

هذا .. ويقوم المزارعون في الأراضي الخصبة بتقليم النموات الخضرية مرة أو أكثر؛ ولنا منهم أن ذلك يؤدي إلى زيادة المحصول، إلا أن التجارب أثبتت عدم صحة هذا الاعتقاد؛ إذ إن المحصول يقل مع التقليم، ويتناسب - عكسياً - مع عدد مرات التقليم (استينو وآخرون ١٩٦٣).

فسيولوجيا البطاطا

محتوى الجذور من البروتين

تختلف أصناف وسلالات البطاطا كثيراً في محتواها من البروتين. وفيما يلي أمثلة لمدى التباين الذي وجد بين الأصناف في بعض الدراسات:

١- تراوحت نسبة البروتين (على أساس الوزن الجاف) في ٩٩ صنف من البطاطا، من ١,٧٣% في الصنف NC 235 إلى ٩,١٤% في الصنف بورتوريكو Puerto Rico. وتبين من تحليل الأحماض الأمينية وجود نقص واضح في الحامض الأميني تريبتوفان tryptophan، والأحماض الأمينية المحتوية على الكبريت، إلا أن الأحماض الأمينية الضرورية الأخرى كانت موجودة بوفرة (Purcell وآخرون ١٩٧٢).

٢- تراوحت نسبة البروتين (على أساس الوزن الرطب) في ٧٥ صنفاً وسلالة تربية اختبرت في مصر من ٠,٤٥% إلى ١,٠٦%. وقد تراوحت النسبة من ٠,٦١% - ٠,٧٨% في الصنف ١٧-٨ (منجاوى)، ومن ٠,٤٨% - ٠,٦٨% في الصنف مبروكة (Tawfik ١٩٧٤).

٣- تراوحت نسبة البروتين (على أساس الوزن الجاف) في ١٦ صنفاً وسلالة من ٤,١٧% - ٦,٥١%. ووجد أن نسبة البروتين تقل بمقدار ٠,٠٠٦٧% يومياً، إلا أن معدل الزيادة في المحصول كان ثلاثة أمثال معدل النقص في نسبة البروتين، وهو ما يدل على أن الحصاد المبكر بغرض زيادة نسبة البروتين .. ليس إجراء عملياً، أو اقتصادياً (Purcell ١٩٧٦).

الكثافة النوعية ومحتوى الجذور من النشا والمواد الكربوهيدراتية الكلية

يمكن تمييز قيمتين للكثافة النوعية في جذور البطاطا: الأولى هي الخاصة بالكثافة النوعية المعدلة Adjusted Specific Gravity، وهي الكثافة النوعية للأنسجة ذاتها بعد ملء الفراغات بين الخلايا intercellular spaces بالماء تحت تفريغ، والثانية هي الكثافة النوعية غير المعدلة unadjusted specific gravity. وقد فصل Kushman & Pope (١٩٦٨) طرق تقدير الكثافة النوعية بنوعيتها، وحجم المسافات البينية داخل أنسجة الجذور. كما توصل Kushman وآخرون (١٩٦٨)

— أيضاً. إلى معادلات يمكن استخدامها في حساب نسبة المادة الجافة في الجذور، إذا ما عرفت كثافتها النوعية المعدلة، وهي كما يلي:

١— بالنسبة للجذور الحديثة الحصاد:

$$\text{النسبة المئوية الجافة} = 1,66 + 216,1 (\text{س} - 1).$$

٢— بالنسبة للجذور المعالجة لمدة ١٤ يوماً:

$$\text{النسبة المئوية للمادة الجافة} = 1,53 + 222,1 (\text{س} - 1)$$

٣— المتوسط العام لجميع الأصناف:

$$\text{النسبة المئوية للمادة الجافة} = 2,19 + 215,4 (\text{س} - 1)$$

حيث س = الكثافة النوعية المعدلة.

هذا.. وقد تباينت نسبتا النشا والسكريات الكلية (على أساس الوزن الطازج) في ٧٥ صنفاً

وسلالة من البطاطا في مصر كما يلي:

١— أصناف المائدة: نسبة النشا من ١٠,٢٩ — ١٦,٥٣ %، ونسبة السكريات الكلية من

$$2,77\% - 4,65\%.$$

٢— الأصناف النشوية: نسبة النشا من ١٦,٦٠ — ٢٢,٧٢ %، ونسبة السكريات الكلية من

١,٦٩ — ٣,٢٣ %. وكان من بين الأصناف والسلالات المهمة التي أنتجت في مصر، وتميزت

باحتمائها على نسبة عالية من النشا.. كل من الصنف مبروكة الذي لم يزرع أبداً لهذا الغرض،

وانتشرت زراعته كصنف مائدة، والسلالتان ٦٢، و٢٦٦ اللتان أنتجتتهما وزارة الزراعة، علماً بأن

السلالة الأخيرة تنتج حوالي ٣,٣ أطنان من النشا للقدان (عن Tawfik ١٩٧٤).

محتوى الجذور من الكاروتين

تتباين أصناف وسلالات البطاطا كثيراً في محتواها من الكاروتين، ففي دراسة أجريت على ٧٥

صنفاً وسلالة في مصر.. تراوحت النسبة (على أساس الوزن الرطب) من آثار إلى ١,٢٧

مليجرام/جم في الأصناف النشوية البيضاء، ومن ٥,٥٢ إلى ١٥,١٤ مليجرام/جم في أصناف

المائدة الصفراء والبرتقالية. ويقدر محتوى الكاروتين (بالمليجرام لكل جرام من الجذور الطازجة)

بنحو ٠,٢٥ في الصنف الإسكندراني، و ٦,٠ في الصنف بورتوريكو، و ١٢,٠ في الصنف جولدرش

Goldrush، و ١٧,٠ في الصنف سينتينيل Centennial، و ٢١,٣٧ في السلالة المنتخبة محلياً

«١-١». ويشكل البيتاكاروتين أكثر من ٨٥% من الكاروتينات الكلية التي تضم كلاً من:

الفيتوئين Phytoene، والفيتوفلويين Phytofluene، والزيتا كاروتين.

هذا.. وتختلف نسبة الكاروتين من جذر لآخر على النبات نفسه بمقدار ٤٧% - ٨٢% ، كما تختلف في أجزاء الجذر المختلفة؛ فهي تكون أعلى ما يمكن في الطرف القاعدي (المتصل بالنبات) ، وتقل باتجاه الطرف الآخر، وتزيد في المركز عنه في الأجزاء الخارجية للجذر (عن Tawfic ١٩٧٤).

ويرتبط محتوى الجذور من الكاروتين بعدد من الصفات الأخرى . والارتباط إيجابي ، ويقدر بنحو ٥٧ ، مع نسبة الرطوبة ، و ٦٥ ، مع نسبة السكريات الكلية بالجذور . كما يوجد ارتباط سلبي يقدر بنحو ٦٩ ، بين محتوى الجذور من الكاروتين ونسبة النشا بها . هذا .. بينما لم يظهر ارتباط بين محتوى الجذور من الكاروتين ، وأى من نسبة البروتين ، أو نسبة الألياف ، أو نسبة الرماد بها (Stino وآخرون ١٩٧٧) .

وقد ثبت من تجارب التطعيم التي أجراها Millar & Gaafar عام ١٩٥٨ (عن مرسى والمربع ١٩٦٠) أن الكاروتين يصنع في الجذور . ويبدو أن تمثيل الكاروتين في الجذور يستمر لمدة بعد الحصاد ، وتختلف الأصناف في هذا الشأن .

السيادة القاعدية

توجد ظاهرة السيادة القاعدية basal dominace في جذور البطاطا ، وتؤدي إلى كثرة البراعم العرضية على الطرف القاعدي للجذور عند زراعتها ، وتقل بالاتجاه نحو الطرف الآخر؛ ويؤدي ذلك إلى نقص عدد النموات (الشتلات) التي يمكن الحصول عليها من كل جذر . وقد اكتشفت هذه الظاهرة لأول مرة بواسطة Thompson & Beattie عام ١٩٣١ ، وهي توجد في معظم الأصناف والسلالات . وقد وُجد أن حدة الظاهرة تقل مع زيادة فترة تخزين الجذور بعد الحصاد؛ فقد أدى تخزين الجذور لمدة سنة على درجة حرارة ١٤°م إلى زيادة عدد النموات التي تكونت بكل جذر من ٥ في الجذور غير المخزنة إلى ٣٠ في الجذور المخزنة . وكان توزيع الجذور الليلية في الجذور المخزنة على النحو التالي : ٥١% عند الطرف القاعدي ، و ٣١% في وسط الجذر ، و ١٨% عند الطرف القمي (Cordner وآخرون ١٩٦٦) . وتتشابه ظاهرة السيادة القاعدية في هذا الشأن مع ظاهرة السيادة القمية apical dominance في البطاطس التي تقل حدتها ، مع زيادة فترة التخزين (حسن ١٩٨٨) . هذا .. وقد سبقت الإشارة إلى طرق التخلص من ظاهرة السيادة القاعدية تحت موضوع طرق تكاثر وزراعة البطاطا .

العيوب الفسيولوجية

١ - تشققات النمو Growth Cracks :

تظهر تشققات النمو على صورة شقوق طوليه وعرضية في الجذور ، تتعمق خلال طبقة الجلد ، والمنطقة الخارجية من القشرة . تلتئم هذه الشقوق - غالباً - دون أن تحدث إصابات ثانوية

بالكائنات المسببة للعفن ، ولكنها تحط من نوعية الجذور (شكل ١١ - ٨) . و يزداد الضرر عندما تحدث إصابات ثانوية ، و ينتشر العفن .

تختلف أصناف البطاطا في قابليتها للإصابة بالتشقق ، وتظهر الأعراض — غالباً — عندما تتعرض النباتات لظروف تشجع على النمو السريع ، مثل : زيادة التسميد الأزرقى ، أو زيادة الرطوبة الأرضية بعد فترة من الجفاف (Ramsey وآخرون ١٩٥٩) .



شكل (١١ - ٨) . تشققات النمو في البطاطا (عن Ramsey وآخرين ١٩٥٩) .

٢ - البثرات أو التقرحات Blisters :

يظهر هذا العيب الفسيولوجي على صورة بثرات ، أو تقرحات سطحية جافة ، تتراوح مساحتها من مجرد بقع صغيرة مفردة إلى بقع كبيرة متجمعة ، تغطي نحو نصف مساحة الجذر . وتظهر هذه الأعراض بعد تخزين الجذور لمدة لا تقل عن شهر . تختلف الأصناف في حساسيتها للإصابة ، و يعتبر الصنف Nugget من أكثرها حساسية . وقد وجد أن ظهور الأعراض يرتبط بمعدلات التسميد المرتفعة بكل من : النيتروجين ، والبوتاسيوم ، والمغنيسيوم . وقد أمكن الحد من هذه الحالة الفسيولوجية بإدخال البورون في برنامج التسميد (Miller & Nielsen ١٩٧٠) .

فسيولوجيا الإزهار

لا يعد الإزهار أمراً ذا أهمية بالنسبة لمنتجى البطاطا ، إلا أنه غاية في الأهمية بالنسبة لمربي المحصول ؛ وذلك لأن البذور هي أهم مصدر للاختلافات الوراثية التي يمكن أن ينتخب منها المربي ما يناسبه .

ويذكر Purselglove (١٩٧٤) أن البطاطا نادراً ما تزهر في المناطق التي تبعد عن خط الاستواء بأكثر من ٣٠° شمالاً، أو جنوباً. وتعد البطاطا من نباتات النهار القصير بالنسبة للإزهار؛ فهي تزهر بصورة جيدة عندما لا يزيد طول الفترة الضوئية عن ١١,٥ ساعة، ويكون الإزهار أسرع في إضاءة قدرها ١٠ ساعات، ويحدث نقص جوهري في عدد الأزهار التي ينتجها النبات الواحد بزيادة الفترة الضوئية من ١٠ إلى ١٦ ساعة (Campbell وآخرون ١٩٦٣، Kay ١٩٧٣). هذا.. وتختلف أصناف وسلالات البطاطا من حيث قدرتها على الإزهار.

الحصاد والتداول، والتخزين، والتصدير النضج والحصاد

تنضج جذور البطاطا بعد نحو ٥-٦ شهور من الزراعة، ويكون ذلك حوالى شهرى أكتوبر، ونوفمبر في مصر. ويفضل الحصاد قبل حلول موسم الأمطار في الخريف. ويلاحظ أن تأخير الحصاد تصاحبه زيادة في المحصول، وتحسن في لون الجذور، ولكن التبيكير قد يكون أمراً مرغوباً عند ارتفاع الأسعار في بداية الموسم؛ حيث تحصد الجذور بمجرد بلوغها حجماً صالحاً للتسويق. ويراعى في هذه الحالة.. عدم حصادها قبل اكتمال نضجها. وأهم علامات النضج في البطاطا هي مايلي:

- ١- توقف النمو الخضري النشط.
- ٢- قلة محتوى الجذور من المادة اللبنية.
- ٣- تبدو الأسطح المقطوعة للجذور جافة، ولا يتغير لونها عند تعرضها للهواء.
- ٤- ارتفاع نسبة السكر في الجذور؛ نظراً لأن النشا المخزن في الجذور لا يبدأ في التحول إلى سكر إلا بعد موت المجموع الخضري أو توقف نشاطه.

هذا.. ويجب إجراء الحصاد قبل الصقيع بغض النظر عن مرحلة النضج التي وصلت إليها الجذور؛ لأن الصقيع يؤدي إلى موت النموات الخضرية، وقد يمتد العفن منها إلى الجذور. أما في المناطق التي لا تتعرض لأخطار الصقيع.. فإنه يمكن ترك البطاطا في الأرض لمدة ١-٣ شهور بعد تمام نضجها، على أن يمنع عنها الري، وأن تكون المنطقة غير ممطرة. ويساعد ذلك على حصاد المحصول تدريجياً حسب احتياجات الأسواق.

يراعى أن تكون التربة جافة عند الحصاد؛ حتى لا تلتصق بالجذور. وتزال النموات الخضرية قبل الحصاد، أو ترعى فيها الأغنام. يراعى عند إجراء الحصاد -آلياً- أن يكون سلاح المحراث عميقاً في التربة تحت مستوى الجذور، وإلا فإنه يفضل الحصاد يدوياً.. ويلزم لذلك ٥٠ رجلاً لكل فدان. تترك الجذور في مكانها بعد تقليعها لمدة ٢-٣ ساعات حتى تجف، ثم تفرز؛ للتخلص من الجذور المصابة، وتجمع بعد ذلك مباشرة، مع تداولها بعناية كبيرة؛ حتى لا تزداد فيها الجروح التي تعد منفذاً خطيراً لإصابتها بالكائنات المسببة للعفن. ويلاحظ أن الجروح تقل معدلاتها بزيادة نضج الجذور.

عمليات التداول

تعتبر جذور البطاطا من أكثر الخضرة حساسية لعمليات التداول الخشنة التي تؤدي إلى تجريحها . وتعد الجروح منفذاً مهماً للفطريات والبكتيريا المسببة للأعفان . كما أن الجروح التي تلتمص تصيب صلبة ، وقائمة اللون ، وذات مظهر سيء . وتعتبر البطاطا أكثر حساسية للتجريح من البطاطس ، وتجب معاملتها كما تعامل ثمار التفاح ، والبرتقال . ويفضل دائماً أن يستعمل العمال القائمون بتداول البطاطا قفازات ؛ حتى لا يمتشدون الجذور بأظافرهم . ومن أهم عمليات تداول البطاطا ما يلي :

١- الفرز:

يفرز المحصول ؛ لاستبعاد الجذور الضخمة ، والصغيرة جداً ، والمشوهة ، والمجروحة ، والمصابة بالعفن ، وهي التي يمكن استعمالها كعلف للماشية .

٢- التدرج :

تدرج الجذور حسب الحجم إما في الحقل ، وإما في محطة التعبئة .

٣- الغسل :

قد يكون الغسل بالماء ضرورياً للتخلص من الطين العالق بالجذور، إلا أن ذلك يساعد على انتشار بعض الأمراض كالعفن الأسود .

٤- العلاج أو المعالجة Curing :

يعد علاج جذور البطاطا أمراً ضرورياً حتى يمكن تخزينها بحالة جيدة لفترة طويلة ؛ نظراً لأنه يساعد على سرعة تكوين طبقة من البيريدريم تحت الأماكن المجروحة أو المقطوعة ، يتبعها تكوين طبقة فليينية على السطح . ويجب أن يبدأ العلاج في نفس يوم الحصاد ، ويكون ذلك بوضع الجذور عند درجة حرارة ٢٧ - ٢٩ م ، ورطوبة نسبية ٨٠ - ٨٥ ٪ لمدة حوالي ٤ - ٧ أيام ، مع التهوية الجيدة لمنع تكثف الرطوبة على الجذور (Covington وآخرون ١٩٥٩) . وتعالج الجذور في مصر بتركها في كومات صغيرة، لا يزيد ارتفاعها عن ٦٠ - ٩٠ سم في مكان ظليل رطب لمدة ٧ - ١٠ أيام، تغطي أثناءها (بعروش) البطاطا . تعمل العروش على رفع الرطوبة النسبية داخل الكومة ، بينما يؤدي تنفس الجذور إلى رفع درجة الحرارة .

ويلاحظ أن فترة العلاج تطول بدرجة كبيرة مع انخفاض درجة الحرارة ؛ فبينما لا تستغرق أكثر من ٤ - ٧ أيام عند درجة حرارة ٢٩ م .. فإنها قد تستغرق ٤ أسابيع إذا أجريت في درجة حرارة

٢٤م ، ويزداد معها فقدان في الوزن ، وقد تظهر نموات جديدة بالجذور ، ولا تحدث أية معالجة في درجة حرارة ١٦م أو أقل . وتعمل درجات الحرارة المرتفعة على سرعة تكوين فلين الجروح ، كما تعمل الرطوبة النسبية المرتفعة على سرعة التئام الجروح بتشجيع تكوين فلين الجروح ، وتقليل انكماش الجذور بتقليل فقدان الرطوبة منها .

وتفقد الجذور أثناء علاجها نحو ٥-١٠٪ من وزنها ، ويرجع معظم فقدان في الوزن إلى فقدان الرطوبة ، بينما ترجع نسبة قليلة من الفقد إلى تنفس الجذور . وللتأكد أن عملية العلاج قد تمت بالفعل .. يجري اختبار حك جذرين ببعضيهما ، فإذا انسلخ الجلد بسهولة .. كان ذلك دليلاً على أن العلاج لم يستكمل بعد . وتخفض درجة الحرارة إلى ١٣م بعد انتهاء فترة العلاج مباشرة (Greig ١٩٦٧) . ومن أهم التغيرات التي تحدث في الجذور أثناء العلاج .. هي تحول جزء من النشا إلى سكر بصورة تدريجية .

٥- المعاملة بالمطهرات :

تجرى المعاملة بالمطهرات بغرض خفض الإصابة بالأعفان أثناء الشحن والتخزين . ومن أمثلة المطهرات التي استعملت بنجاح مركب Sodium o-Phenylphenate tetrahydrate (اختصاراً SOPP) (Kushman واخرون ١٩٦٤) .

٦- معاملات منع التزريع :

، أمكن منع تزريع الجذور بمعاملتها ثلاث مرات أثناء التخزين بأيروسول لمنظم النمو CIPC ، بمعدل حوالي ١٢ جم من المادة لكل ١٠٠ كجم من الجذور في كل مرة . وقد أعطت هذه المعاملة نتائج جيدة حتى مع التخزين في حرارة ٢١-٢٧م (Kushman ١٩٦٩) .

٧- التعبئة :

يراعى عند التعبئة ملء العبوات جيداً ؛ لأن حركة الجذور في العبوة أثناء النقل تؤدي إلى تجريحها ، كما تبدو العبوة ناقصة عند وصولها إلى الأسواق .

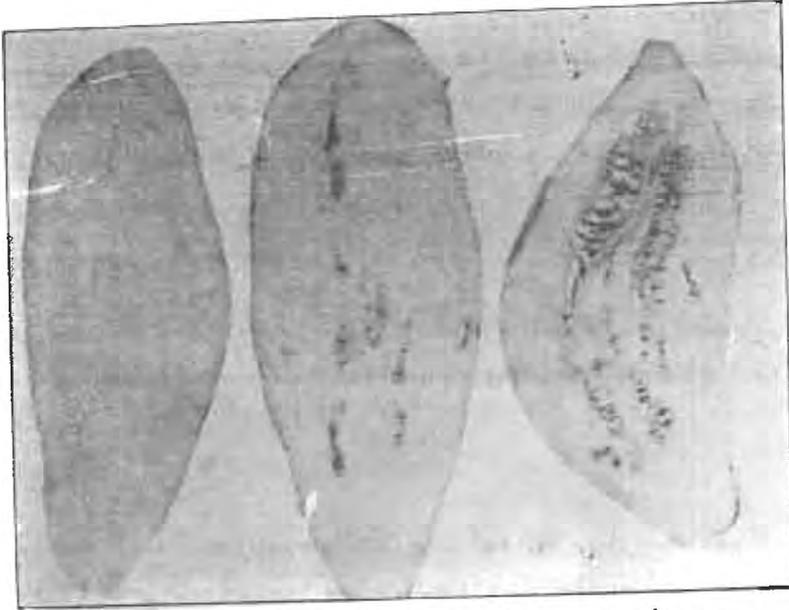
التخزين

يتطلب تخزين الجذور لأطول فترة ممكنة أن تكون تامة النضج ، وخالية من الجروح والخدوش ، وخالية من الإصابة بالأعفان ، ومعالجة جيداً ، وأن تبقى - بصفة دائمة - في درجة الحرارة والرطوبة النسبية التي يوصى بها . ويمكن حفظ الجذور بحالة جيدة لمدة ٤-٦ شهوراً إذا وضعت بعد علاجها في درجة حرارة ١٣-١٦م ، ورطوبة نسبية ٨٥-٩٠٪ .

تصاب جذور البطاطا بأضرار البرودة عند تعرضها لدرجة حرارة منخفضة ، وتظهر الأعراض في غضون أسبوع واحد في درجة ٤م ، وتزيد المدة في درجات الحرارة الأعلى حتى ١٠م ، وتقتصر في

درجات الحرارة الأقل حتى درجة التجمد (حوالي -1,1 م°). وتقل الأضرار في الجذور التي سبق علاجها جيداً. ومن أهم الأعراض مايلي :

١- حدوث تحلل داخلي، وظهور مناطق متغيرة اللون، ومجوفة Pithy داخل الجذور بعد ثمانية أسابيع من تعرض الجذور لدرجات حرارة منخفضة تقل عن درجة التجمد. وتزيد هذه الأعراض بزيادة فترة التعرض للحرارة المنخفضة حتى ١٠-١٢ أسبوعاً (شكل ١١-٩).



شكل (١١-٩) : أضرار البرودة في جذور البطاطا : جذر سليم - لم يتعرض للحرارة المنخفضة على اليسار، وأضرار التعرض للحرارة المنخفضة لمدة ١٠، و١٢ أسبوعاً في الجذرين : الأوسط، والأوسط، والأيمن على التوالي.

٢- زيادة قابلية إصابة الجذور بالعفن .

٣- ظهور طعم غير مقبول عند تجهيز الجذور للأكل .

يؤدي تخزين الجذور في درجة حرارة تزيد عن ١٦ م° إلى ظهور الأضرار التالية :

١- تبرعم الجذور خاصة في الرطوبة العالية .

٢- تجوف الجذور .

٣- تظهر مناطق فلينية داخلية بالجذور على صورة بقع كثيرة متشابهة، يحدثها فيروس يكمن في الجذور المصابة، ولا تظهر أعراضه إلا عند تخزين الجذور في حرارة مرتفعة (Lutz & Hardenburg). (١٩٦٨).

وتخزن البطاطا في مصر بإحدى طريقتين :

١- ترك الجذور بدون حصاد :

يمكن تخزين الجذور بهذه الطريقة لمدة ١-٣ شهور. و يشترط لنجاحها أن تكون المنطقة جافة وخالية من الأمطار، وألا تروى الأرض خلال فترة التخزين. ويعاب عليها شغل الأرض لمدة ثلاثة شهور، أو احتمال إصابة الجذور بالحشرات وهي في الأرض.

٢- التخزين تحت وقايات خاصة لحمايتها من الشمس :

يمكن تخزين الجذور بهذه الطريقة لمدة تتراوح من شهر إلى شهر ونصف. توضع الجذور تحت مظلات في أكوام لا يزيد ارتفاعها عن متر. ويفضل لنجاحها أن تجرى في مناطق لا تنخفض فيها درجة الحرارة عن ١٠°م، وتكون رطوبتها النسبية مرتفعة نوعاً (مرسى وآخرون ١٩٦٠).

وتتعرض جذور البطاطا لعديد من التغيرات الفيزيائية والكيميائية أثناء التخزين، نذكر منها مايلي :

١- نقص الوزن :

يرجع معظم النقص في وزن الجذور أثناء التخزين إلى الفقد الرطوبي، و يبلغ النقص في الوزن نحو ٤-٦% أثناء فترة العلاج، ثم حوالي ٢% شهرياً بعد ذلك أثناء التخزين. و يزيد الفقد الرطوبي بارتفاع درجة حرارة التخزين، وعند نقص الرطوبة النسبية في المخزن، وفي حالة عدم اكتمال عملية العلاج قبل التخزين.

وإلى جانب الفقد الرطوبي.. فإن نسبة من الفقد في الوزن تحدث نتيجة مايلي :

أ- فقدان المادة الجافة؛ نتيجة للتنفس الذي يزداد معدله بارتفاع درجة الحرارة.

ب- تثبيت (تزرع) الجذور، وهو يزداد عند ارتفاع درجة الحرارة عن ١٨°م.

ج- الإصابة بالأعفان، وتكون الإصابة أقل ما يمكن في درجة ١٣°م، وهي الدرجة المناسبة للتخزين.

٢- زيادة نسبة السكريات :

يزداد محتوى الجذور من السكر، والسكريات الكلية أثناء فترتي العلاج والتخزين؛ فبينما تكون نسبة السكريات حوالي ٣% عند الحصاد.. فإنها تزيد بسرعة كبيرة أثناء فترة العلاج، ثم تستمر زيادتها ببطء أثناء التخزين، إلى أن تصل إلى حوالي ٦% بعد ثلاثة شهور من التخزين في درجة ١٥°م. وتقل سرعة التحول من النشا إلى سكر، مع ارتفاع درجة الحرارة إلى ما بين ٤، و ٣٠°م. يمثل السكر ونحو ثلثي السكريات الكلية. تؤدي هذه التغيرات إلى زيادة حلاوة الجذور، وزيادة طراوتها عند إعدادها للأكل.

٣- زيادة محتوى الجذور من الكاروتين ، ونقص محتواها من حامض الأسكوربيك . ويمكن الإطلاع على المزيد من التفاصيل عن التغيرات الكيميائية الحيوية التالية للحصاد في جذور البطاطا بالرجوع إلى Uritani (١٩٨٢) .

التصدير

يصر القانون المصرى على أنه يجب أن تكون جذور البطاطا المعدة للتصدير متجانسه ، منتظمة الشكل ، ملساء ونظيفة ، وألا يقل قطر الجذر الواحد في الجزء الأوسط عن ٥ سم ، وألا يزيد طول الجذر على ١٥ سم ، وأن يتراوح وزنه من ١٨٥ - ٢٢٥ جم ، وأن تكون خالية من العفن الأسود أو العفن الطرى . ويسمح بنسبة لا تزيد على ٥% بالوزن في كل عبوة من البطاطا المحتوية على الجذور الجانبية ، والنموات الخضراء ، وكذا القطوع ، والجروح الملثمة .

تعبأ البطاطا في أجولة من الجوت ، أو أقفاص من الجريد ، أو سلال من الغاب ، أو عيادات الحناء . ويحدد القانون مواصفات كل نوع منها . ويجب أن تعبأ الجذور بكيفية تملأ فراغ العبوة بحيث تكون ثابتة ، وغير مضغوطة .

الآفات ومكافحتها

يذكر Ziedan (١٩٨٠) القائمة التالية للأمراض التى تصيب البطاطا في مصر:

المسبب	المرض	
<u>Alternaria solani</u>	Alternaria disease	مرض ألترناريا
<u>Ceratostomella fimbriata</u>	Black rot	العفن الأسود
<u>Macrophomina phaseoli</u>	Charcoal rot	العفن الفحمى
<u>Diaporthe batatis</u>	Dry rot	العفن الجاف
<u>Fusarium solani f. batatas</u>	Fusarium root rot	عفن الجذر الفيوزارى
<u>F. oxysporum f. batatas</u>	Fusarium wilt	الذبول الفيوزارى
<u>Diplodia tubericola</u>	Java black rot	عفن جافا الأسود
<u>Pythium ultimum</u>	Pythium disease	مرض بيثيم
<u>Rhizopus nigricans & R. stolonifer</u>	Rhizopus soft rot	عفن ريزوبس الطرى
<u>Erwinia carotovora</u>	Bacterial soft rot	العفن البكتيرى الطرى