاصناف ومرحلة الحش

لوسم الثاني	لوسم الأول	
272	365	L.S.D بين الاصناف تحت مستوى احتمال 0.05
380	316	L.S.D بين الخطات تحت مستوى احتمال 0.05
223	379	L.S.D للتفاعل بين الاصناف ومرحلة الحش

جدول (4): تأثير الاصناف ومروحة الحش على تنمية البروتين الخام في التريدين، كغم/هكتار وموسمي الزراعة

[illegible]

10.32	$1.5.D$ بين الأصناف تحت مستوى احتمال $0.05 - 8.54$ ،	0.305 ،	$1.5.D$ بين الأصناف تحت مستوى احتمال $0.05 - 0.389$ ،
12.85	$1.5.D$ بين مراحل الشئ تحت مستوى احتمال $0.05 - 15.75$ ،	0.542 ،	$1.5.D$ بين مراحل الشئ تحت مستوى احتمال $0.05 - 0.691$ ،
10.32	$1.5.D$ التفاضل بين الأصناف لمراحل الشئ - 12.17 ،	$N.S$ ،	$1.5.D$ التفاضل بين الأصناف لمراحل الشئ - $N.S$ ،

المصادر

١. العاني ، طارق علي وعرفان محمد راشد، انتاج محاصيل العلف والمراعي . مؤسسة المعاهد الفنية. دار التقني للطباعة والنشر ، ١٩٨٦ .
٢. التكريتي ، رمضان احمد ، توكل يونس رزق وحكمت عسكر الرومي محاصيل العلف والمراعي" ، . جامعة الموصل ، دار الكتب للطباعة والنشر ، ١٩٨١
٣. الحديثي ، عزيز غائب، تأثير كميات البذار والحش على حاصل الاخضر وحاصل الحبوب لثلاثه اصناف من الشعير ، رساله ماجستير ، كلية الزراعة . جامعة بغداد ، ١٩٨٤ .
٤. اللامي ، صبيحه حسون كاظم ، تأثير ارتفاعات الحش وعدد الحشات على حاصل العلف الاخضر والحبوب لستة تراكيب وراثية من الشعير ، رسالة ماجستير ، كلية الزراعة ، جامعة بغداد ، ١٩٨٨ .
٥. لطيف ، احمد عبدالرحيم ، حلمي حامد خضر وحسين شامان حسين " تأثير موعد القطع على حاصل ونوعية العلف لمحصول الشعير الصنف المحلي الابيض "، مجلة التقني هيئة المعاهد الفنية العدد ٢ السنه (٢) ص ٤٠٩ ، ١٩٨٩.
٦. Skorda E.A, " Effect of Clipping on Forage , Hay and Grain Production From Barley ,Wheat and Triticale" – *Fourth Regional Winter Cereal.work Shop Barely* , V.II. Amman – Jordan APRIL Vol. 24-28 . pp 266 – 274 ,1977.
7. Schoner C.A.,T.E. Kekney and J.D. Prato Influence of Variety and Cuttin Stage on Oat Hay Yields – Calif – Agric .Vol. 30 (5) :pp 18-19 ,1986
٨. عبدعلي ، مظهر نبات ، دراسة تأثير معدل السماد النتروجيني لبعض اصناف الشعير في النمو وحاصل العلف ونوعية الحبوب ، رسالة ماجستير ، كلية الزراعة .جامعة صلاح الدين ، ١٩٨٥ .
٩. جامعة الدول العربية – المركز العربي لدراسة المناطق الجافة والاراضي القاحلة ، القيمه الغذائية لمواد العلف والنباتات الرعويه في الدول العربية والشرق الاوسط ، ١٩٧٩.
١٠. الجبوري ، ابراهيم عيسى ، احمد عبد الرحيم و ثامر احمد سعود وماجد كاظم ، " تأثير عدد مرات الحش على حاصل العلف الاخضر والبذور لعدة اصناف جديدة من الشعير " . مجلة العلوم الزراعية العراقية ، جامعة بغداد ، كلية الزراعة المجلد ٣٤ العدد ٦ ، ٢٠٠٣ .
١١. عكله ، انور اسكندر وعلي احمد نجيب ، " تأثير الاسمدة الكيماوية على حاصل الشعير صنف اريفات " . المؤتمر العلمي الاول للبحوث الزراعية التطبيقية ، ١٩٨٤ .
12. A.O.A.C *Official Method of Analysis Engewood Cliffs*, Prentice Hall Inc. Newjersey U.S.A. 1965
١٣. السعداوي ، ابراهيم شعبان و مؤيد احمد اليونس ، ايض النايتروجين في النبات ، جامعة بغداد (مترجم) ١٩٩٢.