

الأمور 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 التكوين وهي ما زالت خضراء إذا أُريد تسويقها في أماكن بعيدة عن أماكن الإنتاج، بينما تجمع الثمار وهي حمراء إذا أُريد تسويقها في نفس اليوم، لكن يجب عدم التبرير أكثر من اللازم في حصاد بعض الخضروات - مثل: الطماطم، والقاوون عند شحنها للأسواق البعيدة - 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.

٤- مرحلة النضج المناسبة للحصاد:

فبعض الخضروات تتدهور نوعيتها - كثيراً - لو تأخر حصادها عن الموعد المناسب ولو ليوم واحد، كما في الفاصوليا، والبسلة الخضراء، والذرة السكرية. وتكون هذه المشكلة واضحة بصفة خاصة في الجو الحار. كما تنحط جودة بعض الخضروات

الأخرى، كالقنبيط، وتعرض رءوس الخس للإزهار، وتفتح رءوس 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 بالمنتجات البستانية عند الحصاد؛ لأن ذلك يقلل من نوعيتها، 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 فى العبوات.

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

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

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

وتجدر الإشارة إلى أن الأضرار الميكانيكية تؤدي إلى زيادة الفقد الرطوبي من المنتج بدرجة كبيرة، فيمكن أن يزداد معدل الفقد الرطوبي بنسبة قد تصل إلى ٤٠٠٪ من خدش واحد في ثمرة تفاح، كما يمكن أن تفقد درنة بطاطس واحدة متسلخة – من الرطوبة – ٣-٤ أضعاف ما يمكن أن تفقده درنة غير متسلخة. ويمكن أن تُقلل تلك الأضرار بتدريب العاملين على معاملة المنتج برفق. والحصاد في طور اكتمال النمو المناسب وأن يكون المنتج جافاً قدر الإمكان، وتجنب زيادة تداول المنتج عما يلزم، وتزويد العبوات الحقلية الكبيرة بوسائد، مع تجنب زيادة تعبئة العبوات عما ينبغي.

٢- استبعاد الثمار 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 يُحدث 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.