

ظروف التخزين الملائمة للحاصلات البستانية

يوضح جدول (٧-١١) درجات الحرارة والرطوبة النسبية الملائمة لتخزين مختلف الحاصلات البستانية، مع بيان فترة التخزين التى تظل خلالها الخضـر بحالة جيدة تحت هذه الظروف، وكذلك درجة حرارة التجمد وظروف الجو المتحكم فيه (CA) المناسبة لكل محصول منها.

تقسيم محاصيل الخضـر حسب درجات الحرارة والرطوبة النسبية المناسبة لتخزينها

يمكن تقسيم محاصيل الخضـر - حسب درجات الحرارة والرطوبة النسبية المناسبة لتخزينها - إلى ثلاث مجموعات، كما يلى:

أولاً: الخضـر الورقية والغضة الساقية والزهرية:

١- الخضـر الورقية: تتضمن الخس، والكرنب، والكرنب الصينى، والكرنب بروكسل، والكرفس، والروبارب، والسبانخ، والسلق، والكيل، والهندباء، والبقدونس، والبصل الأخضر.

٢- الخضـر الساقية: تتضمن الأسبرجس، وكرنب أبو ركة، والفينوكيا.

٣- الخضـر الزهرية: تتضمن الخرشوف، والبروكولى، والقنبيط.

يتطلب تخزين هذه الخضروات سرعة تبريدها إلى $1 \pm 1^{\circ}C$ ، مع تجنب تعريضها للتجمد. ثم تخزينها تحت نفس الظروف الحرارية، مع رطوبة نسبية ٩٠٪-٩٥٪.

ولا يوصى بتخزين خضروات هذه المجموعة لفترات طويلة باستثناء الكرنب، والكرنب الصينى. والكرفس.

ويتعين تحريك هواء المخزن بين الخضـر المخزنة للمحافظة على درجة الحرارة المطلوبة. مع التخلص من غاز ثانى أكسيد الكربون الناتج من عملية التنفس أولاً بأول، وتأمين مستوى مناسب من الأوكسجين، وعدم تعريض الخضروات المخزنة لغاز الإثيلين.