

تكنولوجيا وفسولوجيا ما بعد حصاد الخضر الثمرية – التداول والتخزين والتصدير

أن محتوى الثمار من السكروز (على أساس الوزن الجاف) كان أعلى بنسبة ٢٥٠٪ في الثمار التي أعطيت المعاملة الحرارية عما في ثمار الكنترول. كذلك ازداد تراكم السكروز بزيادة فترة المعاملة الحرارية، واستمر تراكمه خلال فترة التخزين التي أعطيت المعاملة الحرارية. وقد وجد ارتباط قوى بين محتوى الثمار من السكروز ودرجة الجودة والقبول في اختبارات التذوق. كذلك أدت المعاملة الحرارية إلى زيادة التلون الأحمر المصفر باللب، وأدى ذلك مع زيادة محتوى السكروز إلى زيادة درجة القبول في اختبارات التذوق.

اليقطين

اليقطين (أو الشجر) - وهو ضرب من القرع - يسمى في الإنجليزية white flowered gourd (الجورد ذو الأزهار البيضاء)، و bottle gourd (جورد أو قرع الزجاجية)، ويطلق عليه علمياً - اسم *Lagenaria siceraria*.

ينتج النبات الواحد من ١٠-١٥ ثمرة صالحة للتطف في طور النضج الاستهلاكى، يتراوح وزن كل منها بين ٠,٥-١,٥ كجم. ويبلغ متوسط محصول الفدان حوالى ٢٥ طنًا من الثمار باعتبار كثافة زراعة مقدارها ٦٠٠ نبات/فدان (Tindall ١٩٨٣).

وتتراوح فترة صلاحية معظم الأصناف للتخزين بين ٨، و ١٢ يومًا على حرارة ٢٥±٤°م، بينما تزداد فترة الصلاحية للتخزين كثيرًا على حرارة ٢٥±٢°م. ويعتبر الصنف Summer Long Green من أكثر أصناف اليقطين صلاحية للتخزين، حيث تحتفظ ثماره بجودتها لمدة ١٢ يومًا على حرارة ٢٥±٤°م، و ٢٤ يومًا على حرارة ٢٥±٢°م (Bhatnagar & Sharma ١٩٩٧).

الشمام المر

يعرف الشمام المر في الإنجليزية باسم bitter melon، و bitter gourd، واسمه العلمى *Momordica charanita*.