

ناضجة ، أما إذا عاد الجلد إلى وضعه الأول ببطء شديد دل ذلك على أنها زائدة النضج .
وتعد الثمار المناسبة للاستهلاك وسطا بين الحالتين (Sims وآخرون ١٩٧٨) .

وإذا تعدت الثمار مرحلة النضج المناسبة للاستهلاك .. فإنها تتحول إلى اللون البرونزي ،
وتتصلب قشرتها وينورها ، وتكتسب طعما لاذعا .

ويتناسب محصول الباذنجان طرديا مع التأخر في حصاد الثمار ، إلا أن ذلك تصاحبه
احتمالات تجاوز الثمار مرحلة النضج المناسبة للاستهلاك . وإذا حدث ذلك .. فلابد من
حصاد هذه الثمار والتخلص منها ؛ لأن تركها على النبات يُعجل من شيخوخته ، ويؤدي إلى
نقص المحصول .

وتحصد الثمار بأعناقها كل ٢ - ٥ أيام في الأصناف ذات الثمار الطويلة ، وكل ٥ - ١٠
أيام في الأصناف ذات الثمار الكروية والبيضية ، حيث تقصر المدة بين الجمعات في الجو
الحار وتطول في الجو البارد . ويقطع عنق الثمرة بالسكين ، أو بمقص تقليم .

ويمكن تخزين ثمار الباذنجان بحالة جيدة لمدة أسبوع في درجة حرارة ١٠ °م مع رطوبة
نسبية تتراوح بين ٨٥ و ٩٠ ٪ . وكما في الطماطم والفلفل .. تتعرض ثمار الباذنجان
للإصابة بأضرار البرودة إذا تعرضت لدرجة حرارة ٧ °م أو أقل .

الأمراض والآفات

من أهم الأمراض التي تصيب الباذنجان ما يلي :

الذبول الطرى *Damping off* ، وتسببه الفطريات *Rhizoctonia solani* ،
و *Pythium spp.* ، و *Phytophthora spp.* .

لفحة ألترناريا *Alternaria blight* ، ويسببها الفطر *Alternaria solani* .

البياض الدقيقى *Powdery mildew* ، ويسببه الفطر *Leveillula taurica* .

الذبول الفيوزاري *Fusarium wilt* ، ويسببه الفطر *Fusarium annuum* .

لفحة اسكيريوشيم *Sclerotium blight* ، ويسببها الفطر *Sclerotium rolfsii* .

لفحة فومويسس Phomopsis blight ، ويسببها الفطر Phomopsis vexans .

الذبول البكتيري Bacterial blight، وتسببه البكتيريا Pseudomonas solanacearum .

نيماتودا تعقد الجذور Root knot nematodes (Meloidogyne spp.)

كما يصاب الباذنجان كذلك بجفار ساق الباذنجان ، وبودة درنات البطاطس ، وبودة ورق القطن ، والبودة الخضراء ، والذباية البيضاء ، والمن ، ونطاطات الأوراق ، والعنكبوت الأحمر . ولزيد من التفاصيل عن الأمراض والآفات ومكافحتها .. يراجع حسن (١٩٨٩) .