

الفصل الثالث - صفات الجودة والتغيرات الفسيولوجية التي تحدث بعد الحصاد

جدول (٣-٩): الحد الأقصى المسموح به للفقء الرطوبى فى الخضروات المخزنة؛ حيث تصبح الخضروات بعدها غير صالحة للبيع (عن Fordham & Biggs ١٩٨٥).

الخضـر	الحد الأقصى المسموح به للفقء فى الرطوبة (%)
الأسبرجس	٨
الفول الرومى	٦
البينجر (جنور)	٧
البروكولى	٤
الكرنب بروكسل	٨
الكرنب (أصناف مختلفة)	٧-١٠
الجزر (جنور)	٨
الجزر (بأوراقه)	٤
القنبيط	٧
الكرفس	١٠
الكرات أبو شوشة	٧
البصل	١٠
الجزر الأبيض	٧
البطاطس	٧
البسلة (بالقرون)	٥
السبانخ	٣
الذرة السكرية	٧
الطماطم	٧
اللفت	٥
الخس	٣-٥

التغيرات المرغوبة التالية للحصاد

من أهم التغيرات المرغوبة التى تحدث فى محاصيل الخضـر بعد الحصاد ما يلى :

١- كل التغيرات التى تؤدى إلى تحسين الصفات التى تجعل الثمار صالحة للأكل،

سواء من حيث اللون. أم النكهة. أم القوام. وهى تغيرات تصاحب استكمال النضج فى الثمار التى تحصد قبل تمام نضجها. كما فى الطماطم. والقاوون الشبكي. والقاوون الأملس.

فالطماطم تحصد – عادة – بين طور اكتمال التكوين الأخضر، وطور النضج الوردى حسب درجة الحرارة السائدة. والمدة التى تمر من الحصاد إلى التسويق، وتستكمل الثمار تلونها قبل وصولها إلى المستهلك.

والقاوون الشبكي يكتسب أفضل طعم ونكهة بعد ٢-٣ أيام من التخزين.

أما القاوون الأملس، فتلزمه المعاملة بالإثيلين لاستكمال النضج بعد الحصاد.

٢- يعتبر تبييض الكرفس من التغيرات المرغوبة لدى قطاع من المستهلكين – والتى تحتاج هى الأخرى – إلى المعاملة بالإثيلين.

٣- ومن التغيرات المطلوبة أيضاً تحول النشا إلى سكر أثناء فترة العلاج فى جذور البطاطا، وفى ثمار القرع العسلى. ومع إطالة فترة التخزين، وفى الجزر فى الأيام الأولى من التخزين.