

تجرى المعاملة برش النبات كله ، ويكفى - عادة - رشة واحدة عندما تكون النباتات فى مرحلة الإزهار التام Full Bloom . ويمكن - عند الضرورة - إجراء رشة ثانية بعد نحو ٧ - ١٠ أيام أخرى . ولأحدث هذه المعاملة أية أضرار للبراعم الزهرية الصغيرة (Wittwer ١٩٥٤).

### النضج . والحصاد . والتخزين

تكون حقول الفاصوليا الخضراء - عادة - جاهزة للحصاد بعد نحو ٥٠ - ٦٠ يوما من الزراعة بالنسبة للأصناف القصيرة ، وبعد ذلك بنحو ١٠ أيام أخرى بالنسبة للأصناف الطويلة التى يستمر فيها الحصاد لفترة طويلة . وتكون بداية الحصاد بعد نحو ١٢ - ١٤ يوما من تفتح الأزهار الأولى على النبات .

وتحصد قرون الفاصوليا الخضراء قبل اكتمال نموها ، وقبل أن تكبر فيها البنود إلى الدرجة التى تؤدى إلى انتفاخ مواضع البنود فى القرن . وتعد مرحلة النمو التى تصل فيها البنود إلى ربع حجمها الطبيعي - أفضل مرحلة للحصاد . وإذا تركت القرون بدون حصاد بعد بلوغها هذه المرحلة .. فإنها تكبر وتتليف ، وتقل نوعيتها بدرجة كبيرة ، ويكون ذلك مصاحبا بزيادة كبيرة فى المحصول . وتكون الزيادة اليومية فى حجم القرون أكبر بكثير فى الجو الدافئ مما فى الجو البارد .

يجرى الحصاد يدويا كل ٤ - ٦ أيام حسب درجة الحرارة السائدة ، ويستمر فى الأصناف القصيرة لمدة ٢٠ - ٢٠ يوما حسب درجة الحرارة السائدة . أما الأصناف المتسلقة .. فيستمر فيها الحصاد لمدة ثلاثة أشهر .

كذلك قد يجرى الحصاد أليا مرة واحدة فى الأصناف القصيرة . وتتميز الأصناف المناسبة للحصاد الألى بالعقد خلال فترة زمنية قصيرة ، وسهولة فصل القرون من النبات بألة الحصاد . ويعيب الحصاد الألى أنه يحدث أضرارا كثيرة بجميع قرون النبات ؛ مما يؤدى إلى سرعة فقدتها للرطوبة .

وتحصد الفاصوليا التى تزرع لأجل القرون الجافة ( وجميعها من الأصناف القصيرة) بعد جفاف أغلب القرون وقبل انشطار القرون السفلى ، ويتم الحصاد بقطع النبات من تحت

سطح التربة يدويا أو آليا ، على أن يكون ذلك في الصباح الباكر أثناء وجود الندى على النباتات لتقليل انتشار البنور . وقد تترك النباتات في مكانها معرضة للشمس والهواء حتى تجف ، أو تنتقل إلى أماكن مخصصة لذلك . و أنسب موعد لقطع النباتات هو عندما تتراوح نسبة الرطوبة في البنور من ١٦ - ٢٠ ٪ .

وبالنسبة للتخزين .. فإن قرون الفاصوليا تحتفظ بنضارتها لمدة أسبوع إذا خزنت في درجة حرارة ٧° م ، و رطوبة نسبية من ٩٠ - ٩٥ ٪ . وإذا خزنت القرون في درجة حرارة ٤° م ، أو أقل - لمدة ثلاثة أيام أو أكثر - فإنها تتعرض للإصابة بأضرار البرودة ، التي تكون على صورة نقر سطحية ، مع ظهور لون أحمر صديء . وتشاهد هذه الأضرار بعد إخراج القرون من المخزن المبرد بيوم أو يومين . وتزداد حدة الاحمرار عند وجود رطوبة حرة على القرون ، وهو ما يشاهد في وسط العبوات ؛ حيث يتكثف بخار الماء عادة .

ومن الممكن حفظ الفاصوليا الخضراء بحالة جيدة لمدة ١٠ أيام في درجة حرارة ٤° م إذا استعملت بعد إنتهاء فترة التخزين مباشرة . وهو ما يحدث مثلا عند التخزين المؤقت للمحصول المعد للتصنيع .

## الأمراض و الآفات

تصاب الفاصوليا بعدد من الآفات ( فطريات ، وبكتيريا ، ونيماطودا ، وفيروسات ، وحشرات ، وأكاروس ) . وفيما يلي قائمة بالأمراض التي تصيب الفاصوليا في مصر :