

المواصفات المطلوبة في أصناف البصل للأغراض المختلفة

يجب أن تتوفر الصفات التالية في جميع أصناف البصل أيًا كان الغرض من زراعتها :

- ١ — المحصول الجيد .
 - ٢ — التأقلم على الفترة الضوئية في منطقة الإنتاج .
 - ٣ — المقاومة للأمراض والحشرات الهامة السائدة .
 - ٤ — المقاومة للإزهار المبكر .
- وبالإضافة إلى ما سبق .. فإنه يجب أن تتوفر الصفات التالية في أصناف البصل التي تسوق طازجة :

- ١ — أن تتناسب درجة الحرافة مع ذوق المستهلك ، ويفضل البصل المتوسط الحرافة .
- ٢ — أن يكون الصنف متجانسًا في الشكل ، والحجم ، واللون ، وأن تتناسب هذه الصفات مع ذوق المستهلك .
- ٣ — أن يكون ذا مقدرة تخزينية جيدة .
- ٤ — أن تقل نسبة الأبصال المزدوجة به .

أما أصناف البصل التي تسوق بعد تجفيفها ، فلا بد أن تتوفر فيها الشروط التالية ، وذلك بالإضافة إلى الشروط العامة التي سبق بيانها :

- ١ — أن تكون الأبصال بيضاء اللون .
- ٢ — أن ترتفع فيها نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية .
- ٣ — أن تكون منطقتا الرقبة والجذور صغيرتين .
- ٤ — ألا تتلون أو يتكون فيها طعم مر بعد التجفيف .
- ٥ — أن تكون أبصالها متجانسة حتى تجف جميع الشرائح بنفس الدرجة .

أما أصناف البصل التي تزرع لأجل إنتاج بصيلات التخليل Pickles ، فإنه يفضل أن تكون أبصالها بيضاء اللون ، وذات رقبة رفيعة ، ومجموع جذرى صغير ، وساق قرصيه صغيرة ، كما يفضل أن تكون الأبصال مقلطحة بطبيعتها ، وذلك لأن الزراعة الكثيفة تجعلها كروية ، بينما تؤدي الزراعة الكثيفة للأصناف ذات الأبصال الكروية إلى إنتاج بصيلات بيضاوية غير مرغوبة في التخليل .

وبالنسبة للبصل الأخضر ، فإنه يفضل أن يكون الصنف المستعمل ذا أبصال بيضاء . وأنسب الأصناف هي تلك التي تحتاج إلى نهار أطول مما يكون عليه الحال في منطقة الإنتاج ، حتى لا تكون أبصالًا .