

المادة الجافة

تختلف نسبة المادة الجافة في الأصناف المختلفة من البصل من ٤-٢٥٪ (Jones & Mann ١٩٦٣) ، وهي تتراوح في الأصناف المصرية كما يلي :

الصعيدي : ٧-٨٪ .

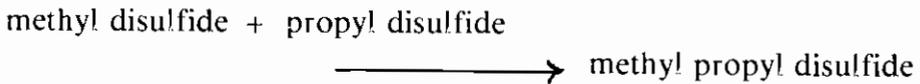
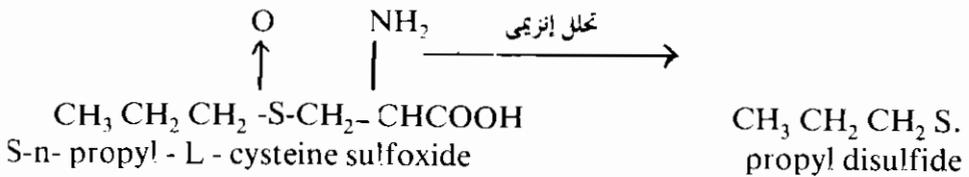
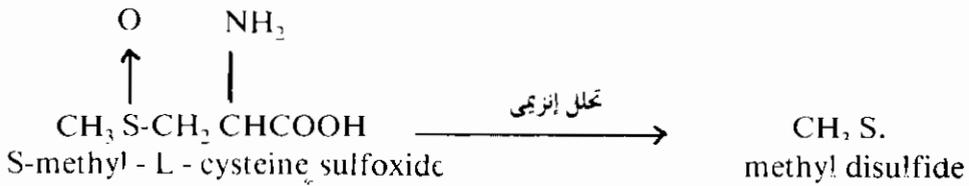
البحيري وجيزة ٦ : ١٠-١٣٪

جيزة ٦ محسن : ١٢-١٤٪

هذا .. ويزداد تركيز المادة الجافة بالأبصال من خارج البصلة نحو الداخل ، ومن قمة البصلة نحو قاعدتها (مرسي وآخرون ١٩٧٣) . ويوجد ارتباط كبير بين نسبة المادة الجافة في البصلة ، ونسبة المواد الصلبة الكلية المقدرة بالرفراكتومتر (McCollum ١٩٦٨) .

الطعم والنكهة

حظيت دراسة النكهة والطعم في البصل بدراسات عديدة أثبتت أن النكهة المميزة للبصل ترجع إلى مركبات كبريتية معينة تتكون بفعل تفاعلات إنزيمية لا تحدث إلا بعد جرح البصلة ، أو بعد حدوث ضرر لأنسجتها . وتؤدي هذه التفاعلات إلى إنتاج ثلاثة مركبات تعطي البصل نكهته المميزة ، وهي : ميثيل داى سلفيد methyl disulfide ، وبروبيل داى سلفيد propyl disulfide ، وميثيل بروبيل داى سلفيد methyl propyl disulfide (شكل ٧-١) .



شكل (٧ - ١) : التفاعلات الإنزيمية التي تؤدي إلى إنتاج المركبات المسؤولة عن النكهة المميزة للبصل وهي المركبات التي توجد على اليمين بالشكل .