

## الشحن

يجب تبريد الحاويات التي تستخدم فى شحن الشام المر إلى ١٠م°، وألا تزيد حرارتها عن ١٢م°، مع توفير تهوية بمعدل ١٠م³/ساعة (٥ قدم³/دقيقة) فى الحاويات الـ ٢٠ قدم، وبمعدل ١٥ م³/ساعة (١٠ قدم³/دقيقة) فى الحاويات الـ ٤٠ قدم، ومع توفير رطوبة نسبية ٨٥-٩٥٪، علما بأن مدة الشحن والتخزين لا يجب أن تزيد عن ١٤-٢١ يوما (Optimal Fresh ٢٠٠١ - الإنترنت).

## اللوبيا

### الحصاد

يتوقف موعد وطريقة الحصاد على الغرض من الزراعة كما يلى:

#### حصاد اللوبيا لغرض استعمال القرون الخضراء

يبدأ الحصاد بعد نحو ٢-٣ أشهر من الزراعة، ويستمر كل ثلاثة أيام لمدة ٢-٣ أشهر أخرى. وقد يجرى الحصاد آلياً بآلات تشبه آلات حصاد البسلة الخضراء، ولكن يكون المحصول منخفضاً. ويصاحب نضج قرون اللوبيا نقص نسبة الرطوبة فى البذور. وزيادة نسبة النشا والمواد الصلبة غير القابلة للذوبان فى الكحول.

#### حصاد اللوبيا لغرض استعمال البذور الخضراء

إذا أجرى الحصاد يدوياً فإن ذلك يكون فى حوالى اليوم التاسع عشر من تفتح الزهرة، عند اختفاء اللون الأخضر من القرون، وبعد اكتمال نمو البذور، ولكن قبل تصلبها وجفاف القرون.

وفى الولايات المتحدة تحصد حقول اللوبيا المزروعة لأجل استعمال البذور الخضراء آلياً. ويعتبر أنسب موعد للحصاد هو عندما تفقد القرون جزءاً من لونها الأخضر وتصبح باهتة جزئياً، ولكن لا يجب تأخير حصادها أكثر مما ينبغى حتى لا تصبح زائدة النضج (كأن يصبح لونها قرمزى داكن فى الأصناف القرمزية) لأن بذورها تكون

## **الفصل العاشر: الخضر الثمرية الأخرى**

جافة ونشوية وغير مقبولة، كما أن القرون الصغيرة الخضراء تكون بذورها صغيرة وغير مقبولة كذلك لا فى التعليب ولا فى الاستهلاك الطازج. ويجرى الحصاد - عادة - عندما تكون ٣٠٪-٤٠٪ من القرون ناضجة.

### **التداول والتخزين**

تخزن قرون اللوبيا وبذورها الخضراء فى الظروف ذاتها التى تخزن فيها قرون الفاصوليا وبذورها الخضراء، وتعطى معاملات بعد الحصاد التى تعطى الفاصوليا الخضراء.

### **الفاصوليا الليما**

#### **النضج والحصاد**

#### **المصاويرى لأجل المصون للأخضر**

يجرى حصاد الفاصوليا الليما التى تزرع لأجل استعمال البذور الخضراء بعد أن تصل إلى أقصى حجم لها، ولكن قبل أن يبدأ تحول القرون إلى اللون الأصفر. يبدأ الحصاد عادة ٧٠-٩٠ يوماً من الزراعة، ويستمر كل ٧-١٠ أيام لعدة أسابيع. وتقطف الأصناف القصيرة عادة ٤-٥ مرات، بينما يؤخذ عدد أكبر من الجمعات من الأصناف الطويلة.

ويجب أن تحتوى البذور عند حصادها للاستهلاك الطازج على حوالى ٢٠٪-٣٠٪ مادة جافة.

#### **المصاويرى لأجل المصون للأخضر**

لا يجرى الحصاد الآلى للفاصوليا الليما إلا لغرض التصنيع، ويكون ذلك مرة واحدة، وهو ما يعنى أن القرون تكون فى درجات متفاوتة من النضج. ويتحدد موعد إجراء الحصاد الآلى على أساس الموازنة بين كمية المحصول ونوعيته؛ لأن أى تأخير فى الحصاد يعنى زيادة فى كمية المحصول مع تدهور فى نوعيته. وأفضل موعد لذلك