

تابع جدول (١٢-١).

المحصول	أقل حرارة آمنة (م)	أضرار البرودة
المانجو	١٣-١٠	تلون الجلد بلون رمادي - عدم انتظام النضج
الزيتون	٧	تلون بني داخلي
الرمان	٤,٥	تنقيير - تلون بني خارجي وداخلي
البرتقال	٣	تنقيير - ظهور صبغات بنية

العوامل المؤثرة في الإصابة بأضرار البرودة

تتأثر شدة الإصابة بأضرار البرودة بكل من مدى الانخفاض الحراري ومدة التعرض له. وقد يحدث الضرر خلال فترة وجيزة من التعرض للحرارة المنخفضة إن كانت شديدة الانخفاض، ولكن تزداد فترة التحمل للحرارة المنخفضة إن كانت في الحدود الحرجة للمحصول، وذلك قبل أن تصبح الأضرار بلا رجعة.

ولدرجة اكتمال النمو ومدى النضج عند الحصاد أهمية في تحديد مدى الحساسية لأضرار البرودة في بعض المحاصيل مثل الأفوكادو، وكنتالوب شهد العسل (الهني ديو)، والطماطم.

ولدرجة الحرارة المنخفضة تأثير متجمع cumulative؛ حيث يبدأ في الحقل قبل الحصاد، ويستمر مع التخزين في درجات الحرارة المنخفضة. وكثيراً ما تبدو الحاصلات طبيعية المظهر عند إخراجها من المخازن الباردة، إلا أنها سرعان ما تظهر عليها أعراض البرودة بعد بقائها في الجو العادي لمدة يوم أو يومين؛ أي أثناء فترة التسويق.

ولكن أعراض أضرار البرودة تظهر كذلك في المخازن إذا طالت فترة التخزين في حرارة أقل من الدرجة الحرجة الخاصة بالمحصول.

كذلك يسهم كلاً من التعرض للحرارة المنخفضة لفترات قصيرة، والتعرض للحرارة المنخفضة أثناء الشحن في شدة أعراض الإصابة بأضرار البرودة (Wang وآخرون

٢٠٠٤).