

الجزر الأبيض

مرحلة النمو المناسبة للحصاد والحصاد

ينضج الجزر الأبيض بعد حوالي ٣,٥-٥ أشهر من الزراعة. ويمكن ترك الجذور فى الأرض دون حصاد كطريقة للتخزين لحين تحسن حالة السوق، إلا أن تركها مدة أطول من اللازم يؤدى إلى تصلبها وقلة جودتها.

هذا .. ويمكن أن تتعرض جذور الجزر الأبيض للتجمد الشديد دون أن تصاب بأضرار تذكر.

ويساعد التعرض للبرد الشديد - إلى ما دون الصفر المئوى - فى الحقل قبل الحصاد - فى تحول مخزون الجذور من المواد الكربوهيدراتية إلى سكريات تحسن من طعم الجذور وحلاوتها. ويتساوى فى هذا الشأن تعرض النباتات لحرارة التجمد لمدة شهرين فى الحقل قبل الحصاد مع تعرض الجذور لحرارة صفر-١ م لمدة أسبوعين فى المخازن بعد الحصاد.

يراعى عند الحصاد أن الجذور تتعمق فى التربة لمسافة ٢٥-٣٠ سم أو أكثر لذا فإن حصادها يحتاج إلى شوكة خاصة، وربما يلزم تفكيك التربة حولها بالمحراث أولاً. وعموماً فإن حصاد الجزر الأبيض لا يختلف عن حصاد الجزر.

التداول

يحصد الجزر الأبيض كما يحصد الجزر كما أسلفنا. يُراعى دائماً تجنب إحداث الجروح والكدمات السطحية بالجذور. تزداد صعوبة إزالة النموات الخضرية يدوياً فى الجزر الأبيض عما فى الجزر بسبب ارتفاع أكتافه لتكوّن تجويفاً يحيط بقواعد الأوراق. ويتطلب الأمر غالباً إزالة منطقة التاج كلها، وهى التى تشمل الأكتاف والساق القرصية وقواعد الأوراق. وقد يسوق الجزر الأبيض فى حزم. يراعى دائماً تقليم الجزء الرفيع السفلى من الجذر لأنه يكون أول أجزاء الجذر تعرضاً للفقد الرطوبى والذبول (عن Rubatzky وآخرين ١٩٩٩).

الفصل الثالث: الخضر الدرنية والجذرية الأخرى

تزداد ظاهرة التلون البنسى السطحى لجذور الجزر الأبيض بزيادة الأضرار (الكدمات والجروح) التى تتعرض لها الجذور أثناء الحصاد والتداول. وتختلف أصناف الجزر الأبيض فى مدى حساسيتها للإصابة بتلك الظاهرة، ويعد الصنف White Spear من أقل الأصناف قابلية للإصابة.

قد تعبأ الجذور فى أكياس من البوليثلين المثقب، وقد تدرج حسب رغبة المستهلك.

ويفيد غمر الجذور بعد الحصاد - وقبل التخزين - فى ماء يحتوى على كلوريد الكالسيوم، وحامض الأسكوربيك، وحامض الستريك فى خفض الإصابة بالتلون البنسى إلى مستوى مقبول فى الأصناف المتوسطة القابلية للإصابة، مثل Javelin (Toivonen 1992).

التخزين

يمكن تخزين جذور الجزر الأبيض (بدون عروش) - بحالة جيدة لمدة 4-6 أشهر - فى حرارة صفر م، ورطوبة نسبية 98%-100%. ويتحسن طعم الجذور فى خلال أسبوع واحد من التخزين؛ بسبب تحول جزء كبير من النشا المخزن بها إلى سكر. خاصة سكر السكروز. ويجب إلا تخزن سوى الجذور السليمة الخالية من الإصابات الميكانيكية والمرضية.

إن أهم مشاكل تخزين الجزر الأبيض الإصابة بالأعفان، والتلون السطحى البنسى، والذبول والفقد الرطوبى. ويفيد خفض درجة الحرارة إلى الصفر فى تأخير الإصابة بالأعفان والتلون البنسى، بينما تفيد الرطوبة النسبية العالية فى خفض الفقد الرطوبى.

ويؤدى تعرض الجزر الأبيض للإيثيلين أثناء التخزين إلى زيادة محتوى الجذور من الفينولات وتكون طعم مر غير مقبول بها مثلما يحدث عند تعرض جذور الجزر للإيثيلين (Shattuck وآخرون 1988).