

تجمع القرون - وهى مازالت صغيرة - قبل أن تتليف وتتخشب ، ويكون ذلك بعد ٢ - ٦ أيام من التلقيح حسب الصنف والظروف الجوية ، حيث تقل الفترة فى الأصناف المحلية (الإسكندراني و البلدى) ، وفى الجو الحار ؛ ولذا .. فإن الحصاد يجرى يوميا فى الجو الحار ، وكل يومين فى الجو الدافئ ، وكل ٢ - ٤ أيام فى الجو المعتدل ، وكل ٥ - ٦ أيام فى الجو البارد .

ويؤدى تأخير حصاد البامية عن الموعد المناسب للنضج الاستهلاكى إلى ضعف النمو والإثمار التالى .

تعد البامية من الخضراوات سريعة التلف ؛ ولذا .. فإنها لا تخزن - عادة - إلا لفترات قصيرة لحين تحسن الأسعار . ويجب الحرص التام عند تداول ثمار البامية ؛ وذلك لأن أى تجريح بها يتبعه تغير لون الأجزاء المجروحة إلى اللون الأسود خلال ساعات قليلة . وهى سريعة التنفس بدرجة كبيرة ، وخاصة فى درجات الحرارة العالية .

ويمكن تخزين البامية لمدة ٧ - ١٠ أيام بحالة جيدة فى درجة حرارة ٧ - ١٠°م ورطوبة نسبية ٩٠ - ٩٥ ٪ ؛ بشرط أن تكون الثمار جيدة قبل بداية التخزين . وتتعرض قرون البامية للإصابة بأضرار البرودة إذا انخفضت حرارة التخزين إلى أقل من ٧°م ، وأعراض ذلك هى : ظهور تغيرات فى اللون ، مع تحلل القرون ، وتكون نقر سطحية بها . ويزداد ظهور النقر بدرجة كبيرة إذا تعرضت الثمار لدرجة الصفر المئوى لمدة ثلاثة أيام .

الأمراض والآفات

تصاب البامية بالأمراض التالية

المسبب	المرض
<u>Fusarium soiani</u>	عفن الجذر الفيوزارى
<u>Pythium</u> spp .	الذبول الطرى
<u>Rhizoctonia solani</u>	عفن الجذور
<u>Sclerotium rolfsii</u>	
<u>Fusarium oxysporum</u>	الذبول الفيوزارى
<u>Meloidogyne</u> spp.	نيماتودا تعقد الجذور

كما تصاب البامية - أيضا - بكل : من العنكبوت الأحمر ، وحشرات المن ، وندوة ورق القطن ، والندوة القارضة ، وديدان اللوز (الأمريكية ، والشوكية ، والقرنفلية) .
ولزيد من التفاصيل عن أمراض وأفات البامية وطرق مكافحتها .. يراجع حسن (١٩٨٩) .