



Higgins  
Group

Olympus أوليمبوس



purely potatoes



**Higgins**  
GROUP

family business - family values

# OLYMPUS

## أوليمبوس

أوليمبوس متنوعة الرئيسية المناسبة لرقائق (شيبس) ، ذات العوائد المرتفعة ، يمكن الحفاظ عليها لمدة طويلة ، فلديها القدرة لمقاومة كل من الجرب المشترك و الساق السوداء و بقعة الجلد و العفن الجاف وكذلك الجرب مساحيق.

فلها مقاومة كاملة و جيدة "لقلوبودرى  
Globodera rostochiensis"  
لكن لها مقاومة جزئية "لقلوبودرى الشاحبة"  
Globodera Pallida

شكلها الموحد المستديرة، لونها شاحب عند الطبخ ، نسبتها العالية من المادة الجافة ومستوياتها المنخفضة للعيوب تعطي لهذه البطاطس رقائق ذو مردود جيد

وقد أكدت اختبارات من وكالات مستقلة على إنتاج مستويات منخفضة للغاية من مادة الأكريلاميد أثناء التحول الصناعي.



[www.higgins.co.uk](http://www.higgins.co.uk)

### الوصف

الأصل	Atlantic x 120601 ab (1)
نضج	المحصول مبكر
درنة	مدورة ، متجانسة الشكل ، عيون الضحلة ، بشرة بيضاء و الحمة أصفر شاحب
جودة المستهلك	المادة جافة مرتفعة، ومناسبة لرقائق البطاطس (شيبس)
الخصائص الزراعية	لها مقاومة استثنائية للعديد من الأمراض ولديها مستويات منخفضة جدا من السكريات المختزلة، ومناسبة جيدة لتخزينها في درجات الحرارة المنخفضة.

### الأمراض والآفات والأضرار

7	الأضرار الخارجية	4	مرض اللفحة المتأخرة في الأوراق.
6	بقعة الجلد	4	مرض اللفحة المتأخرة في الدرنة
5	الأضرار الداخلية	9	جرب المشترك
4	قلوبودرى الشاحبة G. Pallida (1,2,3)	9	لقلوبودرى روستوشيبينسيس Globodera rostochiensis
5	الساق السوداء	6	العفن الجاف

ملاحظة : مستوى 1-9 أرقام عالية تعادل مقاومة عالية، أرقام منخفضة تعادل لمقاومة منخفضة لمسببات الأمراض أو الآفات الحشرية.

### Seeds Office / مكتب البذور

Longhillock Store  
Alves, Elgin,  
Morayshire  
IV30 8UZ  
Tel: +44(0)1343 850700 : هاتف  
Fax: +44(0)1343 850504 : فاكس  
Email : seed@higgins.co.uk

### Head Office / المكتب الرئيسي

Higgins Agriculture LTD  
Greenbank House  
Finningley , Doncaster  
DN9 3BZ  
Tel: +44(0)1302 770591 : هاتف  
Fax: +44(0)1302 770668 : فاكس  
Email : potatoes@higgins.co.uk

مجموعة هيغينز (Higgins Group) ليست مسؤولة عن أي ضرر ناتج عن استخدام هذه المعلومات



## أوليمبوس - الحل لمستويات الأكريلاميد المنخفضة

الأكريلاميد هي مادة كيميائية التي تتحول عند بعض الأطعمة المقلية ، المطبوخة ، و مشوية في درجات حرارة عالية.

تم العثور عليها في العديد من المنتجات مثل رقائق البطاطس والبسكويت والقهوة.

جميع الشركات الصناعية تعمل على وجود الطريقة لانخفاض معدل هذه المادة الكيميائية في منتجاتها.

في إنتاج الرقائق ، تبين أن نوعية البطاطا المستخدمة قد تؤثر على كمية المنتوجة من مادة كيميائية.

وقد تبين أن أوليمبوس هي متنوعة التي تنتج مستويات منخفضة جدا من مادة الأكريلاميد. هذه متنوعة المزروعة وخاصة من قبل المجموعة HIGGINS لإنتاج رقائق، ويمكن تخزينها في درجة حرارة منخفضة دون زيادة محتوى السكر.

وقد أكدت هذه النتائج عبر الاختبارات المستقلة التي قامت بها جامعة Reading وأماكن أخرى .

وقد تم الموافقة على هذه المتنوعة من قبل عدد كبير من مصنعي شرائح وكبار تجار التجزئة.

إذا أردتم المزيد من المعلومات عن طريقة التوفير من هذه المتنوعة ، يرجى الاتصال بمجموعة **HIGGINS**