

أثناء الطهي تتركب من كلٍّ من حامض الكلوروجنك ، والحديد . وتتأكسد هذه المادة بعد أن تبرد البطاطس وتتعرض للهواء ؛ حيث تتكون مادة فيري - داي كلوروجنك - ferri dichlorogenic acid المسؤولة عن اللون الأسود .

ويتأثر تكون هذه المادة برقم الحموضة (pH)، حيث يزداد التفاعل بزيادة رقم الـ pH ، وبالمركبات المخيلية chelating agents الطبيعية؛ مثل : حامض الستريك، وحامض الماليك ، التي تنافس حامض الكلوروجنك على عنصر الحديد ، وأكثرها فاعلية حامض الستريك . ونظراً لأن حامض الستريك يزداد تركيزه في الطرف البعيد rose end للدرنة ؛ لذا يقل ظهور هذا العيب الفسيولوجي في هذا الجزء من الدرنة .

ويعتبر البوتاسيوم من أهم العوامل المؤثرة على محتوى الدرنات من حامض الستريك، ومن ثم على ظهور اللون الأسود بعد الطهي؛ لأن محتوى الدرنات من حامض الستريك يرتبط إيجابياً بمحتواها من البوتاسيوم؛ ويترتب على ذلك أن يزداد ظهور اللون الأسود بزيادة التسميد بالكاتيونات الأخرى التي تنافس البوتاسيوم على الامتصاص ؛ مثل : الأمونيوم .

كذلك يقل ظهور هذا العيب الفسيولوجي في البطاطس المنتجة في أرض باردة رطبة ؛ مقارنةً بتلك المنتجة في أرض دافئة جافة ، وفي بعض الأصناف دون غيرها .

الدرنات الصغيرة أو الثانوية

قد تثبت الدرنات أثناء التخزين ، أو بعد الزراعة مباشرة ، وتكون درنات جديدة مباشرة ، دون أن تطى نباتاً طبيعياً . ويحدث ذلك عند نمو براعم الدرنات القديمة بعد انتهاء فترة السكون، خاصة عندما تكون هذه الدرنات قد أنتجت وخزنت في حرارة عالية، وكانت زراعتها عميقة وفي حرارة منخفضة . ويطلق على هذه الحالة اسم الدرنات الصغيرة little tuber أو الدرنات الثانوية secondary tubers ؛ وهي ليست مشكلة كبيرة؛ حيث لا ينجم عنها سوى غياب عدد قليل من الجور .

التموات الحلزونية

تظهر التموات الحلزونية coiled sprouts عند زراعة تقاٍ مخزنة لفترات طويلة، أو عند