

التصدير

يعد الثوم من محاصيل التصدير التقليدية، وهو يصدر على صورتيه الطازجة والجافة. وتصدر مصر كميات محدودة من الثوم إلى بعض البلدان العربية، بينما يوجه معظم محصول التصدير إلى دول غرب أوروبا وأهمها فرنسا وإيطاليا، وتقوم الأخيرة بإعادة تعبئته وتصديره بأسعار عالية. وتفضل السوق الأوروبية الثوم ذو الفصوص الكبيرة.

يصدر الثوم المصرى خلال شهرى أبريل ومايو، حيث تخلو السوق الأوروبية من المنافسة الأجنبية، ولكن هذه الأسواق سرعان ما تتحول إلى محصول الثوم الإسباني، واليابانى، والإيطالى بمجرد ظهوره، بدءاً من شهر يونيو، وذلك نظراً لتفوقه على الثوم المصرى فى حجم الرؤوس والفصوص؛ لذا فإن اتباع الأساليب التى تؤدى إلى التبكير فى الإنتاج تعنى زيادة فرص التصدير بأسعار عالية.

ولا يصدر عادة إلا المحصول المنتج فى محافظتى المنيا وبنى سويف، وذلك لخلوه من الإصابة بالصدأ، ولزيادة صلاحيته للتخزين. أما محصول المحافظات الرئيسية الأخرى المنتجة للثوم، مثل: الدقهلية، والغربية، والقليوبية، فإنه يَمُوقُ محلياً.

وينص القانون المصرى على عدم جواز تصدير الثوم إلا إذا كانت الرؤوس سليمة، ونظيفة، وتامة النضج، ومتماثلة فى اللون، وغير متأثرة بالرطوبة (ساخنة) أو بلفحة الشمس (مسلوقة)، وأن تكون فصوصه جافة القشرة، وغير مزرعة. وفى حالة تصديره بعروشه يجب أن تكون العروش جافة القشرة. كما يجب ألا تزيد نسبة الإصابة بالعطب والجروح غير الملتئمة عن ١٪.

ويصنف الثوم المصدر إلى ثلاث رتبته هي كما يلي:

- ١- خاص: وهو مالا تزيد نسبة الثوم المقشور، وغير الممتلى، وغير المتماسك الفصوص: وكذا المصاب بالصدأ أو العفن الأسود والجروح الملتئمة على ١٠٪.
- ٢- تجارى: وهو ما تزيد فيه نسبة العيوب السابقة على ١٠٪، ولا تتجاوز ٢٠٪.
- ٣- نقضة: وهو ما تزيد فيه نسبة العيوب السابقة على ٢٠٪، ولا تتجاوز ٥٠٪.

تكنولوجيا وقسيولوجيا ما بعد حصاد الخضر غير الثمرية - التداول والتخزين والتصدير

ولا يجوز تصدير الثوم من رتبة النقضة إلا إلى أسواق معينة يمكنها أن تتقبل هذه النوعية من الثوم، أو إذا قدم شهادة مصدقة بأن الرسالة المصدرة ستستعمل فى أغراض صناعية.

وبموز تحريج الثوم من رتبتي الخاص والتجاري إلى الأجهاء التالية.

١- كبير: وهو ما يزيد قطر الرأس منه على ٥,٥ سم.

٢- متوسط: وهو ما يزيد قطر الرأس منه على ٤,٥ سم، ولا يتجاوز ٥,٥ سم.

٣- صغير: وهو ما يزيد قطر الرأس منه على ٢,٥ سم، ولا يتجاوز ٤,٥ سم.

ويشترط فى الثوم غير المدرج ألا يقل قطر الرأس منه عن ٣,٥ سم ويرخص بالتجاوز عن هذه المقاسات السابقة بما لا يزيد على ٧٪ من محتويات الطرد.

وعند شحن الثوم فى الحاويات يجب أن يتم تحميل الحاوية وهى فى درجة الصفر المئوى بمنتج مبرد إلى درجة الصفر المئوى وبحد أقصى ٥°م. تضبط التهوية داخل الحاوية لتكون بمعدل ١٠م^٣/ساعة للحاويات ال ٢٠ قدم، و ١٥م^٣/ساعة للحاويات ال ٤٠ قدم. أما الرطوبة النسبية فإنها تكون فى حدود ٦٥٪-٧٠٪.

هذا ويتجمد الثوم على حرارة -٠,٨م°. وبينما يحتفظ الثوم بجودته لمدة ٢١-٢٨ يوماً على حرارة ٢٠م°، فإنه يحتفظ بجودته لمدة ٦-٧ شهور تحت الظروف المبينة أعلاه.

وإذا كان هواء الحاويات متحكماً فيه فإن الهواء يجب أن يحتوى على ١٪-٢٪ أكسجين + صفر ٪ حتى ١٠٪ ثانى أكسيد كربون.

الثوم المجهز للمستهلك

يجهز الثوم للمستهلك بتقشير الفصوص (إما يدوياً، أو آلياً بواسطة الهواء المضغوط)؛ الأمر الذى يعرضها لتغير لونها سطحياً، وفقدتها للرطوبة، وتلفها جراء النمو الميكروبي عليها، وفقدتها لقدرتها على التخزين. ومن الظواهر الأخرى التى تسبب فقد الجودة التزريع والتجذير اللذان يحدثان بسبب الرطوبة النسبية العالية التى تسود فى