

شجرة اللوكوما

د. وليد فؤاد أبو بطة

2017-09-27

هي إحدى أنواع أشجار المناطق الشبه استوائية في منطقة الأنديز (في أمريكا الجنوبية)، وهي معروفة منذ حضارة الإنكا، أي منذ حوالي 2000 عام قبل الميلاد، ومنتشرة الاستخدام على المستوى الشعبي في هذه المناطق، كما تستعمل أيضاً في جنوب إفريقيا ونيوزيلندا.

الموطن الأصلي

تعتبر مرتفعات جبال الأنديز في جمهورية بيرو هي الموطن الأصلي لشجرة اللوكوما، وتتواجد أيضاً في الإكوادور وبيرو بحالة برية أيضاً. كما تزرع في البلدان كوستاريكا، هاواي، شيلي، كولومبيا، بوليفيا، نيوزيلندا، جنوب إفريقيا، أستراليا، كما تزرع في فلوريدا وكاليفورنيا على نطاق محدود.

الوصف النباتي

هي شجرة مستديمة الخضرة، متوسطة الارتفاع، والأوراق جلدية خضراء، أما الأزهار فهي بيضاء إلى صفراء اللون، وذاتية التلقيح. وفي موطنها الأصلي تتواجد الأزهار والثمار على الأشجار على مدار العام، وتنضج الثمار بعد 9 شهور من التلقيح، ولكن المحصول الرئيسي يكون في الربيع من يناير إلى إبريل، وذلك لأنها تنمو في النصف الجنوبي من الكرة الأرضية (فيكون الجو هناك صيفاً).

والثمار ذات غلاف أخضر من الخارج، واللبن أصفر من الداخل وتحتوي على بذرة صلبة، وتعتبر بيرو هي المنتج الرئيسي لها على مستوى العالم بإنتاجية تتعدى 12 ألف طن سنوياً، وتليها الإكوادور.

التكاثر

تتكاثر الأشجار بطريقتين، وذلك إما بالبذور، والتي تزرع مباشرة بعد استخراجها من الثمار، أو التطعيم على أصول بذرية.

أهم الأصناف

توجد أصناف أو سلالات على الأصح معروفة وتستخدم في الدول التي تزرعها مثل شيلي وبيرو، ومنها:

San Antonio •

Merced and Vergata •

وحالياً يوجد برنامج لتربية وإنتاج شتلات معتمدة في جامعة La Molina في شيلي، ويوجد صنف "La Molina" يستخدم في نيوزيلندا حالياً.

التربة المناسبة

يمكن لشجرة اللوكوما النمو في أنواع مختلفة من التربة حتى الجيرية منها، كما يمكنها النمو في التربة المتأثرة بالملوحة الخفيفة. كما يجب أن تكون التربة جيدة الصرف، وذلك لتلافي إصابتها بالأمراض الفطرية خاصة الفيتوفثيرا.

التزهير والعقد

كما ذكرنا سابقاً فإن الأشجار في موطنها الأصلي في الأنديز تستمر فيها الأزهار والثمار على مدار العام، والأزهار بيضاء إلى صفراء، والأزهار أنبوبية ضيقة، يحيط المتوك المذكرة بالأعضاء المؤنثة للزهرة لاتمام عملية التلقيح. كما يمكن أن تقوم الحشرات بالتلقيح الخلطي، ويكتمل نمو الثمار بعد 8 إلى 9 شهور من التلقيح والعقد.

الاستخدام

تؤكل الثمار طازجة في العادة، كما يتم إضافتها للأطعمة المختلفة لتكسيبها نكهة متميزة وتزيد نسبة حلاوتها، كما يتم تصنيعها كشرائح مجففة، أو كمسحوق يستخدم كإضافات للأطعمة المختلفة.

القيمة الغذائية لفاكهة اللوكوما

تُعتبر فاكهة اللوكوما فاكهة ذات قيمة غذائية عالية، وتستعمل طازجة أو مجففة. وتوجد بها فلافونيدات ومضادات أكسدة، كما أنها غنية بالكربوهيدرات، والفيتامينات مثل بيتا كاروتين، والنياسين (B3) كمصدر لمضادات الأكسدة. وتشمل العديد من العناصر الغذائية بكميات بسيطة مثل الحديد، الزنك، البوتاسيوم، الكالسيوم، والمغنيزيوم. وتقوم الفلافونيدات بأدوار مهمة في الحماية من أمراض القلب والسرطان، وتصلب الشرايين، كما يمكن أن تساهم بدور في مكافحة مرض الزهايمر وتقلل من أعراض الشيخوخة.

المصادر للقيمة الغذائية

- [Banasiak, K. 2003. Formulating with fruit food product design.](#)
- Robards, K., Prenzler, P. D., Tucker, G., Swatsitang, P., and Glover, W. 1999. Phenolic compounds and their role in oxidative processes in fruits. Food Chemistry, 66,401–436.

البريد الإلكتروني للكاتب: wabobatta@yahoo.com