

تكنولوجيا وفسيولوجيا ما بعد حصاد الخضر الثمرية – التداول والتخزين والتصدير

العام كله فيما عدا شهري أغسطس وسبتمبر، علماً بأن نوعية القرون تنخفض كلما ازداد الارتفاع في درجة الحرارة وقت الحصاد (خلال شهري يونيو ويوليو)، أما الفاصوليا الهلدا فيمتد موسم تصديرها من ديسمبر إلى مارس.

ويمكن التصدير إلى الدول الأوروبية حسب نوعيات الفاصوليا، كما يلي:

الأسواق التي تطلبها	طول القرن (سم)	قطر القرن (سم)	الفئة
فرنسا	٩-١٣	٥,٥-٦,٥	الفانقة الرفع extra fine
فرنسا - بلجيكا - سويسرا - الملكة المتحدة - السويد - النرويج - فنلندا	٩-١٣	٧,٠-٨,٠	الرفيعة جداً very fine
فرنسا - بلجيكا - سويسرا - الملكة المتحدة - هولندا - ألمانيا	٩-١٤	٨,٥-٨,٠	الرفيعة fine
جميع الدول الأوروبية فيما عدا فرنسا	١٣-١٦	٩ فأكثر	البوبى bobby

يجب تبريد الحاويات التي تستخدم في شحن الفاصوليا الخضراء إلى ٤°م على ألا تزيد عن ٧°م، مع توفير تهوية بمعدل ٣٠م^٣/ساعة (٢٠ قدم^٣/دقيقة) في الحاويات الـ ٢٠ قدم، وبمعدل ٦٠م^٣/ساعة (٣٥ قدم^٣/دقيقة) في الحاويات الـ ٤٠ قدم، ومع رطوبة نسبية ٩٠٪-٩٥٪، حيث تحتفظ الفاصوليا بجودتها لمدة ٧-١٤ يوماً تحت هذه الظروف. هذا مع العلم بأن الفاصوليا تتجمد على -٧,٠°م (Optimal Fresh ٢٠٠١ - الإنقرنت).

نبات الفاصوليا

يقدر معدل التنفس في نبات الفاصوليا bean sprouts الحديث الحصاد بنحو مللي مول واحد من ثنائي أكسيد الكربون لكل كيلوجرام واحد في الساعة على ١٠°م،

الفصل الثامن - الفاصوليا

ويتضاعف ذلك المعدل بمقدار ١٠ مرات مع كل ارتفاع في درجة الحرارة قدره ١٦,٥ م.
وتبقى نبوت الفاصوليا بحالة جيدة لمدة ٧-٩ أيام على الصفر المئوي مع ٩٥٪ إلى
١٠٠٪ رطوبة نسبية. وتصل نبوت الفاصوليا إلى حدها الأدنى من الصلاحية للبيع بعد
٨,٥، و ٥,٥، و ٤,٥ و ٢,٥ يوم عند تخزينها على حرارة صفر، و ٢,٥، و ٥، و ١٠ م
على التوالي (عن DeEl وآخرين ٢٠٠٠).