

الأمر التي تجب مراعاتها عند الحصاد

يوجد عديد من الأمور التي يجب أخذها - في الحسبان - عند اختيار الموعد المناسب للحصاد وعند إجراء عملية الحصاد للمحافظة على النوعية الجيدة للمنتجات كالتالي:

ما تجب مراعاته عند اختيار موعد الحصاد

أهم ما تجب مراعاته عند اختيار موعد الحصاد ما يلي:

١- مكان التسويق، والفترة المتوقع مرورها بين الحصاد والتسويق:

فتجمع - مثلاً - ثمار الطماطم في طور اكتمال النمو وهي مازالت خضراء إذا أُريد تسويقها في أماكن بعيدة عن أماكن الإنتاج، بينما تجمع الثمار وهي حمراء إذا أُريد تسويقها في نفس اليوم، لكن يجب عدم التبريد أكثر من اللازم في حصاد بعض الخضروات - مثل: الطماطم، والفاصوليا، والذرة البيضاء - لأن الثمار يجب أن تصل إلى المستهلك وهي في حالة ناضجة.

٢- درجة الحرارة السائدة:

فتساعد الحرارة المرتفعة على سرعة النضج. ويلزم لذلك الجمع على فترات متقاربة. ومن أكثر الخضروات تأثراً بالحرارة المرتفعة عند الحصاد: الأسبرجس، والفاصوليا، والبسلة الخضراء، والذرة السكرية.

٣- وقت الحصاد من اليوم:

فيلزم إجراء الحصاد للخضروات التي تفقد جودتها بسرعة في الصباح الباكر مع حفظها باردة قدر الإمكان، كما يجب عدم ترك الثمار معرضة للشمس بعد جمعها.

وعلى الجانب الآخر.. فإن البروكولي الذي يحصد قبل أن يكمل نمو نوراتهِ - الأمر الذي يترتب عليه سرعة شيخوخته وتحلل محتواه من الكلوروفيل - وجد أن حصاده في السادسة مساءً أبطأ معدل تحلل المحتوى الكلوروفيلي بالأقراص أثناء تخزينها، مقارنة بسرعة التحلل في تلك التي تم حصادها في الثامنة صباحاً، وكان ذلك مصاحباً بانخفاض

فى التعبير لمعظم الجينات المتعلقة بتحلل الكلوروفيل فى الكلوروفيل أثناء شيخوخة النورات
عما كان فى تلك التى كان حصادها فى الثامنة صباحاً (Hasperue وآخرون ٢٠١٣).

٤- مرحلة النضج المناسبة للحصاد:

فبعض الخضروات تتدهور نوعيتها - كثيراً - لو تأخر حصادها عن الموعد المناسب
ولو ليوم واحد، كما فى الفاصوليا، والبسلة الخضراء، والذرة السكرية. وتكون هذه
المشكلة واضحة بصفة خاصة فى الجو الحار. كما تنحط جودة بعض الخضروات
الأخرى، كالقنبيط، وتتعرض رؤوس الخس للإزهار، وتفتتح رؤوس الكرنب فى حالة
تأخير حصادها.

أما الخضر الجذرية، فإنها تزداد كثيراً فى الحجم إذا تركت دون حصاد بعد
وصولها إلى المرحلة المناسبة، ويؤدى ذلك إلى زيادة المحصول زيادة كبيرة، لكن مع
انخفاض النوعية. وعموماً.. فإن موعد الحصاد قد يمتد إلى عدة أسابيع حسب حاجة
السوق، كما فى الجزر والبنجر.

وبعض الخضروات - مثل - خيار التخليل، والفاصوليا الخضراء - تكون نوعيتها
أفضل عند حصادها وهى صغيرة، ولكن المحصول يكون منخفضاً. وفى هذه الحالات
يتحدد موعد الحصاد بالنوعية المطلوبة والسعر المعروض لها.

ما تجب مراعاته عند إجراء عملية الحصاد

أهم ما تجب مراعاته عند إجراء عملية الحصاد ما يلى:

١- منع الأضرار الميكانيكية:

فيلزم منع حدوث الأضرار الميكانيكية كالخدوش والجروح بمنتجات الخضر عند
الحصاد؛ لأن ذلك يقلل من نوعية المنتجات، ويجعلها أكثر عرضة للإصابة بالأمراض، كما
يزيد فقد الرطوبة من الأسطح المقطوعة، ويتحقق ذلك باتباع ما يلى:

أ- استخدام عمال متمرنين، واستعمال قفازات أثناء الجمع لمنع جرح الثمار بالأظافر.

ب- تجنب جذب الثمار أو نزعها من النبات بقوة أو إسقاطها بعنف من العبوات.

ج- استخدام عبوات جيدة خالية من الزوائد والأسطح الخشنة التي يمكن أن تخدش الثمار.

د- نقل الثمار برفق من عبوات الجمع إلى عبوات الحقل.

هـ- تعبئة الثمار السريعة التلف في عبوات التسويق بعد قطفها مباشرة.

٢- استبعاد الخضر التالفة:

فتستبعد الثمار المصابة بالأمراض أو الحشرات، وكذلك المصابة بالعيوب الفسيولوجية.

٣- ترك جزء من العنق أو الكأس بالثمرة:

يفضل في بعض الخضروات ترك جزء من العنق بالثمرة؛ لأن ذلك يقيها التلف والجفاف، فضلاً على إعطاء الثمرة شكلاً مقبولاً، لكن العنق قد يحدث تلفاً في الثمار المجاورة، كما في الطماطم.

تقسيم الخضر حسب طرق الحصاد المناسبة لها

تقسم الخضر حسب طرق الحصاد المناسبة لها كما يلي:

أولاً: الخضر الثمرية

١- يكون جمع الخضر الثمرية - التي تحصد عند اكتمال نضجها لأجل التسويق الطازج - يدوياً، ولكن قد تستعمل آلات للمساعدة في عملية الحصاد؛ مثل آلات التقاط ثمار القاوون، والسيور المتحركة ... إلخ.

٢- يكون جمع الخضر الثمرية - التي تحصد قبل اكتمال نضجها لأجل التسويق الطازج - يدوياً كذلك، ولكن تحصد الذرة السكرية، والفاصوليا الخضراء، والبسلة الخضراء آلياً في حالتها الاستهلاك الطازج والتصنيع.

٣- يحصد خيار التخليل، وطماطم التصنيع آلياً.

ثانياً: الخضر الورقية والساقية والزهرية

تشتمل هذه المجموعة على عدد كبير من الخضروات؛ فهي تضم من الخضر الورقية: الخس، والكرنب، والكرنب الصيني، وكرنب بروكسل، والكرفس، والسبانخ، والسلق،