

تُبرد الروتاباجا أولاً بالماء الثلج مع وضع الثلج المجروش، أو بالدفق الجبرى للهواء، وقد يكتفى بمجرد وضع الجذور فى المخازن الباردة على الصفر المئوى.

وقد تدرج جذور الروتاباجا قبل تخزينها.

وعلى الرغم من عدم الحاجة إلى تشميع جذور الروتاباجا لأجل تخزينها لفترات طويلة فإنها غالباً ما تشمع قبل تسويقها لتحسين مظهرها. ويجرى التشميع بغمس الجذور لمدة ثانية واحدة فى شمع بارافين ساخن، تبلغ حرارته ١٢١-١٣٢ م. ويخفف الشمع عادة بزيت معدنى لجعله أقل قابلية للتشقق. يؤدى التشميع إلى تحسين مظهر الجذور، وتقليل فقدانها للرطوبة وانكماشها، لكن زيادة سمك طبقة الشمع عن اللازم قد تؤدى إلى انهيار أنسجة الجذر الداخلية.

وإذا تم تشميع جذور الروتاباجا قبل تخزينها، فإنها لا يجب أن تخزن لأكثر من شهر أو شهرين.

التخزين

تحتفظ جذور الروتاباجا (بدون العروش) بحدودتها لمدة ٤-٦ شهور عند تخزينها فى درجة الصفر المئوى، مع رطوبة نسبية من ٩٨٪-١٠٠٪. وتساعد هذه الظروف على تقليل فقدان الرطوبة وانكماش الجذور. ولا تعد جذور الروتاباجا حساسة لأضرار البرودة.

يمكن أن تتحمل جذور الروتاباجا التجمد البسيط دون أن تحدث لها أضرار، بينما يؤدى التجميد الشديد إلى جعل الأنسجة مائية المظهر ثم تلونها بالبني، ثم تخمرها. ويبدأ تجمد الجذور على -١,٠ إلى -٠,٥ م.

الكرفس اللفتى

تكون الجذور صالحة للحصاد عندما تبلغ حجماً مناسباً للتسويق.

الفصل الثالث: الخضر الدرنية والجذرية الأخرى

ويؤدى تأخير الحصاد إلى "تخويخ" الجزء المتضخم الذى يزرع من أجله المحصول، وقد يظهر فراغ واضح فى الجزء العلوى منه أسفل الساق القرصية.

يجرى الحصاد بتقطيع الجذر الوددى للنباتات، ثم تفكيك الجزء المتضخم بالحرارة. ثم جذب النباتات يدوياً أو آلياً. وقد تقطع النموات الخضرية قبل الحصاد أو تترك لتجذب منها النباتات.

ويتطلب إعداد الكرفس اللفتى للتسويق إزالة الجزء الأكبر من النموات الخضرية وجميع الفروع الجذرية، ويتم ذلك يدوياً أو آلياً داخل طاحونة برميلية دوارة. يجرى الغسيل قبل التقليم لإزالة التربة العالقة بالجذور، كما يجرى غسيل آخر بعد التقليم أو أثنائه للتخلص من كل الأجزاء غير المرغوب فيها والمواد العالقة بالجذور (عن Rubatzky وآخرين ١٩٩٩).

ويمكن تخزين الكرفس اللفتى بحالة جيدة لمدة ٣-٤ أشهر فى حرارة الصفر المئوى، ورطوبة نسبية من ٩٠٪-٩٥٪.

وتجدر الإشارة إلى أن ما يميز الكرفس اللفتى غناه بالمركبات المتطايرة التى لا تقل عن ٣٥ مركباً، وهى التى تكسبه نكهته المميزة، ومن أكثر تلك المركبات تواجداً. ما يلى (Van Wassenhove وآخرون ١٩٩٠).

| | |
|------------------|------------------------|
| 3-methylbutanol | pyridine |
| Furfural | 3-methyl-4-ethylhexane |
| β-pinene | myrecene |
| p-cymene | limonene |
| ocimene-x | gamma-terpinene |
| trans-neocnidine | senkyunolide |
| ε-terpenes | ε-phalides |