

التخزين

تفقد بذور البسلة الخضراء جزءاً كبيراً من محتواها من السكر إن لم تخزن سريعاً فى درجة حرارة منخفضة. وأفضل ظروف للتخزين هى الصفر المئوى مع رطوبة نسبية من ٩٠-٩٥٪. تحتفظ البذور بجودتها تحت هذه الظروف لمدة ٧-١٤ يوماً، وتزداد مدة التخزين نحو سبعة أيام أخرى إذا خلطت القرون مع الثلج المجروش أثناء التخزين. ويفضل دائماً تخزين قرون البسلة كاملة؛ أى بدون تقشير (Lutz & Hardenburg ١٩٦٨). وتخزن قرون البسلة السكرية فى نفس الظروف.

وقد أمكن تخزين قرون البسلة السكرية المتقصفة صنف مانوا شوجر Manoa Sugar على ١٠ م لمدة ١٤ يوماً فى الهواء العادى دون أن تحدث تغيرات تذكر فى خصائص الجودة التى اتم قياسها (التغيرات فى المظهر العام، والوزن، وتركيز الكلوروفيل، ونسبة السكريات الكلية، ونسبة المواد غير الذائبة، ونسبة البروتين الذائب)، ولكن المظهر العام كان أفضل فى الهواء المتحكم فى مكوناته (٢,٤٪ أكسجين + ٢,٦٪ ثانى أكسيد كربون) مقارنة بالتخزين فى الهواء العادى، بينما ظهر الفرق واضحاً عندما استمر التخزين تحت هذه الظروف لمدة ٢١ يوماً، حيث كان مظهر البسلة المخزنة فى الهواء المتحكم فى مكوناته أفضل عما فى حالة التخزين فى الهواء العادى، واستمر مستوى الكلوروفيل والسكريات الذائبة عالياً بينما انخفض تركيز المواد الصلبة غير القابلة للذوبان. أما عندما كان التخزين فى ١ م، فقد احتفظت القرون بجودتها سواء أكان التخزين فى الهواء العادى، أم فى الهواء المتحكم فى مكوناته (Ontai وآخرون ١٩٩٢).

التصدير

يمتد موسم تصدير البسلة بنوعيها - الخضراء العادية والسكرية - من أكتوبر إلى أبريل. وللإطلاع على شروط تصدير البسلة العادية إلى السوق الأوروبية .. يراجع MAFA (١٩٩٨).