ويستخدم القمح في صناعة الخبز العماني، كما يدخل في صناعة "الحلوى العمانية". إلا أن الإنتاج الوطني من القمح لا يلبي سوى أقل من 1% من الاحتياجات المحلية. علماً بأن الاعتماد على القمح المستورد وحده قد يعرض السلطنة للخطر في حال حظر صادرات القمح، هناك العديد من الآفات والظواهر التي تؤدي إلى خسارة محصول القمح، ومنها ظاهرة الرقاد التي تعاني منها بعض أصناف القمح، يعاني المزارعون العمانيون من رقاد القمح الذي يسبب خسارة كبيرة للمحصول، وخاصة الكالسيوم الذي يلعب دورًا رئيسيًا في رقاد القمح. حيث أن دور الكالسيوم في الخلية النباتية هو تثبيت جدار الخلية عن طريق زيادة صلابته مما يساهم في تقليل انحناء الساق. لذلك تم اختبار وفحص العلاقة بين رقاد القمح لثلاثة أصناف (كولي، و. ق 230) ومستويات التسميد بالكالسيوم وموعد التسميد بأربع معاملات (التسميد المعتاد بدون تغير، زيادة مستوى الكالسيوم 32. 5 كجم/فدان بعد 30 يوم من الزراعة، زيادة مستوى الكالسيوم 32. 5 كجم/فدان بعد 30 و 50 يوم من الزراعة و زيادة مستوى الكالسيوم 32.

lakhasly.com © تم تلخيص النص بواسطة موقع لخصلي