

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.

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، والكيل، والهندباء، وغيرها، ومن الخضر الساقية: الأسبرجس وكرنب أبو رغبة، ومن الخضر الزهرية: الخرشوف، والقنبيط، والبروكولي.

تُحصد هذه الخضروات - بصفة أساسية - يدوياً، مع استعمال بعض الآلات للمساعدة في عملية الحصاد، كما طورت آلات لحصاد الخس، والكرنب، وكرنب بروكسل، وغيرها، ولكنها لم تستعمل على نطاق تجارى واسع.

ثالثاً: الخضر الجذرية والدرنية والبصلية:

تضم هذه المجموعة - كذلك - عدداً كبيراً من الخضروات؛ منها التى تؤكل جذورها (مثل: البنجر، والجزر، والفجل، واللفت، والبطاطا، والكاسافا)، والتى تؤكل درناتها (مثل: البطاطس، والطرطوفة، واليام)، والتى تؤكل أبصالها (مثل البصل والثوم)، والتى تؤكل كورماتها (مثل القلقاس).

وتحصد معظم الخضر الجذرية والدرنية - باستثناء البطاطا - آلياً على نطاق واسع، كذلك تحصد الخضر البصلية آلياً، ولكن ينتشر معها الحصاد اليدوى مع استعمال الآلات المساعدة في عملية الحصاد. ويكون حصاد البطاطا والقلقاس يدوياً بعد تفكيك التربة آلياً.

### حصاد الخضر يدوياً

قد يجرى الحصاد يدوياً، وهو الأمر الشائع، وقد يكون آلياً، وهى الطريقة الآخذة فى الشيوع، خاصة بالنسبة للخضروات التى تزرع لأغراض التصنيع.

تتوقف الطريقة المتبعة فى الحصاد على المحصول نفسه، وعلى الجزء النباتى الذى يزرع من أجله المحصول؛ فلكل محصول الطريقة المثلى الخاصة به، ولا يمكن التعميم.