

تأثير مرحلة التكوين والنضج

تتباين مختلف المنتجات في معدل تنفسها. ويرتبط ذلك بتباينها في الأجزاء النباتية التي يزرع من أجلها المحصول. فنجد - مثلا - أن معدل التنفس يكون منخفضاً في النقل والدرنات، بينما الأنسجة التي تتكون من أنسجة ميرستيمية مثل الأسبرجس والبروكولي يكون فيها معدل التنفس عالياً. ومع اكتمال تكوين الأعضاء النباتية فإنه ينخفض معدل تنفسها. ويعنى ذلك أن المنتجات التي تُحصَد خلال فترة نموها النشط - مثل كثير من الخضر والثمار غير المكتملة التكوين - يكون فيها معدل التنفس عالياً. أما الثمار المكتملة التكوين والبراعم الساكنة وأعضاء التخزين فيكون معدل التنفس فيها منخفض نسبياً.

وبعد الحصاد نجد أن معدل التنفس ينخفض، ويكون ذلك الانخفاض بطيئاً في الثمار غير الكلايمكتيرية وفي أعضاء التخزين، وسريعاً في الأنسجة الخضرية والثمار غير المكتملة التكوين. ويفترض أن التناقص السريع في معدل التنفس يعكس استهلاكاً للمواد العضوية اللازمة للتنفس، وهي التي تكون بطبيعتها منخفضة التركيز في مثل تلك الأنسجة. ويشد عن قاعدة التناقص في معدل التنفس بعد الحصاد الزيادة التي تكون أحياناً سريعة جداً في معدل التنفس في الثمار الكلايمكتيرية. وتجزأ تلك الزيادة على أربع مراحل مميزة. هي: التناقص قبل الكلايمكتيري، والارتفاع الكلايمكتيري، والقمة الكلايمكتيرية. والتناقص بعد الكلايمكتيري (عن Saltveit 1904).

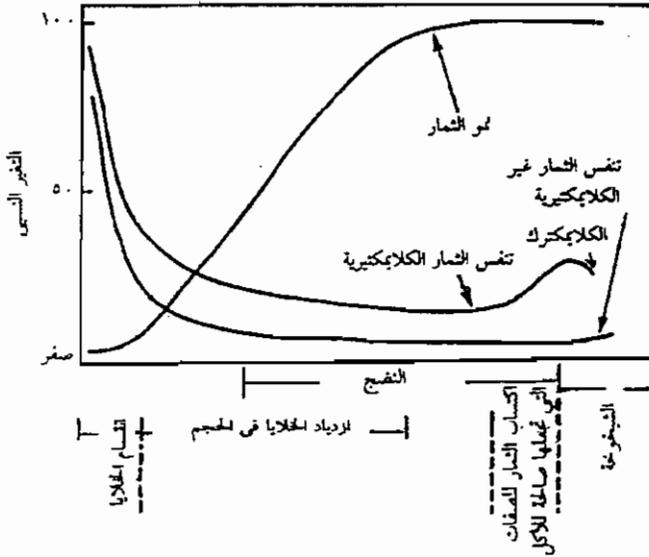
ظاهرة الكلايمكتريك

اكتشف Kidd & West ظاهرة الكلايمكتريك Climacteric أثناء دراستهما للتغيرات في معدل تنفس ثمار التفاح عند نضجها؛ فقد لاحظا أن ثمار التفاح تمر بثلاث مراحل كالتالي:

١- في المرحلة الأولى يحدث انخفاض طفيف في معدل التنفس، يستمر - تدريجياً

– مع كبر حجم الثمار. حتى تصل إلى أكبر حجم لها. ويطلق على هذه المرحلة اسم "ما قبل الكلايمكتريك" Prelimacteric Stage.

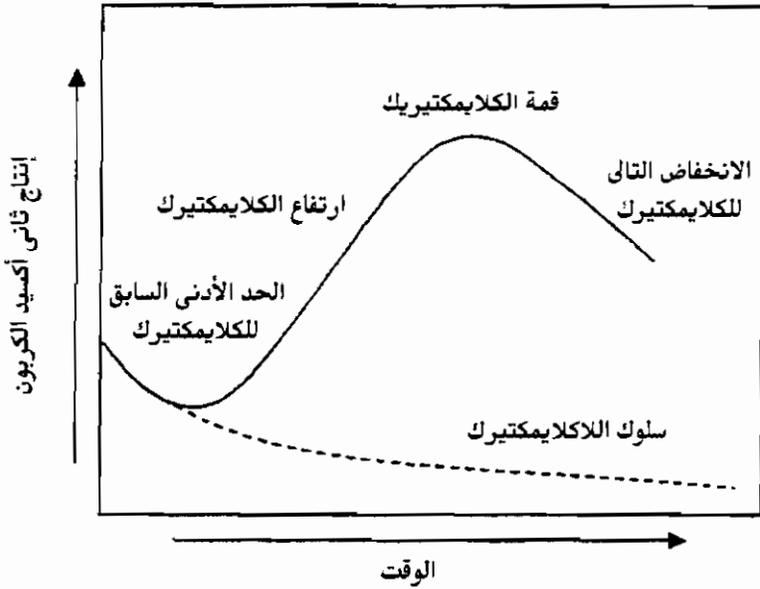
٢- تبدأ المرحلة الثانية بعد وصول الثمار إلى أكبر حجم لها، وتستمر أثناء نضجها. ويحدث أثناءها ارتفاع حاد في معدل التنفس يصل إلى أقصاه عند اكتمال نضج الثمار. ويطلق على هذه المرحلة اسم "الكلايمكتريك"، أو "ذروة التنفس" Climacteric Stage (أشكال ٤-١١، و ٤-١ ب. و ٤-١ ج).



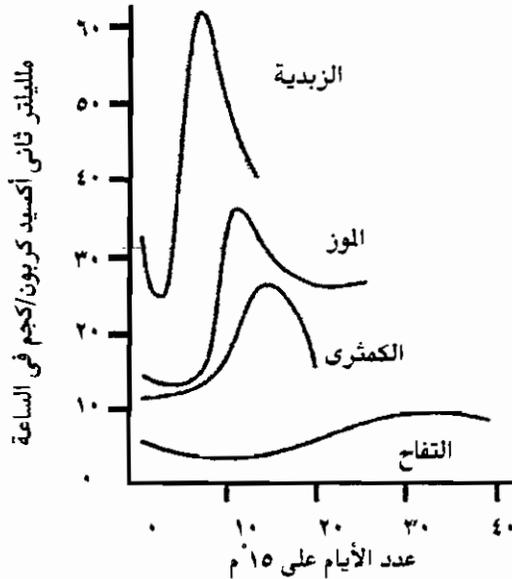
شكل (٤-١ أ): نمو وتنفس الثمار الكلايمكتريك وغير الكلايمكتريك أثناء تكوينها ونضجها (عن Wills وآخرين ١٩٨١).

وتقسم الثمار حسب التغيرات التي تلاحظ في معدل التنفس بما بعد القطع إلى قسمين:

١- ثمار تحدث فيها ظاهرة الكلايمكتريك، وتسمى الثمار الكلايمكتيرية Climacteric Fruits، ومن أمثلتها: التفاح، والتين، والكمثرى، والمشمش، والخوخ، والبرقوق، والزبدية، والمانجو، والموز، والباباظ، والسابوتا، والبشملة، والطماطم، والقاوون – خاصة الكنتالوب – وكيزان العسل، والجوافة، والكيوى، والنكتارين، والكاكي.



شكل (٤-١ ب): المنحنى الكلاسيكي المعروف لتنفس الثمار الكلايماكتيرية وغير الكلايماكتيرية قبل مرحلة الكلايماكتيرك مباشرة، وأثناءها، وبعدها مباشرة.



شكل (٤-١ ج): تبين منحنى الكلايماكتيرك التنفسي باختلاف الثمار.

٢- ثمار غير كلايمكتيرية Non-Climacteric Fruits : لا يلاحظ بها تغيرات كبيرة في معدل التنفس بعد القطف. ومن أمثلتها: الكريز، والزيتون، والعنب، والفاصوليا الخضراء، والموالح، والأناناس. والفراولة، والخيار، والفلفل، والباذنجان. والبلوبري. والكاجو، والجريب فروت، والزيتون، والبطيخ.

ويعطى جدول (٤-٣): قائمة مطولة بالثمار الكلايمكتيرية وغير الكلايمكتيرية وأسمائها العلمية (عن Watkins ٢٠٠٢).

كما يبين شكل (٤-٢) التغيرات في كل من إنتاج الإثيلين وثاني أكسيد الكربون. والصلابة، ومحتوى الإثيلين في ثمار الطماطم (وهي كلايمكتيرية) خلال مختلف مراحل تكوينها من قبل اكتمال التكوين حتى مرحلة النضج الأحمر (عن Srivastava ٢٠٠٢).

وبرغم صحة هذا التقسيم من حيث التغيرات الملحوظة في معدل التنفس بعد القطف، إلا أنه يمكن القول بأن ظاهرة الكلايمكتريك تحدث في جميع الثمار اللحمية (اللبية) إذا قطفت بعد اكتمال نموها مباشرة، لكن ما يحدث هو أن بعض الثمار - كالخيار، والكوسة، والباذنجان - تقطف قبل وصولها إلى أقصى حجم لها؛ فلا تحدث بها الظاهرة؛ لأنها لا تنضج نباتياً بعد القطف. والبعض الآخر يقطف بعد اكتمال نموه. ولكنه يستهلك قبل نضجه نباتياً، كالفلفل، فلا تلاحظ به الظاهرة، كما أن بعض الثمار تقطف بعد اكتمال نضجها؛ فتكون ظاهرة الكلايمكتريك قد حدثت بها قبل القطف. كما في العنب، والتين، والفراولة.

جدول (٤-٣): أنواع الحاصلات البستانية الثمرية الكلايمكتيرية وغير الكلايمكتيرية .

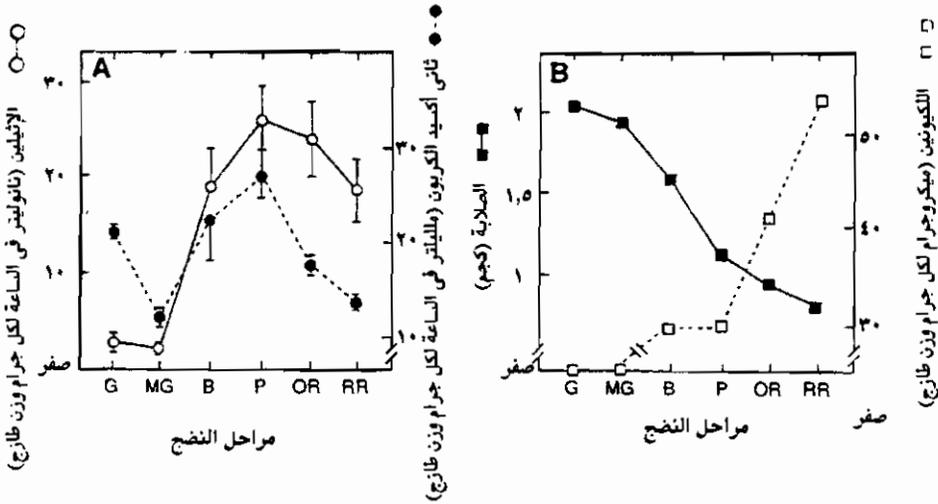
الاسم العادي	الاسم العلمي
أولاً: الثمار الكلايمكتيرية	
التفاح	<i>Malus pumila</i> Mill.
المشمس	<i>Prunus armeniaca</i> L.
الكمثرى الآسيوية	<i>Pyrus serotina</i> Rehder

الاسم العالِمى	الاسم العادى	
<i>Annona squamosa</i> × <i>cherimola</i>	Atemoya	
<i>Persea americana</i> Mill.	Avocado	الأفوكادو
<i>Musa</i> L.	Banana	الموز
<i>Rollinia deliciosa</i> Safford	Biriba	
<i>Momordica charantia</i> L.	Bitter melon	الشمام المر
<i>Vaccinium angustifolium</i> Ait.	Blueberry. Lowbush	
<i>Vaccinium corymbosum</i> L.	Blueberry. Highbush	
<i>Vaccinium ashei</i> Reade	Blueberry. Rabbiteye	
<i>Arcocarpus attilis</i> (Parkins) Fosb.	Bread fruit	ثمرة الخبز
<i>Cucumis melo</i> L. Cantalupensis group	Cantaloupe	الكتالوب
<i>Annona cherimola</i> Mill.	Cherimoya	
<i>Rollinia orthopetala</i> A. DC.	Corossol sauvage	
<i>Phoenix dactylifera</i> L.	Dates	البلح
<i>Durio zibethinus</i> Murray	Durian	
<i>Feijoa sellowiana</i> O. Berg.	Feijoa	
<i>Ficus carica</i> L.	Fig	التين
<i>Physalis peruviana</i> L.	Goldenberry	
<i>Psidium guajava</i> L.	Guava	الجوافة
<i>Psidium littorale</i> var. <i>longipes</i> (O. Berg.) Fosb.	Guava, 'Purple Strawberry'	
<i>Psidium littorale</i> Raddi.	Gauava, 'Strawberry'	
<i>Psidium littorale</i> var. <i>littorale</i> Fosb	Guava, 'Yellow Strawberry'	
<i>Cucumis melo</i> L. Inodorus group	Honey Dew	شهد العسل
<i>Ziziphus sativa</i> Mill	Jujube	
<i>Actinidia deliciosa</i> (A Chev) C. F. Liang et Kiwifruit, Chinese gooseberry A. R. Ferguson var. <i>deliciosa</i>		

تابع جدول (٤-٣).

الاسم العلى	الاسم العادى	
<i>Mammea americana</i> L.	Mammee apple	
<i>Mangfera indica</i> L.	Mango, common	المانجو
<i>Irvingia gabonensis</i> Baillon & Irvingiaceae	Mango, African	
<i>Brassica napus</i> L.	Oil rape	لفت الزيت
<i>Asimina triloba</i> (L.) Dunal.	Papaw	
<i>Carica papaya</i> L.	Papaya	الباباظ
<i>Passiflora edulis</i> Sims	Passion fruit	
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	Peach	الخوخ
<i>Pyrus communis</i> L.	Pear, European	الكمثرى الأوروبية
<i>Pyrus bretschneideri</i> R.	Pear, Chinese	
<i>Diospyros kaki</i> L.	Persimmon	الكاكى
<i>Prunus americana</i> Marsh.	Plum	البرقوق
<i>Rubus idaeus</i> L.	Raspberry	الراسبرى
<i>Casimiroa edulis</i> Llave	Sapote	السابوتة
<i>Amelanchier alnifolia</i> Nutt.	Saskatoon	
<i>Annona muricata</i> L.	Soursop	
<i>Annona squamosa</i> L.	Sweetsop, sugar apple	
<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Tomato	الطماطم
		ثانياً: الثمار غير الكلايمكتيرية
<i>Pyrus serotina</i> Rehder	Asian pear	
<i>Rubus</i> L.	Blackberry	البلاكبرى
<i>Theobroma cacao</i> L.	Cacao	الكاكاو
<i>Opuntia amyclaea</i> Tenore	Cactus pear	
<i>Averrhoa carambola</i> L.	Carambola	
<i>Anacardium occidentale</i> L.	Cashew	الكاجو
<i>Prunus cerasus</i> L.	Chery, sour	الكريز الحمضى

الاسم العادي	الاسم العلمي
الكريز الحلو	<i>Prunus avium</i> L.
الخيار	<i>Cucumis sativus</i> L.
العنب	<i>Vitis vinifera</i> L.
الجريب فروت	<i>Citrus paradisi</i> Macf.
	<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels
الليمون الأضاليا	<i>Citrus jambhiri</i> Lush.
	<i>Litchi chinensis</i> Sonn.
	<i>Eriobotrya japonica</i> Lindl.
	<i>Syzygium malaccense</i> (L.) Merrill & Perry
الزيتون	<i>Olea europaea</i> L.
البرتقال	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osb.
الفلفل	<i>Capsicum annuum</i> L.
الأناناس	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.
	<i>Selenicereus megalanthus</i> Scum. Ex. Vaupel
الرمان	<i>Punica granatum</i> L.
	<i>Nephelium lappaceum</i> L.
الراشبرى	<i>Rubus idaeus</i> L.
	<i>Syzygium jambos</i> (L.) Alston
يوسفى تزوما	<i>Citrus reticulata</i> Blanco
	<i>Chrysophyllum cainito</i> L.
الفراولة	<i>Fragaria xananassa</i> Duch.
	<i>Fragaria vesca</i> L.
	<i>Eugenia uniflora</i> L.
شجرة الطماطم	<i>Cyphomandra betacea</i> (Cav.) Sendtu
البطيخ	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Mansf.



شكل (٤-٢): التغيرات التي تحدث في ثمار الطماطم من قبل اكتمال تكوينها وحتى اكتمال نضجها في كل من (A) إنتاج الإثيلين ومعدل التنفس (إنتاج ثاني أكسيد الكربون)، و (B) الصلابة ومحتوى الليكوبين.

طرق قياس معدل التنفس

بخلاف الماء الذي يفقد أثناء التنفس - والذي يتوفر في الأنسجة الطازجة بكميات كبيرة - فإن معدل التنفس يمكن قياسه بتقدير معدل استهلاك أى من المواد الأولية المستعملة في التنفس أو معدل فقد الأكسجين، أو معدل إنتاج ثاني أكسيد الكربون، أو معدل إنتاج الطاقة. وأكثر الطرق شيوعاً هي تقدير معدل إنتاج ثاني أكسيد الكربون إما بنظام استاتيكي أو ديناميكي.

ففي النظام الاستاتيكي يوضع المنتج في حيز غير منفذ للهواء وتؤخذ عينات من الهواء بعد أن يكون قد تراكم ثاني أكسيد الكربون بقدر كاف لتقديره بدقة بأى من الأجهزة المستخدمة لهذا الغرض (مثل الـ gas chromatograph، أو الـ infrared CO₂ analyzer). وإذا ما كان الحيز الذى يوضع فيه المنتج محكم الإغلاق، فإن ثاني أكسيد الكربون يجب أن يزداد تركيزه خطياً مع الوقت. وبضرب التغير المشاهد في التركيز في