

عند طرفها الزهري . كما تظهر في بعض الثمار - التي تعاني نقص الكالسيوم - جيوب هوائية أسطوانية الشكل بين مساكن الثمرة بالقرب من طرف الثمرة المتصل بالعنق ؛ ويرجع ذلك إلى اختلال في النمو الطبيعي للثمرة .

النضج والحصاد والتخزين

النضج

يبدأ حصاد الخيار عادة بعد ٤٥ - ٦٠ يوما من الزراعة حسب الصنف ودرجة الحرارة؛ حيث يكون الحصاد أسرع في الجو الحار ، وفي الأصناف التي تستهلك ثمارها وهي صغيرة . وعموما فإن حصاد الخيار يتم على أساس حجم الثمرة ، والغرض من الزراعة ، فتجمع ثمار التخليل وهي صغيرة جدا (بعد يوم من تفتح الزهرة) ، أو عندما يصل طول الثمرة إلى ٨ - ١٥ سم (بعد ٤ - ٥ أيام من تفتح الزهرة) ؛ وذلك لأنها تصبح زائدة النضج إذا زاد طولها على ذلك . وتجمع ثمار الصنف بيت ألفا - وكذلك الأصناف الأخرى من نفس الطراز - عندما يتراوح طولها من ١٥ - ١٨ سم . أما الأصناف الأمريكية فتحصد ثمارها عندما يبلغ طولها من ٢٠ - ٢٥ سم .

الحصاد

يجرى الحصاد يدويا ، ويستمر لمدة ١ - ٢٥ شهراً . وتتوقف المدة على الظروف البيئية السائدة ، وحالة النمو النباتي ، ومدى سلامته من الإصابة بالآفات . ويمكن الحصاد - عادة - كل ٢ - ٣ أيام في بداية موسم الحصاد ، ثم يوميا بعد ذلك ، وتزيد المدة بين مرات الجمع إلى ٥ - ٧ أيام في الجو البارد . ويلزم ترك جزء من عنق الثمرة متصلا بها عند الحصاد .

ويؤدى تأخير الحصاد - ولو إلى أيام قليلة - إلى تخطى الثمار للطور المناسب للتسويق . ويلزم في هذه الحالة حصادها والتخلص منها بدلا من تركها على النبات ؛ وذلك لأن تكوين البذور ونضجها يستنفذ جزءا كبيرا من طاقة النبات ، ويمنع نمو الثمار الأخرى ، ويقلل سرعة النمو الخضري والمحصول .

التخزين

تخزن ثمار الخيار فى درجة حرارة تتراوح من ٧ - ١٠ م° ، مع رطوبة نسبية تتراوح من ٩٠ - ٩٥ ٪ ، وتحفظ الثمار بنضارتها تحت هذه الظروف لمدة ١٠ - ١٤ يوماً . وتعرض الثمار للإصابة بأضرار البرودة إذا خزنت فى درجة حرارة تقل عن ٧ م° لمدة أكثر من يومين . وتظهر هذه الأضرار على شكل بقع مائية ، ونقر ، وانهيار بأنسجة الثمرة ، كما تتحلل أنسجة الثمرة بسرعة بعد إخراجها من المخزن . وقد أفاد نقل الثمار إلى درجة ١٢ م° لمدة ١٨ ساعة كل ثلاثة أيام فى إطالة فترة تخزينها على درجة ٢٥ م° دون أن تظهر عليها أضرار البرودة عندما نقلت إلى درجة ٢٠ م° بعد إخراجها من المخزن . وبالمقارنة .. فإن الثمار التى خزنت على درجة ٢٥ م° بصفة دائمة ظهرت عليها أضرار البرودة بعد ستة أيام فقط من التخزين (Cabrera & Saltveit ١٩٩٠) .

ويؤدى تخزين الثمار - فى درجة حرارة تزيد على ١٠ م° - إلى سرعة اصفرارها ، ويبدأ التغير فى اللون فى غمضون يومين ، وتزداد سرعته إذا وجدت ثمار منتجة للإيثيلين - كالتفاح - مع الخيار فى المخزن . أما الرطوبة النسبية العالية .. فترجع أهميتها إلى منع انكماش وذبول الثمار بسرعة أثناء التخزين .

الأمراض والآفات

يراجع الموضوع تحت البطيخ .

اصفرار الأوراق

انتشرت خلال السنوات الأخيرة فى مصر وعدد من دول المنطقة - وكذلك فى مناطق أخرى من العالم ؛ مثل : إسبانيا ، وفرنسا ، واليابان ، وولاية كاليفورنيا الأمريكية - ظاهرة اصفرار ما بين العروق فى الأوراق السفلى لنباتات العائلة القرعية ؛ مثل : الخيار ، والقاوون ، والبطيخ ، والكوسة .

تبدأ الأعراض فى الظهور على الورقة الأولى بالنبات بعد نحو ٣٥ - ٤٥ يوماً من الزراعة كتبرقش مصفر خفيف بين عروق الورقة . وبالتدرج .. تصبح المناطق المبرقشة صفراء اللون ، وتلتحم معا ، ثم تكتسب لونا أصفر زاهياً ، بينما تبقى العروق الرئيسية