

## البصل المجهز للمستهلك

يجهز البصل الطازج للمستهلك fresh-cut فى أربع صور، هى: مكعبات صغيرة diced، وحلقات rings، وقطع كبيرة نسبياً chunks، وكرات مقشرة فضية silvered.

يجب أن تكون الأبصال المستعملة جافة، وخالية من الأعفان والتحللات، وصلبة ويتراوح قطرها بين ٧,٥ و ١٠ سم. ويجب أن تكون حرارة مركز البصلة ١,٥ م° عند الاستلام، وأن تكون على حرارة ١-٣ م° أثناء وبعد تجهيزها. ويجب ألا تزيد نسبة الأبصال التى تظهر بها سيقاناً زهرية أو نموات عديدة داخلية عن ١٠٪. أما الأبصال المزدوجة والقشور الشفافة (النصف شفافة) translucent، فلا يجب أن تزيد نسبتها عن ٥٪.

يتم تقشير الأبصال الكاملة وتشذيبها (تقليمها) يدوياً أو آلياً. ويمكن إجراء الغسيل بالماء المكثور قبل التجهيز أو بعده وتغسل الأبصال المعدة لعمل حلقات منها بالماء المثلى على حرارة صفر م° قبل بدء العمل فيها. أما البصل الـ diced، والـ silvered فإنه يغسل بالماء المكثور بعد تجهيزه.

ومن أكبر مشاكل البصل المجهز للمستهلك على صورة مكعبات صغيرة التلون البنى والاصفرار والشفافية. كما أن التقطيع يحدث به تغيرات بيوكيميائية تؤدي إلى إنتاج مركبات كبريتية متطايرة بتحليل الـ alliin بالإنزيم allinase. ومن بين المركبات التى تُنتج الـ disulfides و thiosulfinates والـ propene disulfide، وجميعها مثبطات بكتيرية. أما المركب thiopropanal-S-oxide – المسبب لخاصية الإدماع والذى ينتج كذلك -- فإنه له خصائص مضادة للفطريات.

يؤدي تخزين البصل المجهز للمستهلك فى جو يحتوى على ٢٪-٥٪ أكسجين مع ١٠٪-١٥٪ ثانى أكسيد كربون إلى خفض معدل التنفس والنمو البكتيرى والمحافظة على السكروز والحرافة فى المنتج المجهز.

ويفيد ذلك الجو المعدل – كذلك – فى إبطاء التلون البنى والمحافظة على الجودة.

ويتباين معدل التنفس بدرجة كبيرة حسب المدة التى قضاها البصل فى المخازن

## الفصل الرابع: البصل

المبردة قبل تجهيزه، وكذلك حسب حرارة التخزين بعد التجهيز وطريقة التجهيز كما يلي (بيانات معدل التنفس بالملليجرام من ثانى أكسيد الكربون لكل كيلوجرام من البصل المجهز فى الساعة):

معدل التنفس (ملليجرام ثانى أكسيد كربون/كجم فى الساعة) فى حالة تجهيز		
مكعبات ١ × اسم	شرايح بسبك ٢ مم	الحرارة (م°)
١٢,٠	١٤	٢
١٥,٦	٢٣,٤	٥
٢٢,٨	٣٨	١٠
٩٩-٩٠	١٣١-١٢٦	٢٣