

## الفصل الثالث

### حصاة البذور واستخلاصها وتداولها

الأمور التي يتعين أخذها في الحسبان قبل الحصاد

يتعين على منتج البذور أن يأخذ في الحسبان بعض الأمور - أو المشاكل - التي تبدأ في الظهور مع نضج أو بدء نضج البذور ، وهذه الأمور هي :

#### الرقاد

يحدث الرقاد lodging تحت ثقل البذور ، أو الثمار التي توجد في قمم النباتات ويزداد الرقاد في الحالات التالية :

- ١ - في محاصيل معينة ، مثل الخس .
- ٢ - عند اشتداد الرياح .
- ٣ - ضد زيادة التسميد الأزوتي خلال المراحل المبكرة للنمو النباتي .
- ٤ - ضد كثرة الأمطار التي تؤدي إلى زيادة ثقل النباتات ، وتقص كفاءة الجنود في تثبيت النباتات .

ويؤدي الرقاد إلى تدهور حالة النباتات إلى درجة لا تمكنها - غالباً - من استعادة نموها القائم . ويترتب على ذلك رداءة نوعية البذور المتكونة ، وانخفاض نسبة إنباتها في المواسم الممطرة .

و لتجنب الرقاد .. يراعى عدم الإفراط فى التسميد الأزوتى ، مع إنتاج البنور فى حقول تتوفر فيها مصدات للرياح .

## انتشار البنور

تعد مشكلة انتشار البنور Shattering من الثمار الجافة - بعد نضجها - من أكبر مشاكل إنتاج البنور فى بعض المحاصيل ؛ مثل : الخس ، والكرنب ، والبامية ، وغيرها ؛ حيث قد يؤدي ذلك إلى فقد نسبة كبيرة من محصول البنور .

ويمكن التغلب على هذه المشكلة بمراعاة ما يلى :

١ - إجراء الحصاد بمجرد اكتمال نضج الثمار ، نونما أى تأخير .

٢ - توقيت الحصاد بعد اكتمال نضج الثمار السفلى وبدء تفتحها ، كما فى الكرنب ؛ وفى هذه المرحلة تكون الثمار التى تحتل موضعاً متوسطاً على النباتات قد بدأت فى الاصفرار ، بينما تكون الثمار العليا خضراء اللون . ويترك النباتات جانباً بعد تقطيعها فى هذه المرحلة .. يمكن أن تكمل بعض الثمار العليا نضجها .

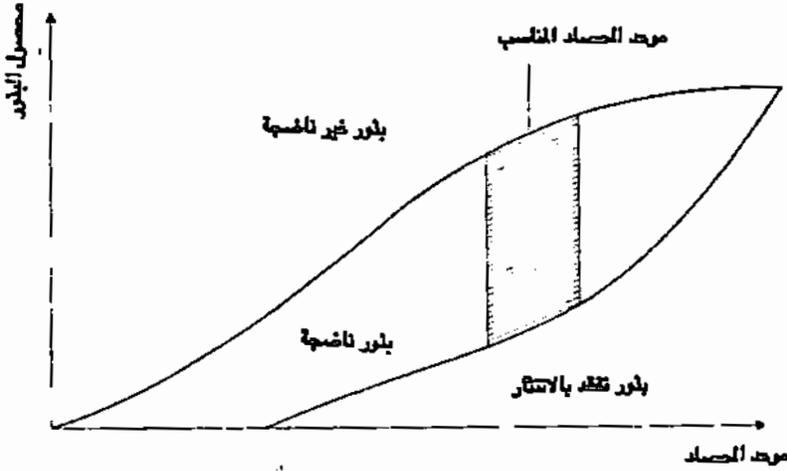
٣ - إجراء الحصاد على دفعت كما فى الفاصوليا المدادة ، والخس ، والبامية .

٤ - ازداد الاهتمام مؤخرًا برش النباتات - التى تتعرض بنورها للانتثار - بالبولى فينايل أسيتيت Polyvinyl acetate . تعمل هذه المادة بعد جفافها كصمغ يعيق انشطار الثمار الناضجة ، بينما يستمر نضج الثمار الأخرى التى لم يكتمل نضجها بعد .

٥ - إجراء الحصاد فى الصباح الباكر عندما تكون الرطوبة النسبية مرتفعة .

## تحديد مرحلة النضج المناسبة للحصاد

تحدد مرحلة النضج المناسبة للحصاد بكل من نسبة الرطوبة فى البنور ، ودرجة نضج جنين البذرة ، ومدى إمكان تأخير الحصاد ، دون أن تحدث زيادة فى نسبة الفاقد من البنور بالانتثار . وبعد أفضل وقت لحصاد الثمار الجافة عندما يكون محصول البنور الناضجة - التى لم تنتثر - أعلى ما يمكن ، كما فى شكل (٣ - ١) .



شكل (٣ - ١) : التفير - مع الوقت - في نسبة كل من : البذور التي تفقد بالانتثار ، والبذور الناضجة التي لم تفقد ، والبذور غير الناضجة ، وعلاوة ذلك بمحصول البذور المتوقع .

أما بالنسبة للبذور التي تنضج داخل الثمار اللحمية الطرية .. فهذه يجب تركها لحين تمام نضج الثمار ؛ لأنها لا تكون عرضة للفقد بالانتثار ، ولا تتأثر كثيراً بالموامل البيئية .

### حصاد واستخلاص البذور

تختلف الطرق المتبعة في حصاد واستخلاص البذور حسب المحصول ، وحسبما إذا كانت البذور تتواجد في ثمار جافة ، أم في ثمار طرية ضد نضجها . وبينما نتناول - في الفصول التالية من هذا الجزء - تفصيل طرق حصاد واستخلاص بذور مختلف محاصيل الخضار ، فإننا نجمل - في هذا الجزء - الطرق العامة المتبعة في هذا الشأن .

### حصاد واستخلاص البذور من الثمار الجافة

من أمثلة الثمار الجافة : الصليبيات ، والبقوليات ، والخيميات ، والزرايميات ، والبصل . كما توجد ثمار تكون لحمية في البداية ، ولكنها تترك لتجف على النبات قبل استخراج البذور منها ، مثل البامية .

وتتباين طرق حصاد واستخلاص بذور الثمار الجافة حسبما إذا كانت الثمار منشقة ،  
أما غير منشقة كما يلي :

### أولاً : الثمار الجافة المنشقة Dry Dehiscent Fruits

تتضمن عملية استخلاص البذور من الثمار الجافة المنشقة الخطوات التالية :

١ - قطع النباتات من قواعدها عندما تكون جافة تقريبا ، ولكن قبل أن تبدأ ثمارها  
في التفتح .

٢ - إمرار النباتات في آلات - تعرف باسم Separators - تقوم بفصل البذور عن  
الثمار .

٣ - إمرار البذور بعد ذلك في آلة التفرية Milling Machine ، التي تقوم بإزالة  
البقايا النباتية التي توجد مختلطة بالبذور .

تستخلص بالطريقة السابقة بذور عديد من الخضروات : مثل : البسلة ، والفاصوليا ،  
والكرنب ، والبصل . ولكن يراعى - في حالتى الكرنب والبصل - ضرورة تجفيف النباتات  
على قطعة كبيرة من قماش (قلع المراكب) ، أو على شريحة من البوليثلين قبل استخلاص  
البذور منها . ويساعد ذلك على سهولة فصل البذور ، مع المحافظة على البذور التي تنتثر من  
النباتات أثناء تجفيفها .

### ثانياً : الثمار الجافة غير المنشقة Dry Indehiscent Fruits

تتضمن عملية استخلاص البذور من الثمار الجافة غير المنشقة الخطوات التالية :

١ - قطع النباتات من قواعدها يدويا أو آليا ، أو قطع النورات الحاملة للثمار الناضجة  
فقط .

٢ - وضع النباتات في أكوام صغيرة يمكن أن يتخللها الهواء بسهولة ، ويترك لحين تمام  
جفافها ، ويستغرق ذلك مدة تتراوح من أربعة أيام إلى ثلاثة أسابيع حسب الرطوبة النسبية  
الجوية .

٣ - وضع النباتات بعد ذلك في آلة الراس Thresing Machine التي تقوم بقص الثمار عن النباتات ، وتفتيتها لتحرير البذور منها .

٤ - تمريض البذور - بعد ذلك - لعملية التذرية Milling ؛ لتخلص من البقايا النباتية غير المرغوب فيها .

تستخلص بالطريقة السابقة بذور الخيميات ، والرمرايات ، والخس (عن Edmond وآخرين ١٩٧٥) .

وتتناول - فيما يلي - بعض خطوات حصاد واستخلاص الثمار الجافة بمزيد من التفصيل .

#### ١ - الحصاد اليدوي :

لا يزال الحصاد اليدوي متبعاً ومفضلاً بالنسبة للبذور المرتفعة الثمن (كالهجن) ، وفي المساحات الصغيرة ( كما هي الحال في بذور المربي ) ، وعند توفر الأيدي العاملة الرخيصة . ويتم - في هذه الحالات - حصاد الرؤوس البثرية ، أو الاجزاء النباتية المحتوية على البذور - مثل كيزان النرة السكرية ، أو نورات البصل - يدويا باستعمال سكين . وتقطع أحيانا أجزاء أكبر من النبات (كما في الخس و الصليبيات ) باستعمال السكين أيضا . وفي حالات أخرى يتم جذب النبات كله ، كما في البسلة .

#### ٢ - معاملة النباتات بالمواد المجففة :

يلزم أحيانا في بعض المحاصيل - كالفاصوليا - تجفيف النباتات عند اقتراب البذور من النضج . ويتم ذلك برش النباتات بمركبات كيميائية خاصة تعرف باسم مجففات Desiccants . ويساعد ذلك على تسهيل عملية الحصاد الآلي ، وتقليل كمية المخلفات النباتية ، وزيادة سرعة جفاف البذور وتجانس رطوبتها . كما تفيد هذه العملية - أيضا - في تجنب فقد البذور الذي يحدث عند ترك النباتات لتجف في العراء ، وقد تفيد في تقليل بنور الحشائش . ومن أمثلة المركبات المستخدمة في هذا الشأن المجفف ديكيوات diquat .

#### ٣ - قطع النباتات آليا :

تتنوع الآلات المستخدمة في هذا الشأن ، وهي إما أن تقوم بعملية قطع النباتات فقط

وتتركها في مكانها ، وإما أن تقوم بجمعها في خطوط Windrows في الحقل ؛ حيث تبقى على هذا الوضع إلى أن تجف . كما تتوفر آلات تقوم بعمليات الحصاد ، والدراس ، والتنرية أثناء مرورها في الحقل ، وتعرف باسم Combine Harvesters .

#### ٤ - الدراس و التنرية :

تجرى عمليتا الدراس والتنرية بفرض فصل البذور عن الثمار والأجزاء النباتية الأخرى ، ويتطلب الأمر اتخاذ كافة الاحتياطات لتقليل الأضرار الميكانيكية التي يمكن أن تحدث للبذور أثناء استخلاصها ، والتي يترتب عليها عم إنبات البذور ، أو إسقاطها بإسرات شاذة . كذلك يتمين ألا تؤدي عملية الدراس إلى اختلاط البذور بلجزاء نباتية يكون من الصعب فصلها عنها بعد ذلك .

والدراس يكون يدويا أو آليا ، كما يلي :

#### أ - الدراس اليدوي :

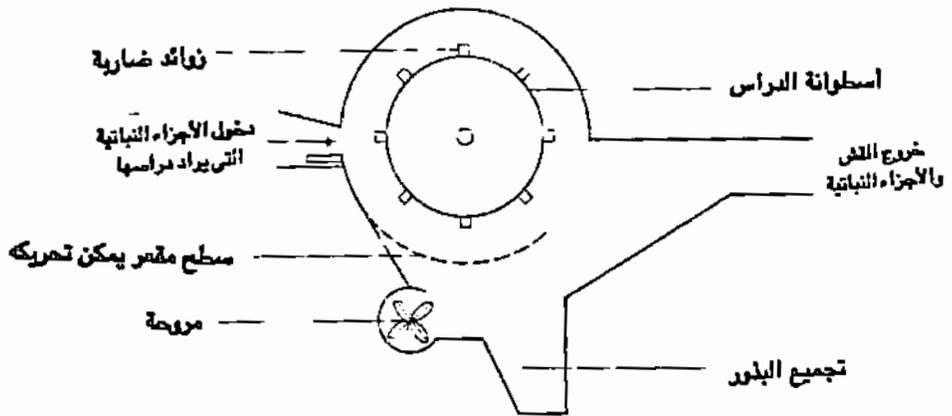
يكون الدراس يدويا عندما تكون كمية البذور التي يراد استخلاصها صغيرة ، ويتم بفرك الثمار الجافة المحتوية على البذور ، أو بالضرب على النباتات ، ويلي ذلك تنرية البذور ، ثم نخلها .

#### ب - الدراس الآلي :

تستخدم لذلك آلات خاصة (شكل ٢ - ٣) تتكون من أسطوانة تبرز منها قضبان ضارية ، وتدور داخل أسطوانة أخرى بسرعة يمكن أن تصل إلى ١٥٠٠ دورة في الدقيقة . ولا تستخدم هذه السرعة العالية إلا في محاصيل الحبوب . أما محاصيل الخضر .. فيستعمل مع معظمها سرعة ١١٠٠ دورة في الدقيقة ، وتنخفض السرعة إلى ٧٠٠ دورة في الدقيقة مع البذور الكبيرة الحجم - كالفاصوليا - لتقليل الأضرار الميكانيكية التي يمكن أن تحدث لها .

#### حصك و استخلاص البذور من الثمار الطرية

تعرف عملية استخلاص البذور من الثمار الطرية باسم Extraction ، وتتضمن الخطوات التالية :



شكل ( ٢ - ٣ ) : رسم تخطيطي لجهاز الدراس والتفريفة المستخدم في استخلاص البذور من الثمار الجافة .

١ - تقطيع الثمار (موسها) أليا كما في الطماطم ، والبطيخ ، أو تقطيعها إلى نصفين يدويا بالسكين كما في القاون .

٢ - فصل البذور عن المادة الجيلاتينية المحيطة بها ، والأجزاء الثمرية الأخرى المهروسة؛ بترك المخلوط ليتخمر لمدة ٢ - ٤ أيام كما في الطماطم ، أو إجراء عملية الاستخلاص أليا مباشرة كما في مختلف القرعيات والقلقل ، والباذنجان ، والطماطم .

٣ - غسل البذور في ماء جار .

٤ - تجفيف البذور طبيعيا في الأجواء الجافة ، أو بتمريرها لتيار من الهواء الدافئ في الأجواء الرطبة .

### عمليات تنظيف البذور

تعرف العمليات والمعاملات التي تخضع لها البذور بعد استخلاصها من الثمار الجافة أو اللحمية باسم Seed Processing ؛ وتجرى بفرض تحسين نوعية البذور ، وأولى هذه

العمليات هي تنظيف البذور .

تجرى عمليات تنظيف البذور بفرض التخلص مما يلي :

١ - كل الاجزاء النباتية العالقة بالبذور والمختلطة بها .

٢ - المواد الخاملة غير النباتية كالتربة والحصى .

٣ - بذور المحاصيل الأخرى المختلطة بها .

٤ - بذور الحشائش .

٥ - الاجزاء البنية التي تعمق عملية الزراعة الآلية Seed Appendages ، كما في

الجزر ، والسبانخ .

٦ - البذور المصابة بالأضرار الميكانيكية .

٧ - البذور التي تغير لونها ، وتلك التي تكون كثافتها أو حجمها أكبر من المدى المرغوب

أو أقل منه . ولتحقيق هذه الأهداف تمر البذور بأربع عمليات ، كما يلي :

١ - التفرية Winnowing :

تجرى عملية التفرية على البذور التي تم فصلها من الثمار الجافة بالدراس

Threshing ، ويكون الهدف منها فصل البذور الجافة عن الاجزاء النباتية الكبيرة المختلطة

بها ، ويتم إما يدويا ، وإما آليا - مع عملية الدراس - بآلة واحدة (شكل ٢ - ٣) .

٢ - التنظيف الأولي Pre-cleaning :

تجرى هذه العملية بفرض فصل البذور عن بقية الشوائب النباتية والمواد الأخرى

بالاهتزاز Vibration ، أو بالفريلة Screening . وتزود الآلات المستخدمة - عادة - بتيار

من الهواء ؛ لإزالة الشوائب الأقل وزنا من البذور . وتتم هذه العملية - غالبا - قبل تجفيف

البذور .

٣ - التنظيف الأساسي Basic cleaning :

يتم في هذه العملية التخلص من جميع الشوائب ، باستثناء تلك التي تحتاج إزالتها إلى

أجهزة وعمليات خاصة ، وأبسط وسائل التنظيف الأساسي استعمال الفرابيل التي تفصل

البذور عن الشوائب الأخرى على أساس الحجم ، وقد يدفع تيار من الهواء من أسفل خلال

الفرايبيل التي تعرف - حينئذ - باسم air - screens .

#### ٤ - الفصل Separation ، وتحسين درجة البذور Upgrading :

يتم في هذه العملية - وهي الأخيرة في مراحل تنظيف البذور - إزالة أجزاء معينة من البذور ، أو مواد معينة مختلطة بها . وتعتمد وسائل تحقيق هذا الهدف على اختلاف البذور عن المواد غير المرغوب فيها في الحجم ، والشكل ، واللون ، ومساحة السطح ، والكثافة النوعية ، والملمس ، والخواص الكهربائية ، وغيرها من الصفات التي يمكن تقديرها ألياً .

ومن أنواع الأجهزة المستخدمة في هذا المجال ما يلي

#### ١ - أجهزة الفصل اللولبية Spiral Separators :

تستخدم هذه الأجهزة في فصل البذور الكروية - مثل بنور الصليبيات عموماً - عن البذور المكسورة ، والبذور والأجزاء النباتية التي لا تكون تامة الاستدارة .

#### ب - أجهزة الفصل ذات القرص والأسطوانة Disc and Cylinder Separators :

تفضل هذه النوعية من الأجهزة عن النوع الأول ، ويعتمد عملها في فصل البذور على احتجازها داخل انخفاضات توجد في القرص ، بينما تبقى المواد غير المرغوب فيها حرة . ويستخدم في هذه الأجهزة مدى واسع من الأقراص والأسطوانات ؛ لتتناسب النوعيات المختلفة من البذور والمواد التي يراد فصلها .

#### ج - أجهزة الفصل المغناطيسي Magnetic Sepators :

يعتمد عمل هذه الأجهزة على اختلاف البذور في ملمسها ؛ فإذا كانت بنور الحشائش أخشن من بنور المحصول ، فإن برادة الحديد التي تخلط بهما تعلق - بدرجة أكبر - ببنور الحشائش الخشنة . يوضع لوط البذور المماثل بهذه الطريقة في الجهاز - الذي يحتوى على مغناطيس نوار - حيث يتم فصل البذور الناعمة عن البذور الخشنة التي التصقت بها البرادة ، والتي تلتصق بدورها بالمغناطيس .

#### د - أجهزة إزالة الزوائد البثرية Debearders :

تستخدم هذه الأجهزة لإزالة الزوائد التي توجد في بعض البذور - مثل الجزر - لتسهيل زراعتها .

هـ أجهزة الفصل الإلكترونية اللونية Electronic color separators :

تستخدم هذه الأجهزة في فصل البنور المخالفة في اللون ، وتستعمل بكثرة في البسلة والفاصوليا ؛ حيث تمر البنور على خلية ضوئية إلكترونية ، تعطى تعليمات بدفع تيار قوى من الهواء يعمل على فصل البنور والمواد المخالفة في اللون بمجرد تحسس تلك الخلية لها .

و - أجهزة الفصل الهوائية الدقيقة Precision Air Classifiers :

تستخدم هذه الأجهزة في فصل المواد التي تختلف في الحجم والكثافة النوعية ؛ حيث ترتفع لمسافات مختلفة عند تعرضها لتيار من الهواء ، ويمكن - بالتحكم في سرعة الهواء - فصل كافة الشوائب المختلطة بالبنور عن بعضها .

وتجدر الإشارة إلى أنه يتمين تنظيف جميع هذه الأجهزة جيداً تحت تفريغ (بالـ Vacuum Cleaning ) عقب الانتهاء من استخدامها مع أى لوط من البنور (Klein وآخرون ١٩٦١ ، و George ١٩٨٥) .

هذا ... ويعطى Delhove & Philpott (١٩٨٣) بيانياً بجميع الأجهزة المستخدمة في مجال الـ Seed Processing ، و الشركات المنتجة لها في جميع أنحاء العالم .

## تجفيف البنور

### أهمية تجفيف البنور

ترجع أهمية تجفيف البنور - إلى المستوى الرطوبي المرغوب فيه - إلى ما يلي :

١ - تلمب الرطوبة نوراً هاماً في التأثير على مدة احتفاظ البنور بحيويتها أثناء التخزين . وكقاعدة عامة ... يؤدي كل خفض قدرة ٨٪ في نسبة الرطوبة في البنور إلى مضاعفة فترة احتفاظها بحيويتها أثناء التخزين ( عن Thompson ١٩٧٨ ) .

٢ - يزداد محل تنفس البنور ، ومعدل تنفس ونشاط الكائنات الدقيقة المختلطة بها بزيادة محتواها الرطوبي ، فتتمو الخطريات على البنور إذا زادت رطوبة البنور على ١٢٪ وفي رطوبة ١٨ - ٢٠٪ .. تؤدي الزيادة في معدلات تنفس البنور والكائنات الدقيقة المختلطة بها إلى رفع درجة الحرارة إلى الحد الذي يؤدي إلى إضعاف نسبة إنبات البنور ، أو موتها ، لئلا يحترقها ذاتياً .

٢ - تنشط حشرات المخازن ويزداد تكاثرها عند زيادة رطوبة البنور على ٨ ٪ .

٤ - تزداد حالات الجروح الميكانيكية بالبنور إذا كان محتواها الرطوبي مرتقما أثناء مرورها بمختلف عمليات التداول Seed Processing .

٥ - تميل البنور الرطبة إلى التكتل ؛ مما يجعل تداولها أمراً صعباً .

٦ - إذا كانت رطوبة البنور أثناء تخزينها في حدود ٤٠ - ٦٠ ٪ فإنها تثبت في المخازن ؛ الأمر الذي يؤدي إلى موت الجنين ( Brandenburg وآخرون ١٩٦١ ) .

هذا .. إلا أن المبالغة في تجفيف البنور لها محاذيرها ، كما يلي :

١ - كقاعدة عامة .. تزداد إصابة البنور بالأضرار الميكانيكية مع زيادة انخفاض محتواها الرطوبي على ١٠ ٪ ( عن Thompson ١٩٧١ ) .

٢ - يؤدي انخفاض نسبة رطوبة البنور إلى ٧ ٪ أو أقل إلى تصلب بعض البنور في الفاصوليا والبامية ؛ أي تصبح بعض البنور ذات قشرة صلبة Hard seed coat ؛ مما يبطئ تشربها بالماء عند زراعتها ، ويؤخر إنباتها . وتمتد أصناف الفاصوليا ذات البنور البيضاء أكثر حساسية للانخفاض الرطوبي ؛ حيث يبدأ تصلب بعض بنورها عندما تنخفض نسبة رطوبتها إلى ١٠ ٪ فقط ( عن Lorenz & Maynard ١٩٨٠ ) .

ويمكن القول إجمالاً إنه عند تخزين البنور سائبة (بنون أوعية) ، أو في أوعية منفذة للرطوبة .. فإنه يوصى بخفض رطوبة البنور النشوية إلى ١٢ ٪ والزيتية إلى ١٠ ٪ . أم عند حفظ البنور في أوعية غير منفذة للرطوبة .. فإما تجفف إلى ٦ - ٨ ٪ رطوبة .

### طرق تجفيف البنور

تتنوع الطرق المتبعة في تجفيف البنور كما يلي :

#### أولاً : التجفيف الطبيعي

يمكن في المناطق الدافئة التي تنخفض فيها الرطوبة النسبية في الهواء الجوى تجفيف البنور بوضعها في طبقات رقيقة . ويفضل أن تتم عملية التجفيف في الظل ، ويمكن

إسراعها بوضع البنور في الشمس ، ولكن يلزم في هذه الحالة تليب البنور عدة مرات ؛ حتى لا ترتفع درجة حرارة البنور إلى الحد الذي يؤدي إلى قتلها .

ويفضل نشر البنور - بسمك ١٠ سم - على طاولات سلكية Screen Trays ، مع وضع الطاولات في الظل وجعلها مرتفعة عن سطح الأرض ؛ لضمان تحرك الهواء بحرية حولها ، وتخلله للبنور التي يجب أن تقلب عدة مرات أثناء عملية التجفيف .

كما يمكن تجفيف البنور في نفق خاص يصرف باسم tunnel drier ، يكون مزودا بمروحة لسحب الهواء خلال البنور التي توضع بداخله على طاولات سلكية . وتفضل هذه الطريقة لتجفيف البنور في المناطق الدافئة ؛ حيث يكتمل فيها تجفيف البنور خلال ٦-٩ ساعات . ويمكن في الجو البارد إسراع عملية التجفيف بتدفئة الهواء الذي تسحبه المروحة خلال النفق .

أما في المناطق الاستوائية حيث تصل الرطوبة النسبية أحيانا إلى ٩٠٪ - بالرغم من ارتفاع الحرارة إلى ٣٠° م - فإن رفع الحرارة إلى ٤٥° م لا يفيد كثيراً في خفض الرطوبة النسبية ؛ حيث تبقى الرطوبة - في هذه الحالة - في حدود ٤٠٪ . ونظراً لأن رفع درجة الحرارة لأكثر من ذلك ( بفرض تحقيق مزيد من الانخفاض في الرطوبة النسبية ) يضر كثيراً بالبنور ؛ لذا .. يتمين العمل على خفض رطوبة الهواء - في مثل هذه الظروف - بوسائل أخرى . ويتحقق ذلك إما بتكثيف الرطوبة الجوية للهواء المستخدم في التجفيف على ملفات تبريد Cooling coils ، وإما باستعمال مواد مجففة ذات قدرة عالية على امتصاص الرطوبة من الهواء ، مثل السيليكا جل Silica Gel التي يمكن تكرار استخدامها - كلما تشبعت بالرطوبة - بعد إعادة تجفيفها على حرارة ٢٠٠° م ( عن Harrington ١٩٧٠ ) .

### ثانياً : التجفيف بالحرارة

يفيد استخدام الهواء المدفأ صناعياً - في المناطق الباردة الرطبة - في خفض رطوبة البنور ، وتوقف درجة حرارة الهواء المستخدم في التجفيف على نسبة الرطوبة الأولية في البنور . فإذا كان المحتوى الرطوبي للبنور - عند بداية التجفيف - أعلى من ٢٠٪ .. فإن

حرارة الهواء المستخدم في التجفيف يجب ألا تزيد على  $35^{\circ}\text{C}$  . ومع انخفاض رطوبة البلور عن ٢٠٪ .. يمكن رفع درجة حرارة الهواء المستخدم في التجفيف - تدريجيا - إلى أن تصل إلى  $45^{\circ}\text{C}$  م عندما تكون رطوبة البلور ١٢٪ .

وتتوقف سرعة عملية التجفيف على العوامل التالية .

#### ١ - المحصول :

فتقسم محاصيل الخضر - حسب سرعة جفاف بنورها - إلى ثلاث فئات ؛ هي :

أ - سريعة التجفيف ؛ مثل : الخس ، والقرعيات :

ب - متوسطة السرعة ؛ مثل : الجزر ، والبنجر ، والطماطم .

ج - بطيئة التجفيف ؛ مثل : البقوليات ، والصلبيات ، والبصل ، والكرات ، والذرة السكرية .

٢ - درجة حرارة الهواء المستخدمة في التجفيف ، وسرعته ، ومحتواه الرطوبي :

يمكن القول إن استعمال هواء تبلغ حرارته  $43^{\circ}\text{C}$  م يزيل ٣٠٪ رطوبة من البلور كل ساعة . وتزداد سرعة التجفيف بزيادة سرعة الهواء الذي يتخلل البلور .

٣ - سمك طبقة البلور .

وتقسم أجهزة البلور - حسب النظام الذي تعمل به - إلى نوعين ، كما يلي :

١ - أجهزة تعمل بنظام الكميات المحددة Batch Drying System :

توضع في هذه الأجهزة كمية البلور التي يراد تجفيفها إلى أن تجف ، ثم توضع كمية أخرى مكانها ... وهكذا . ومن أمثلتها جهاز التجفيف المعروف باسم Rotary Paddle Hot Air Drier .

يستخدم هذا الجهاز في تجفيف بنور الطماطم ، والقلق ، والبانجان ، والقرعيات ، واللوات الصغيرة من الذرة السكرية . وتوضع فيه البلور المبتلة على سطح ذي ثقوب دقيقة؛

حيث يمر خلالها تيار من الهواء الدافئ يأتي من أسفل منها من خلال الثقوب ، مع تقليب البنور أثناء تجفيفها بواسطة أنزع نوازة تمر عليها . ويكون سمك طبقة البنور - أثناء تجفيفها بهذه الطريقة - حوالي خمسة سنتيمترات .

تتراوح حرارة الهواء المستخدم في تجفيف البنور - عادة - من ٣٥ - ٤٠ ° م . ويلزم لاكتمال التجفيف بهذه الأجهزة نحو ٨ ساعات في الفلفل و الباذنجان ، و ١٠ ساعات في الطماطم والخيار ، و ١٢ - ١٦ ساعة في القرعيات ذات البنور الأكبر حجماً كالكرسة .

وعندما يعتقد أن عملية تجفيف البنور قد اكتملت .. يتم وقف تيار الهواء الدافئ ، وحركة الأنزع القلابة ، وتؤخذ عينة من البنور لتقدير محتواها الرطوبي ، ويكرر هذا الإجراء إلى أن تصل رطوبة البنور إلى المستوى المطلوب ؛ حيث تنقل البنور بعد ذلك من جهاز التجفيف إلى حيث تعبأ أو تخزن .

## ٢ - أجهزة تعمل بنظام التجفيف المستمر Continuous Drying System :

تستعمل هذه النوعية من الأجهزة مع كميات البنور الكبيرة ؛ حيث تغذى الآلة بالبنور باستمرار ، لتطرح مجففة من الجانب الآخر .

### ثالثاً : التجفيف باستعمال المواد المجففة

لبعض المركبات الكيميائية قدرة فائقة على امتصاص الرطوبة من الجو المحيط بها . تعرف هذه المركبات باسم مجففات Dessicants ، ومن أفضلها السيليكا جل Silica Gel ، التي يمكنها امتصاص الرطوبة بنسبة ٢٠ ٪ من وزنها . ويتطلب استعمالها تجفيفها أولاً على حرارة ٣٢٥ ° م لمدة ١٦ ساعة ، ثم تركها لتبرد في حيز محكم ضد الرطوبة .

ويمكن لكل جرام واحد من السيليكا جل المجففة بهذه الطريقة امتصاص ٠٢ جم من الرطوبة ، وبذا .. إذا أردنا خفض رطوبة ١٠٠ جم من البنور من ٨ ٪ إلى ٦ ٪ - أي إذا رغبتنا في تخليص هذه الكمية من البنور من جرامين من الماء - فإن ذلك يمكن تحقيقه بخلط هذه الكمية من البنور مع ١٠ جم من السيليكا جل ، ثم حفظ الخليط في وعاء محكم الإغلاق غير منفذ للرطوبة .

ويمكن أيضاً استعمال أكسيد الألمنيوم بدلاً من السيليكا جل ، وهو على نفس الدرجة

من الكفاءة في امتصاص الرطوبة ( Harrington ١٩٧٩ ) . ومن المركبات الأخرى التي يمكن استخدامها أكسيد الكالسيوم ، وكلوريد الكالسيوم ؛ حيث يخلط أي منها مع البنور بنسبة ٥ ٪ من وزنها .

وبرغم أن كل أنواع المجففات تحافظ على البنور ، ولا تحدث أضراراً لها ، إلا أن استعمالها غير مستحب تجارياً ؛ لأنها تزيد التكلفة ، وتتطلب استعمال عبوات أكبر حجماً ، ويحتم استعمالها أن تكون عبوات البنور غير منفذة - تماماً - للرطوبة ، والا فإن المجففات تفقد قيمتها ( Justice & Bass ١٩٧٩ ) .

### تدريج البنور

نظراً لتفوق النباتات التي تنتج من زراعة بنور كبيرة الحجم على تلك التي تنتج من زراعة بنور صغيرة الحجم من نفس الصنف .. فقد وضعت القواعد التي تنظم تدريج البنور حسب الحجم ، حماية لكل من منتجي البنور والمزارعين . ففي إنجلترا مثلاً تدرج البنور إلى ٢٤ حجماً ، ويفترض في المقياس المستخدم أن البنور كروية ، أو كروية تقريباً . ويختلف كل قسم عما يجاوره بنحو ٠,٢٥ مم ، كما في جدول (٣ - ١) .

جدول (٣ - ١) : الأقسام التي تدرج إليها البنور حسب القطر .

الرمز	القطر (مم)	الرمز	القطر (مم)	الرمز	القطر (مم)
A	صفر - ٠,٢٥	J	٢,٠٠ - ٢,٢٥	S	٤,٠٠ - ٤,٢٥
B	٠,٢٥ - ٠,٥٠	K	٢,٢٥ - ٢,٥٠	T	٤,٢٥ - ٤,٥٠
C	٠,٥٠ - ٠,٧٥	L	٢,٥٠ - ٢,٧٥	U	٤,٥٠ - ٤,٧٥
D	٠,٧٥ - ١,٠٠	M	٢,٧٥ - ٣,٠٠	V	٤,٧٥ - ٥,٠٠
E	١,٠٠ - ١,٢٥	N	٣,٠٠ - ٣,٢٥	W	٥,٠٠ - ٥,٢٥
F	١,٢٥ - ١,٥٠	P	٣,٢٥ - ٣,٥٠	X	٥,٢٥ - ٥,٥٠
G	١,٥٠ - ١,٧٥	Q	٣,٥٠ - ٣,٧٥	Y	٥,٥٠ - ٥,٧٥
H	١,٧٥ - ٢,٠٠	R	٣,٧٥ - ٤,٠٠	Z	٥,٧٥ - ٦,٠٠

هذا .. وتباع البنور المدرجة عادة بضعف ثمن البنور غير المدرجة . ويتوفر كل محصول

في درجتين أو أكثر . فمثلاً تتوفر بذور الصليبيات في درجات G ، و H ، و J و يبلغ فيها عدد البذور على التوالي نحو ٤٠٠٠ ، و ٣٠٠٠ ، و ٢٣٠٠ بذرة بكل ١٠ جرامات ، كما تباع بذور الكرات أبو شوشة في درجتين ، هما : H ، و J ، وتبلغ فيهما أعداد البذور على التوالي نحو ٤٠٠٠ ، ٣٢٠٠ ، بذرة لكل ١٠ جرامات ( Fordham & Biggs ١٩٨٥ ) .

## تعبئة البذور

### أنواع العبوات

يمكن تقسيم نوعيات عبوات البذور كما يلي :

١ - عبوات غير منفذة للرطوبة Moisture Proof :

يخل ضمن هذه النوعية العبوات المحكمة الإغلاق المصنوعة من الصفائح ، أو الألومنيوم ، أو الزجاج ، أو المطاط . كما تعد الأوعية المصنوعة من البوليثلين - بسمك ٢٥٠ ميكرونا - غير منفذة للرطوبة كذلك .

وأفضل العبوات هي المصنوعة من الصفائح ولها غطاء يمكن فتحه وإغلاقه بإحكام ( gasketed tin cans ) .

٢ - عبوات محكمة ضد الرطوبة بنسبة ٨٠ - ٩٠ ٪ :

يخل ضمن هذه النوعية العبوات المحكمة الفلق المصنوعة من رقائق الألومنيوم ، أو رقائق البوليثلين بسمك نحو ١٠٠ ميكرون . وكلما زاد عدد الرقائق التي تصنع منها العبوة .. قلت نفاذيتها للرطوبة ، وهي عبوات جيدة ، ولكن يعيبها سهولة ثقبها . ويكثر استخدام هذه العبوات في تعبئة الكميات الصغيرة من البذور والتي تتراوح - عادة - من جرام واحد إلى خمسة وعشرين جراما .

٣ - أكياس كبيرة تتكون من طبقات من رقائق الألومنيوم ، والبوليثلين ، والورق :

يتميز إغلاق هذه العبوات بالحرارة لكي تكون غير منفذة للرطوبة . أما إغلاقها بالخياطة .. فإنه يجعلها منفذة للرطوبة .

#### ٤ - أوعية الداكرون مع الألومنيوم :

تكون هذه الأوعية متينة ، غير منفذة للرطوبة ، واكتها تكلف خمسة أمثال الأوعية المصنوعة من رقائق الألومنيوم فقط ، وهي تستخدم في تعبئة البذور المرتفعة الثمن .

#### ٥ - الأكياس الورقية والقماشية :

لا يفضل استعمال هذه النوعية من العبوات لفنائيتها للرطوبة ، وتعرضها للاصابات الحشرية .

#### علاقة نوع العبوة برطوبة البذور المعبأة فيها

تفقد البذور رطوبتها إلى الهواء المحيط بها ، أو تمتص الرطوبة منه حسب محتواه الرطوبي ، ويستمر هذا الوضع قائماً إلى أن تصل البذور إلى حالة توازن رطوبي مع الهواء المحيط بها أثناء التخزين . وترتب على هذا الوضع ما يلي :

١ - تمتص البذور الرطوبة إذا عبئت في أوعية منفذة للرطوبة ؛ وبذا .. فإنها تفقد حيويتها بسرعة .

٢ - لا تتغير نسبة الرطوبة في البذور المعبأة في أوعية غير منفذة للرطوبة إلا في نطاق ضيق جداً ، ويزداد مقدار هذا التغير كلما قلت كمية البذور بالنسبة لحجم العبوة .

٣- يتعين عند تعبئة البذور في أوعية غير منفذة للرطوبة ضرورة تجفيفها أولاً إلى المستوى الرطوبي المرغوب فيه ؛ لأن رطوبتها لا تنخفض أثناء التخزين .. فإن كانت رطوبتها مرتفعة منذ البداية بقيت على هذه الحال ، وفقدت حيويتها بسرعة (Bass وآخرون ١٩٦١).

كذلك فإن الرطوبة النسبية في هواء الأوعية غير المنفذة للرطوبة يصل بعد فترة قصيرة نسبياً إلى حالة توازن مع رطوبة البذور ؛ فمثلاً .. إذا عبئت بذور ذرة سكرية رطوبتها ١٣ ٪ في أوعية غير منفذة للرطوبة ، فإن رطوبة الهواء داخل العبوة - عند حالة التوازن - تكون ٦٥ ٪ تقريباً . وتعد هذه النسبة مرتفعة كثيراً ؛ لأنها تشجع نمو الكائنات الدقيقة ، وتزيد من معدل تنفس البذور ، وتسرع من فقدانها لحيويتها .

ونبين - فيما يلي - الحد الأقصى المأمون لرطوبة البنود ( على أساس الوزن الطازج )  
 عندما تكون تعبئتها في أوعية غير منفذة للرطوبة (من Justice & Bass ، و George  
 .(١٩٨٥

المائة	الخضـر	الرطوبة (%)
النجيلية	الذرة السكرية	٨,٠
الثومية	البصل - الكرات - الشيف - بصل ولش	٦,٥
المرامية	البنجر - السلق	٧,٥
	السبانخ	٨,٠
الصلبية	جميع الخضـر الصليبية	٥,٠
البقولية	الفاصوليا - فاصوليا الليما - البسلة	٧,٠
الخيمية	الجزر - الكرفس	٧,٠
	البقونوس	٦,٥
الباذنجانية	الطماطم	٥,٥
	القلقل	٤,٥
	الباذنجان	٦,٠
القرصية	الخيار - القاون - الكوسة - القرع الصلى	٦,٠
	البطيخ	٦,٥
المركبة	الخص	٥,٥

وتعد نسبة الرطوبة المأمونة لبنود الخضـر الأخرى غير المذكورة أنفا حوالي ٦,٠ ٪ .  
 تحتفظ البنود المعبأة على هذا الوضع بحيويتها لمدة لا تقل عن عامين في درجة حرارة  
 الغرفة

## تخزين البنور

يرتبط موضوع تخزين البنور بموضوع تعبئة البنور الذى سبقته مناقشته ، وبموضوع مدة احتفاظ البنور بصيورتها الذى ناقشه بإسهاب تحت هسيولوجى البنور فى الجزء الثالث من هذا الكتاب ، ونقصر مناقشتنا - الآن - على موضوع التخزين بصورة عامة ، كما نوجه كل اهتمامنا - بطبيعة الحال - إلى تخزين بنور التقاوى . أما تخزين بنور الجيرمبلازم - الذى يقوم مريو النباتات بالمحافظة عليه - فإنه يخرج عن أهداف هذا الكتاب ، ويمكن الرجوع إلى تفاصيل هذا الموضوع فى حسن (١٩٩١) .

إن تخزين بنور التقاوى - بمختلف رتبها - قد يكون لمدة أسابيع ، وقد يدوم لسنوات قليلة . ويلجأ القائمون على إنتاج البنور إلى تخزينها لسببين : هما :

١ - ربما لا يكون إنتاج بنور بعض الأصناف سنويا أمراً اقتصاديا .

٢ - ضمان وجود رهيد دائم من البنور ؛ لأن الظروف البيئية ربما لا تكون دائماً مناسبة لإنتاج محصول جيد من البنور .

ويتعين مراعاة ما يلى بشأن مخازن البنور :

١ - عدم استخدامها فى تخزين أية منتجات نباتية أخرى غير البنور ؛ تجنباً لتلوث المخزن بالآفات ومسببات الأمراض ، ولكى لا تتسبب تلك المنتجات فى زيادة الرطوبة النسبية فى جو المخزن .

٢ - مكافحة القوارض تماما .

٣ - تنظيف المخازن باستعمال الكانيس الكهربائية ؛ لكى لا تتجمع فيها الاتربة .

٤ - عدم استخدام المخازن فى تخزين أية آلات غير تلك المستعملة فى تداول البنور .

٥ - كما يجب أن تكون مخازن البنور مؤمنة تماماً ضد الماء Moisture Proof والحريق ، وأن يتوفر لها عزل جيد عن الجو الخارجى .

مذا .. ولا تخزن بنور التقاوى فى المخازن المبردة - عادة - لسببين : هما :

١ - زيادة تكلفة التخزين .

٢ - أن مجرد خفض درجة الحرارة يترتب عليه حدوث زيادة كبيرة في الرطوبة النسبية : الأمر الذي يسبب خفض مدة احتفاظ البذور بحيويتها .

ونبين - فيما يلي - التأثير الذي يحدثه خفض درجة حرارة الهواء (في مخزن حرارته ٣٢,٢ م ، ورطوبته ٣٠٪) على رطوبته النسبية :

الرطوبة النسبية (%)	الحرارة (م°)
٣٠	٣٢,٢
٣٥	٣٧,٢
٤٠	٣٣,٢
٤٥	٣١,١
٥٠	١٩,٤
٦٠	١٦,٧
٧٠	١٣,٩

هذا .. كلما بلن الكمية المطلقة لبخار الماء في هواء المخزن تبقى ثابتة ، وكل ما يحدث هو أن قدرة الهواء على حمل الرطوبة تقل كلما انخفضت درجة حرارته ؛ وبذا .. تزيد رطوبته النسبية ، وتزيد الكمية التي تمتصها البذور من هذه الرطوبة .

ومع ذلك ، فإن المخازن المبردة تستعمل في تخزين بذور التقاوى في الحالات التالية :

١ - في المناطق الشديدة الحرارة التي تكون درجة الحرارة فيها أعلى بكثير مما يناسب احتفاظ البذور بحيويتها .

٢ - عند الرغبة في تخزين بذور ذات قيمة عالية لفترات طويلة ؛ مثل مجاميع الجيرمبلازم وسلالات التربية .

٣ - عند الرغبة في تخزين بذور مرتفعة الثمن ؛ مثل بعض الهجن .

٤ - عندما يكون التخزين في عبوات غير منفذة للرطوبة .

وهي الحالات التي تخزن فيها بذور التقاوى في عبوات منفذة للرطوبة في مخازن مبردة .. يتعين خفض رطوبة هواء المخازن بتمريره باستمرار على جهاز خافض للرطوبة Dehumidifier ، يتكون من مروحة ساحبة للهواء (من جو المخزن) ، وكمية من السيليكا جل - يمر عليها الهواء المسحوب ؛ حيث تمتص الرطوبة منه - و ملف تسخين يقوم بتسخين السيليكا إلى درجة ١٧٥° م كلما تشبعت بالرطوبة .

يوضع الجهاز الخافض للرطوبة خارج المخزن ؛ لكي تنطلق الحرارة التي تنشأ من تشغيله في الجو الخارجى . أما الهواء المجفف فإنه يندفع - تلقائياً - بفعل نفس المروحة الساحبة للهواء - خلال مساره - إلى داخل المخزن من جديد . ونظراً لأن عملية تسخين السيليكا جل وتركها لتبرد - قبل إعادة استخدامها - يتطلب بعض الوقت .. لذا يفضل استعمال جهازين بالتبادل ( George ١٩٨٥ ) .

ويتعين توفر الشروط التالية عند تصميم مخازن البنود :

١ - أن تكون مرتفعة قليلاً عن سطح الأرض ؛ للحماية من القوارض ، ونشع المياه .

٢ - أن تكون ذا أرضية أسمنتية .

٣ - أن يكون لها باب واحد ، مع خلو الحوائط من النوافذ .

٤ - تبطين الحوائط (من الداخل) والأرضيات بمادة مازلة للرطوبة مثل الصوف الزجاجى ، أو الاستيرفوم .

٦ - يلى ذلك - من الداخل أيضاً - طبقة حامية للطبقة المازلة .

٧ - تركيب جهاز التخلص من رطوبة الهواء Dehumidifier خارج المبنى .

ولزيد من التفاصيل عن مخازن البنود ، وطرق إنشائها ، ووسائل المحافظة على ظروف التخزين المناسبة لها .. يراجع Agrawal (١٩٨١) .

## محصول بذور الخنيز

يمكن الاسترشاد بجدول (٢ - ٣) بخصوص محصول البذور المتوقع من الثدان لمختلف محاصيل الخضر .

جدول (٢ - ٣) : محصول الثدان الواحد من البذور لكل من الأصناف المائية ، والأصناف الهجين من مختلف محاصيل الخضر (كجم / فدان) .

محصول بذور الهجين	محصول بذور الاصناف المائية		الخضر	الماتية
	المحصول الجهد	المتوسط		
-	٥٠٠	-	الهليون	الزنيقية
-	١٠٠٠	٧٥٠	فاصوليا الخضراء	البقوية
-	١٥٠٠	٩٥٠	فاصوليا الليما	
-	١٢٥٠	٨٣٠	البسلة	
-	٧٥٠	-	اللويبا	
-	١٠٠٠	٥٥٠	البنجر	المرامية
-	١٠٠٠	٦٥٠	السلق السويسرى	
-	١٢٥٠	٧٧٠	السبانخ	
-	٤٠٠	٢٢٠	البروكولى	الصليبية
-	٥٠٠	-	كرنب بروكسل	
-	٥٠٠	٣٤٠	الكرنب	
-	٢٥٠	٢٩٠	التفيط	
-	٥٠٠	-	الكرنب الصينى	
-	٦٠٠	٥٠٠	الكيل	
-	٥٠٠	٣٥٠	كرنب أبوركبة	
-	٧٥٠	٥٥٠	المسترد	
-	١٠٠٠	٤٧٠	الفجل	
-	١٢٥٠	٩٨٠	الروتاباجا	
-	١٠٠٠	٦٧٠	اللفت	

تابع جدول (٢-٣) .

محصول بتعد الهجن	محصول بتعد الاصناف المائية		الخضر	الماتة
	المحصول الجيد	المقوسط		
-	٥٠٠	٣٠٠	الجزد	الخيمية
-	٥٠٠	٢٧٠	الكرفس	
-	١٠٠٠	-	الفيونكيا	
-	٦٠٠	٣٠٠	البقنونس	
-	٢٠٠	-	الشيكوريا	المركبة
-	٤٠٠	٢٧٥	الهندباء	
-	٣٠٠	١٧٥	الخص	
-	١٢٥٠	٨٥٠	الذرة السكرية	التجيلية
١٢٦	٢٥٠	٢٠٠	الخيار	القرعية
٧٧	٢٥٠	١٥٠	القاقون	
-	٤٠٠	٢٥٠	القرع الصلى	
٢٠٠	٥٠٠	٢٠٠	قرع الكوسة	
-	٤٠٠	٢٠٠	قرع الشتاء	
٢٢	٢٠٠	١٢٠	البطيخ	
-	٢٠٠	٢٢٠	الكرات أبوشوشة	الثومية
٢١	٤٠٠	١٥٠	البصل	
-	١٠٠٠	٦٠٠	البامية	الخيازية
٨٣	٢٠٠	١٠٠	الباننجان	الباننجانية
-	١٠٠	٦٠	الثفل	
٢١	١٠٠	٥٥	الطماطم	

يتبين من الجدول انخفاض محصول البتود - بصورة عامة - فى كل من : الطماطم ،  
والثفل ، والباننجان ، والبطيخ .