

وأوضحت دراسات Rodov وآخرون (١٩٩٨) أن تغليف ثمار الكوسة الزوكيني (صنف بلاك ماجك Black Magic) - المنتجة بالطريقة العضوية - بالغشاء البلاستيكي إكستند Xtend (وهو غشاء منفذ لبخار الماء بدرجة عالية، وتتفاوت نوعياته في درجة نفاذيتها لكل من الأكسجين وثاني أكسيد الكربون) .. أدى تغلف الثمار إلى تحسين مظهرها، وتثبيت اصفرارها، وفقدانها لصلابتها، ونمو الفطريات السطحية عليها، مع تقليل فقدتها للوزن إلى نصف ما تفقده الثمار المعبأة في الكراتين التجارية.

وكانت تعبئة الثمار في أغشية من البوليثيلين ضرورية للمحافظة على جودتها أثناء التخزين لمدة أسبوعين على ٥ أو ١٠ م° (Savvas وآخرون ٢٠٠٩).

الكوسة المجهزة للمستهلك

تجهز الكوسة الزوكيني للمستهلك على صورة شرائح. يجب أن تكون الشرائح المجهزة ذات قشرة خضراء قاتمة اللون ونسيج داخلي أبيض قَصِمَ crispy. يجب أن تكون حرارة المنتج الذي يصل المصنع ١٣ م° وأن يخزن بعد وصوله على ٥-١٠ م°، وعلى صفر-٥ م° بعد تجهيزه. ويفيد خفض مستوى الأكسجين في العبوات إلى ١٪، علمًا بأن خفض الأكسجين إلى ٠,٥٪ يخفض التنفس بنسبة ٥٠٪ على ٥ م°، وبمقدار ٨٠٪ على ١٠ م° مقارنة بالتنفس في الهواء العادي عند نفس درجات الحرارة.

هذا .. ومن مشاكل الكوسة الزوكيني المجهزة أن يظهر بها مناطق مائية المظهر (نتيجة لأضرار البرودة) على صفر م°، وتلون بنى على ٥-١٠ م° يزدادان مع زيادة فترة التخزين. يمكن غمر شرائح الزوكيني في محلول كلوريد كالسيوم منفردًا أو مع هيبوكلوريت الصوديوم، علمًا بأن معاملة الكالسيوم تقلل كلا من: الأعفان، والنمو الميكروبي الكلي، وفقدان حامض الأسكوربيك (Barth وآخرون ٢٠٠٤).