

هذا .. ولطريقة الحصاد وما يمكن أن تسببه من جروح وخدوش وأضرار بالمنتجات الطازجة تأثير كبير على محتواها من حامض الأسكوربيك، حيث يقل المحتوى بزيادة تلك الأضرار.

مقارنة لخصائص بعد الحصاد بين الخضر الثمرية غير المكتملة التكوين والخضر

المكتملة التكوين

توجد فروقات أساسية في خصائص بعد الحصاد بين الخضر الثمرية التي تقطف وهي غير مكتملة التكوين (مثل الفاصوليا الخضراء والخيار والباذنجان) وتلك التي تقطف وهي مكتملة التكوين (مثل الكنتالوب والطماطم والفراولة)، كما يلي:

أولاً: الخضر الثمرية التي تقطف وهي غير مكتملة التكوين:

من أهم خصائص هذه الخضر ما يلي:

- 1- هي من خضروات الجو الدافئ باستثناء البسلة والبقول الرومي.
- 2- تكون حساسة للبرودة باستثناء البسلة والبقول الرومي والذرة السكرية.
- 3- يكون معدل تنفسها عالٍ.
- 4- لا تكون كلايمكتيرية.
- 5- تكون التغيرات المورفولوجية فيها بعد الحصاد ضارة.
- 6- يكون فقد الكلوروفيل فيها بعد الحصاد ضاراً.

ثانياً: الخضر الثمرية التي تقطف وهي مكتملة التكوين:

من أهم خصائص هذه الخضر ما يلي:

- 1- جميعها من خضروات الجو الدافئ.
- 2- جميعها حساسة للبرودة.
- 3- جميعها ذات معدل تنفس عالٍ.
- 4- يكون بعضها كلايمكتيري.
- 5- قد تكون التغيرات المورفولوجية التي تحدث بها بعد الحصاد مرغوبة.
- 6- قد يكون فقد الكلوروفيل وتمثيل الصبغات فيها أمراً مرغوباً.