

Nielsen وآخرون (١٩٩٤) أن قطف الأوراق - حتى ولو أجرى بصورة محدودة عند عمر ٥، و ٧ أسابيع - أدى إلى نقص محصول البذور، إلا أنه لم يؤثر على محتواها من البروتين.

وفي دراسة أخرى .. أدى قطف الورقتين الكاملتي التكوين - وهما الورقتان الثالثة والرابعة من القمة النامية - فيما بين اليوم الثامن والعشرين من الزراعة وحتى إزهار ٥٠٪ من النباتات - أدى ذلك إلى نقص متوسط محصول البذور لإثنتي عشر صنفاً من اللوبيا من ١٢٦٠ إلى ٩٧٦ كجم/هكتار، وانخفاض "محصول" البروتين المتحصل عليه من البذور بنسبة ٢٣٪، ولكن قابل ذلك زيادة في محصول البروتين الكلى المتحصل عليه من البذور والأوراق معاً بنسبة ٤٠٪ (Ahenkora وآخرون ١٩٩٨).

الحصاد والتداول والتخزين

الحصاد

يتوقف موعد وطريقة الحصاد على الغرض من الزراعة كما يلي:

حصاد اللوبيا لغرض استعمال القرون (الخضراء)

يبدأ الحصاد بعد نحو ٢-٣ أشهر من الزراعة، ويستمر كل ثلاثة أيام لمدة ٢-٣ أشهر أخرى. وقد يجري الحصاد آلياً بالآلات تشبه آلات حصاد البسلة الخضراء، ولكن يكون المحصول منخفضاً. ويصاحب نضج قرون اللوبيا نقص نسبة الرطوبة في البذور، وزيادة نسبة النشا والمواد الصلبة غير القابلة للذوبان في الكحول.

حصاد اللوبيا لغرض استعمال البذور (الخضراء)

إذا أجرى الحصاد يدوياً فإن ذلك يكون في حوالى اليوم التاسع عشر من تفتح الزهرة، عند اختفاء اللون الأخضر من القرون، وبعد اكتمال نمو البذور، ولكن قبل تصلبها وجفاف القرون.

وفي الولايات المتحدة تحصد حقول اللوبيا المزروعة لأجل استعمال البذور الخضراء آلياً. ويعتبر أنسب موعد للحصاد هو عندما تفقد القرون جزءاً من لونها الأخضر وتصبح باهتة جزئياً، ولكن لا يجب تأخير حصادها أكثر مما ينبغي حتى لا تصبح زائدة النضج

(كأن يصبح لونها قرمزي داكن في الأصناف القرمزية) لأن بذورها تكون جافة ونشوية وغير مقبولة، كما أن القرون الصغيرة الخضراء تكون بذورها صغيرة وغير مقبولة كذلك لا في التعليب ولا في الاستهلاك الطازج. ويجرى الحصاد - عادة - عندما تكون ٣٠-٤٠٪ من القرون ناضجة.

حصاؤ اللوبيا لغرض استعمال البذور الجافة

لاتنضج قرون اللوبيا في وقت واحد، في حين يؤدي ترك القرون الجافة على النبات إلى انشطارها وفقد البذور. ولذا .. فإن حصاد القرون الجافة في اللوبيا يجرى ٣-٤ مرات على مدى شهر بعد نحو ٤-٥ أشهر من الزراعة، ويكون الجمع - في الصباح الباكر - في وجود الندى. وبعد ذلك تترك النباتات حتى تنضج القرون المتبقية عليها، ثم تقطع وتنقل إلى مكان هادئ لتجف، ثم تستخلص منها البذور.

التداول والتخزين

تخزن قرون اللوبيا وبذورها الخضراء في الظروف ذاتها التي تخزن فيها قرون الفاصوليا وبذورها الخضراء، وتعطى معاملات بعد الحصاد التي تعطاها الفاصوليا الخضراء.

الأمراض والآفات ومكافحتها

للتفاصيل المتعلقة بمعظم أمراض وآفات اللوبيا .. يراجع الموضوع تحت الفاصوليا. تصاب اللوبيا بعدد من الأمراض نذكر منها ما يلي: (عن Cook ١٩٧٨):

المسبب

المرض

Fusarium oxysporum f. sp. *tracheiphilum*

الذبول الفيوزاري *fusarium wilt*

Erysiphe polygoni

البياض الدقيقي *powdery mildew*

Pythium aphanidermatum

عفن بثيم الساقى *pythium stem rot*

Colletotrichum destructivum

الأنثراكنوز *anthracnose*

Macrophomina phaseolina

العفن الفحمى *charcoal rot*