

الفصل الثاني: الفلفل

وعموماً .. فإن غمر ثمار الفلفل لمدة ٤ دقائق في ماء ساخن على 53°C ثم تعبئتها في أغشية بولييثيلين ذات كثافة منخفضة بسمك ٦٥ ميكرونًا يحافظ على جودتها بشكل جيد عند تخزينها في حرارة 8°C . وقد أدت المعاملة الحرارية إلى خفض معدل التنفس والإصابة بالأعقان، والمحافظة على امتلاء ونضارة الثمار ولونها الأخضر، وذلك لمدة ٢٨ يوماً (González-Aguilar وآخرون ١٩٩٩، و Raffo وآخرون ٢٠٠٧). وحتى بدون المعاملة الحرارية فإن التخزين في الظروف المشار إليها ساعد على احتفاظ ثمار الفلفل الحار بجودتها لمدة أربعة أسابيع (Wall & Berghage ٢٠٠٧).

التصدير

يصدر الفلفل الأخضر إلى بعض دول أوروبا الغربية خلال الفترة من يناير إلى منتصف أبريل. تفرز وتستبعد الثمار غير المطابقة للصفة، وغير المنتظمة الشكل، والمصابة بجروح أو خدوش أو أمراض، والمصابة بلفحة الشمس، وعديمة العنق. ويجب أن تكون الثمار المصدرة كاملة وسليمة وطازجة، وفي درجة مناسبة من النضج، وذات لون طبيعي، وخالية من آثار المبيدات، وآثار الإصابات المرضية والحشرية.

تعبأ الثمار في كراتين سعة ٣ كجم، ترص فيها الثمار يدوياً في صفوف. وتبقى الثمار بحالة جيدة لمدة ٣٠ يوماً عند تداولها جيداً.

الفلفل المجهز للمستهلك

يجهز الفلفل الطازج للمستهلك fresh-cut على صورة قطع 1×1 سم (diced) أو شرائح (sliced).

يجب ألا يكون الفلفل المجهز متغير اللون أو مائي المظهر. يجب استقبال الفلفل الخام وهو في حرارة 7°C وأن يخزن على $7-10^{\circ}\text{C}$ حتى التشغيل، ثم على $1-4^{\circ}\text{C}$ بعده. ومن بين المشاكل التي تؤثر في المظهر العام دكنة لون الجدر الثمرية، والتلون البني للأسطح المقطعة والتحلل. ويجب غسيل ثمار الفلفل بالرش بالماء قبل تجهيزها،