

- ١- يُجرى الحصاد مرة كل يوم إلى ثلاثة أيام حسب درجة الحرارة السائدة حتى لا تصبح بعض الثمار زائدة النضج إذا طالت الفترة بين القطفات.
- ٢- يكون الحصاد عند بداية اصفرار الثمار، وليس قبل ذلك وهي خضراء (لأن الثمار الخضراء لا تتلون بعد القطف)، أو بعد بداية اصفرارها (لأنها سوف تصبح زائدة النضج). ولذا .. يجب إجراء الحصاد يومياً في الجو الحار حتى يكون الحصاد - دائماً - في بداية الاصفرار.
- ٣- يجرى الحصاد في الصباح الباكر، وينتهي قبل العاشرة أو الحادية عشرة صباحاً للاستفادة من انخفاض درجة الحرارة ليلاً في خفض تكلفة عملية التبريد الأولى.
- ٤- لا تجذب الثمار من النباتات، وإنما تُقصد من أعناقها باستعمال مقصات القطف، وبحيث يتبقى نحو ٠,٥-٢,٠ سم من عنق الثمرة متصلاً بها، ويتوقف ذلك على الطراز الصنفي، حيث يبلغ الطول المناسب للجزء المتروك من العنق حوالي ٢ سم في طراز الشارانتيه، بينما يبلغ حوالي ٠,٥-١,٠ سم في الطرز الأخرى.
- ٥- لا تحصد ثمار لأجل التصدير إلا من النباتات السليمة. أما الثمار التي تحمل على نباتات ذابلة أو ميتة فإنها يجب أن تحصد مستقلة.
- ٦- تدريب العمال القائمين بعملية الحصاد، مع عدم تغييرهم أثناء الموسم.
- ٧- يقوم العمال المدربون على عملية الحصاد بالمرور على خطوط الزراعة مع تخصيص خط واحد لكل عامل منهم، ويقوم عمال آخرون باستلام الثمار منهم لتجميعها على الخطوط كل خامس خط، ثم تقوم مجموعة ثالثة من العمال بنقل الثمار سريعاً تحت مظلة في الحقل.
- ٨- تجب حماية الثمار من أشعة الشمس بعد الحصاد حتى نقلها من الحقل إلى محطة التعبئة.

نقل الثمار من الحقل إلى محطة التعبئة

من أهم الأمور التي تجب مراعاتها بين عملية الحصاد ونقل الثمار إلى محطة التعبئة، ما يلي:

- ١- تجمع الثمار وتترك عند كل خامس أو سادس خط من خطوط الزراعة.
- ٢- تستعمل عبوات بلاستيكية كبيرة نسبياً في نقل الثمار من مكان تجميعها في الحقل إلى محطة التعبئة، ويجب ألا تزيد محتويات العبوة الواحدة عن ٢٠ كجم من الثمار.
- ٣- عدم ترك الثمار معرضة لأشعة الشمس المباشرة لفترة طويلة وهي على هذا الوضع ولا أثناء نقلها إلى محطة التعبئة، مع ضرورة وصول الثمار إلى محطة التعبئة في خلال ساعتين من حصادها على أكثر تقدير.
- ٤- معاملة الثمار برفق أثناء وضعها في عبوات النقل البلاستيكية وأثناء تفرغها منها، لأن أى خدوش تتسبب فيها المعاملة الخشنة للثمار تؤدي حتماً إلى تقصير فترة صلاحيتها للتخزين.
- ٥- يجب عدم نقل المحصول سائلاً في عربات الشحن، وإنما في صناديق بلاستيكية تحتوى على طبقتين فقط من الثمار، ويستثنى من ذلك ثمار طراز شهد العسل (الهنى ديو) نظراً لمتانة وصلابة قشرتها.

عمليات التداول

- إن مُجمل عمليات التداول لثمار الكنتالوب المعد للتصدير من طراز الجاليا، كما يلي:
- ١- فرز جميع الثمار المشوهة والمتشقة، والمصابة بالأمراض، وغير المكتملة النمو، والزائدة النضج، والمجروحة .. إلخ، واستمرار عمليات التداول على الثمار المتبقية فقط.
 - ٢- الغسيل في ماء يحتوى على كلور بتركيز ١٥٠-٢٠٠ جزءاً في المليون.
 - ٣- المعاملة بالماء الساخن لمدة ١٥-٢٠ ثانية على حرارة ٥٦°م.
 - ٤- التشميع بشمع يحتوى على مطهر فطرى، أو على أقل تقدير معاملة عنق الثمرة بهذا الشمع.

- ٥- التجفيف قبل التعبئة.
- ٦- تعبئة الثمار حسب الحجم. علماً بأن الأحجام فى الجاليا هي: ٠.٤ و ٠.٥ و ٠.٦ و ٠.٨ و ٩ ثمرات، و ١١ ثمرة بالكرتونة. ومن الأهمية بمكان المحافظة على تجانس الحجم.