

قدرته التخزينية. ويعد التبريد تحت التفريغ أكثر كفاءة فى تبريد الشيكوريا عن استعمال الماء البارد. ويفيد رش رؤوس الشيكوريا بقليل من الماء النظيف قبل تبريدها أولاً تحت التفريغ فى زيادة كفاءة عملية التبريد عندما تكون الرؤوس المراد تبريدها أولاً جافة وتزيد حرارتها عن ٢٤°م.

تخزن الشيكوريا على درجة الصفر المئوى مع ٩٥٪ رطوبة نسبية. حيث يمكن أن تحتفظ بجودتها لمدة ١٦-٢١ يوماً، وتقتصر فترة الصلاحية للتخزين إلى ١١ يوماً على ٦ م. وتعبأ الشيكوريا عادة - بعد تبريدها أولاً - فى أغشية بوليمرية داخل كراتين. وقد تستفيد الشيكوريا من تخزينها فى جو يتكون من ٣٪ أكسجين + ٥٪ ثانى أكسيد كربون، إلا أن الحرارة المنخفضة تبقى هى العامل الأساسى فى المحافظة على الجودة (Suslow & Cantwell ٢٠٠٧).

شيكوريا وتلوف

الحصاد

تقطع الشيكونات أو تقصف من الجذور يدوياً وتزال منها جميع الأوراق السائبة، وتنظف عند الضرورة.

يبلغ طول الشيكونات الجيدة ١٥-٢٠سم. وتكون مندمجة ومغزلية الشكل، وتزن ٥٥-٨٥جم. وخالية تماماً من أى لون أخضر. ويعطى كل ١٠٠ كجم من الجذور حوالى ١٥-٢٠ كجم من الشيكونات.

التداول والتخزين

يجب تداول الشيكونات بعناية حتى لا تصاب بأى كدمات أو أضرار ميكانيكية.

يجب تبريد الشيكونات بأسرع ما يمكن، مع عدم بلها. ويكون التخزين على ٢-١°م مع ٩٥٪-٩٨٪ رطوبة نسبية، حيث تحتفظ بجودتها لمدة ٢-٤ أسابيع.

يفيد كثيراً تغليف الشيكونات المفردة فى أغشية مثقبة فى احتفاظها بجودتها.

ويتعين عدم تعريض الشيكونات للضوء أثناء تداولها وعرضها بالأسواق، لكي لا يتكون بها الكلوروفيل، وتتم حمايتها من الضوء أثناء التسويق باستعمال ورق بارافين أزرق. ويجب أن تكون أوراق الشيكونات بيضاء اللون والقمة بيضاء مصفرة.

التصدير

تتطلب السوق الأوروبية المشتركة أن تتوفر في شيكوريا وتلوف witloof chicory المسوقة فيها لأجل الاستهلاك الطازج الشروط التالية:

- ١- أن تكون الشيكونات سليمة وخالية تماماً من أى تدهور أو تحلل، وأن تكون طازجة المظهر.
- ٢- أن تكون خالية تماماً من التلون والخدوش والكدمات.
- ٣- أن تكون خالية من أضرار القوارض والإصابات المرضية وأضرار الحشرات.
- ٤- ألا يزيد فيها طول الساق الزهرية (الداخلية) عن ٧٥٪ من طولها.
- ٥- أن تكون نظيفة وخالية من التلوث بالتربة والمواد الغريبة.
- ٦- أن تكون باهتة، فتكون بيضاء اللون أو بيضاء مصفرة.
- ٧- أن يكون مكان قطعها نظيفاً.
- ٨- أن تخلو من الرطوبة الحرة الخارجية.
- ٩- أن تخلو من أى رائحة أو طعم غريبين.

وتدرج هيئتنا العيشوريا إلى أربع رتب كما يلي،

١- رتبة الإكسترا Extra:

يجب أن تكون شيكونات رتبة الأكسترا جيدة التكوين، مندمجة، ومغلقة جيداً عند أطراف الأوراق، ولا يقل طول أوراقها الخارجية عن ٧٥٪ من طولها، وألا تكون مخضرة اللون أو زجاجية المظهر.

٢- رتبة الدرجة الأولى Class I:

يجب أن تكون شيكونات رتبة الدرجة الأولى ذو نوعية جيدة، ومندمجة، ولا يقل

الفصل العاشر: الخضر الورقية الأخرى

طول أوراقها الخارجية عن ٥٠٪ من طولها، وألاً تكون مخضرة اللون أو زجاجية المظهر. ويمكن لشيكونات هذه الرتبة أن تكون أقل انتظاماً في الشكل مما في رتبة الإكسترا، وأن تكون أقل اندماجاً وانغلاقاً، لكن يجب ألا يزيد قطر هذا الجزء الطرفى عن ٢٠٪ من أكبر قطر للشيكون.

٣- رتبة الدرجة الثانية Class II :

تتوفر في شيكونات هذه الرتبة المواصفات العامة التى ينبغى توفرها ولكن لا تتوفر فيها شروط أى من رتبتي الإكسترا أو الدرجة الأولى، فهى تكون غير منتظمة الشكل قليلاً، وخضراء قليلاً عند أطراف الأوراق، ومفتوحة قليلاً عند القمة، ولكن يجب ألا يزيد قطر الجزء الطرفى عن ٣٣٪ من أكبر قطر للشيكون.

٤- رتبة الدرجة الثالثة Class III :

تتوفر في شيكونات هذه الرتبة مواصفات رتبة الدرجة الثانية، ولكن يمكن أن تزيد فيها درجة عدم الانتظام في الشكل وشدة التلون الأخضر عند أطراف الأوراق، كما يمكن أن يظهر عليها آثار من التلون الأحمر بالأوراق الخارجية.

بته التحديج العممي تبعاً لحل من الهيكونات و طولها، كما يلي،

الأبعاد (سم)	الإكسترا	الدرجة الأولى	الدرجة الثانية	الدرجة الثالثة
أقل قطر				
شيكونات يقل طولها عن ١٤ سم	٢,٥	٢,٥	٢,٥	٢,٥
شيكونات لا يقل طولها عن ١٤ سم	٣	٣	٢,٥	٢,٥
أقصى قطر	٦	٨	—	—
أقل طول	٩	٩	٩	٩
أقصى طول	١٧	٢٠	٢٤	٢٤

هذا .. ولا يسمح بأي اختلافات في طول أو قطر الشيكونات في العبوة الواحدة تزيد عن الحدود التالية:

الأبعاد (سم)	الإكسترا	الدرجة الأولى	الدرجة الثانية	الدرجة الثالثة
التباين في الطول (سم)	٥	٨	١٠	١٠
التباين في القطر (سم)	٢,٥	٤	٥	بدون حدود

ويسمح في كل عبوة بوجود شيكونات لا تنطبق عليها شروط الرتبة الخاصة بالعبوة. ولكن تنطبق عليها شروط الرتبة التالية لها على ألا تزيد نسبة هذه الشيكونات بالوزن أو بالعدد عن ٥٪ في رتبة الإكسترا، و ١٠٪ في الدرجتين الأولى والثانية، و ١٥٪ في الدرجة الثالثة. ويسمح في الدرجتين الثانية والثالثة بالألّا تتوفر في الشيكونات المخالفة الشروط العامة للجودة. على ألا تكون مصابة بالأعفان ومتدهورة إلى درجة تجعلها غير صالحة للاستهلاك.

كذلك يسمح بتجاوزات تصل إلى ١٠٪ بالوزن أو بالعدد يزيد فيها طول الشيكونات – أو قطرها – أو ينقص عن الحدود المسموح بها بمقدار ١ سم، شريطة ألا يقل القطر عن الحد الأدنى المحدد.

البصل الأخضر

اكتمال النمو للحصاد، والحصاد

تكون نباتات البصل جاهز للحصاد – غالبًا – بعد نحو ٧٥-٨٠ يومًا من زراعة البذور، ولكن تلك الفترة قد تقصر إلى ٦٠ يومًا (كما في الجو المعتدل والأصناف السريعة النمو في الأراضي الصفراء)، وقد تطول إلى ٩٠ يومًا (كما في الجو الحار وأصناف البطيئة النمو في الأراضي الرملية)، وإلى ١٢٠ يومًا (كما في الجو البارد في الأراضي الرملية).

إذا كان نمو الحقل منتظمًا فإن جميع النباتات تحصد بجذبها من ساقها البيضاء،