

٢ - المركبات الفينولية : يزيد حامض الكلوروجينيك في البراعم أثناء التخزين وأسى الخلايا المجاورة للجروح . ويزيد التيروزين - وهو أحد المركبات الفيتروجينية أيضا - عند تعرض الدرناات للخدش أو التجريح .

٣ - الكلوروفيل : يتكون الكلوروفيل في الخلايا السطحية إذا تعرضت الدرناات للضوء .

٤ - الجليكوكالكالويدات glycoalkaloides : تزداد هي الأخرى عند تعرض الدرناات للضوء .

٥ - التربينويدات terpenoides : أهمها : الريشيتين rishitin والفيتويويرين phytoberin . وقد يصل تركيزها في الدرناات المصابة بالأمراض إلى ملليجرام واحد لكل جرام من الوزن الطازج . ويزداد التركيز عند الإصابة ببعض الفطريات؛ مثل الفطر المسبب لمرض الندوة المتأخرة ، والبكتيريا المسببة لمرض التعفن البكتيري الطرى .

٦ - فيتامين ج : يقل تركيز فيتامين ج كثيرا أثناء التخزين من نحو ٣٠ ملليجرام/١٠٠ جم عند الحصاد إلى حوالي ١٠ ملليجرام/١٠٠ جم بعد أشهر قليلة من التخزين، لكن ثلثي الفقد في فيتامين ج يكون خلال الثلاثة أو الأربعة أسابيع الأولى من التخزين .

وقد أدى التخزين لمدة ستة أسابيع على حرارة ٣٠م إلى انخفاض محتوى درناات أربعة أصناف من البطاطس من فيتامين ج بنحو ٥٠٪ في المتوسط ، واستمر الانخفاض بعد ذلك - ولكن بدرجة أقل خلال فترة إعادة التهينة التي أعقبت التخزين البارد ودامت لمدة أسبوعين على حرارة ٢٥م (Okeyo & Kushad ١٩٩٥).

أما الفيتامينات الأخرى .. فيبدو أنها لا تتأثر بحرارة التخزين .

التصدير

تصدر البطاطس إلى كل من الدول الأوروبية - خاصة إنجلترا - والدول العربية . ومعظم البطاطس المصدرة إلى إنجلترا هي من البطاطس الجديدة new potatoes (البليئة) التي تحصد قبل تمام نضجها ويقل قطر درنااتها عن ٣ سم ، وترتفع فيها نسبة الرطوبة كثيرا ؛ حيث تبلغ كثافتها النوعية حوالي ١,٠٨ ، ولاتلتصق قشورها بالدرنة .

تصدر البطاطس البلية في أجولة من الجوت المبطن بالبولى إيثيلين الأسود المثقب سعة ٢٢ كجم . وتخلط درنات كل جوال بنحو كيلو جرام واحد من البيت موس المندي بنحو لتر ونصف من الماء ؛ حتى تحتفظ الدرنات برطوبتها خلال فترة الشحن التي تستغرق ٢-٣ أسابيع ، والتي تكون في ثلجات على درجة حرارة من ٣م-٥م .

أما البطاطس المكتملة النضج، فإنها تصدر إلى كل من الدول العربية والأوروبية . وينص القانون على أن تكون البطاطس المصدرة من صنف واحد ، وتامة النضج ، ونظيفة ، وغير لينة ، وخالية من الإصابات والعطب والجروح غير الملتئمة ، والإصابة بالحفار ، والدرنات الخضراء ، والنموات الثانوية ، وألا يقل قطر أصغر الدرنات عن ٣,٥ سم . وتعبأ البطاطس المصدرة في أجولة مصنوعة من الجوت ، أو الكتان ، أو خليط منها، سعة ٢٥ كجم، أو في صناديق من الخشب ، أو الكرتون سعة ٢٥-٢٠ كجم. ويجب أن تكون العبوات سليمة ، ومتينة ، ونظيفة ، وجافة ، وخالية من الرائحة ، ومماثلة في النوع ، والشكل ، والحجم ، والوزن ، وأن تتم التعبئة بحيث تكون الدرنات ثابتة غير مضغوطة. ويجب أن تغلق الأجولة ، أو تحزم الصناديق بإحكام بدوابة ، أو بسلك .

تصنيف بطاطس التصدير إلى الدرجتين التاليتين :

١ - الدرجة الأولى : وهي التي لا تتجاوز فيها نسبة الدرنات ذات العيوب الشكلية (مثل الجروح، والتشققات، والتشوهات) ١٪ من صافي الوزن في الطرد الواحد، ولا يتجاوز الفرق بين أقطار درنات الطرد الواحد ١,٥ سم . ويجب أن تكون مدرجة حسب الحجم إلى صغيرة (يتراوح قطر درناتها بين ٣,٥ سم، و ٥ سم)، ومتوسطة (يتراوح قطر درناتها بين ٥ سم و ٦,٥ سم)، وكبيرة (يتراوح قطر درناتها بين ٦,٥ سم و ٨ سم) .

٢ - الدرجة الثانية : وهي التي لا تتجاوز فيها نسبة العيوب الشكلية السالف ذكرها ٣٪ من صافي الوزن في الطرد الواحد ، ويجوز تدرج الدرنات إلى الأحجام السالف ذكرها في الدرجة الأولى .

توضع على كل طرد كلمة " بطاطس " ، أو " بطاطس جديدة " حسب نوعية الدرنات المصدرة كما يكتب اسم الصنف ، والدرجة ، والحجم ، أو عبارة "غير مدرجة" في حالة

التدريج. وتذكر أيضا العلامة التجارية للمصدر، واسمه، وعنوانه، والوزن الصافي للطرء، وعبارة: جمهورية مصر العربية. وتكون الكتابة باللغة العربية بحروف ظاهرة تتناسب مع حجم العبوة، وباللون الأخضر في الدرجة الأولى، وباللون الأحمر في الدرجة الثانية، كما يجوز كتابة هذه البيانات فضلا بلغة أجنبية.