

الفصل التاسع عشر

قطاف وتعبئة وتسويق الثمار اللوزية

تشمل الثمار اللوزية كل من المشمش والكرز والدراق والخوخ والجانرك...

المشمش Apricot

أصناف المشمش:

تتميز ثمار أصناف المشمش المحلية بطعمها اللذيذ ونكهتها الممتازة ولونها الجذاب، فهي مرغوبة لدى السكان المحليين والأخوة العرب في بلدان الخليج العربي وشمال إفريقيا. ومن هذه الأصناف نذكر:

1- الكلابي: حجم الثمرة صغير، اللون في الغالب مشمشي، اللب حلو مع مرارة خفيفة، البذرة لاصقة ومرة، تتضج في شهر حزيران. تستعمل في صناعة القمر الدين.

2- الوزري: حجم الثمرة أكبر من الوسط، اللون برتقالي رأسها منتظم الاستدارة، اللب حلو، البذرة غير لاصقة حلوة، ينضج في أول شهر حزيران، وهو صنف مائدة ممتاز.

3- التدمري: حجم الثمرة كبير، اللون برتقالي فاتح، اللب حلو، والبذرة نصف لاصقة. ينضج في شهر حزيران، وهو صنف مائدة جيد.

4- حموي باكوري: حجم الثمرة متوسط، اللون أبيض مصفر، اللب حلو، البذرة غير لاصقة حلوة. ينضج في منتصف شهر حزيران، وهو صنف مائدة جيد.

5- حموي لقيس: حجم الثمرة صغير، اللون أبيض مصفر، اللب حلو، البذرة غير لاصقة حلوة. تتضج في النصف الثاني من شهر حزيران. وهو صنف جيد.

6- حموي عجمي: حجم الثمرة كبير، اللون أبيض محمر، اللب حلو، البذرة غير لاصقة حلوة. تتضج في النصف الثاني من شهر حزيران، وهو صنف جيد.

- 7- عجمي: حجم الثمرة كبير، اللون أبيض مصفر، اللب حلو، البذرة غير لاصقة حلوة، تنضج في شهر حزيران، وهو صنف مائدة ممتاز.
- 8- مالطي: حجم الثمرة صغير متطاوّل قليلاً، اللون برتقالي مع خذ أحمر، اللب أحمر، البذرة غير لاصقة حلوة، ينضج في أوائل شهر حزيران، وهو صنف مائدة ممتاز.

- 9- شكرباره: حجم الثمرة كبير، اللون مصفر، اللب حلو، البذرة غير لاصقة حلوة، تنضج في أوائل شهر حزيران، وهو صنف جيد.

قطف الثمار:

بما أن ثمار المشمش من الثمار الحساسة السريعة التأثر بالتداول الخشن، لذا يجب أن تتم عملية القطف مع الإقلال بقدر الإمكان من إحداث جروح أو رضوض في الثمار، إذ تُسرّع الجروح من تدهور الثمرة وتقتصر من عمرها التخزيني. وعليه يجب أن يقوم بعملية القطف عمال متدربون، تعطى لهم التعليمات اللازمة ويزودون بمعدات مناسبة لهذه العملية.

تتم عملية القطف على النحو التالي:

- 1- جمع الثمار المتساقطة على حدة وعدم خلطها مع الثمار السليمة، لتستعمل لاحقاً في تصنيع الكحول والخل.
- 2- يفضل دائماً أن يقطف الثمار من الشجرة عاملين اثنين، الأول يختص بقطف الثمار المتقدمة بالنضج لتخصص للاستهلاك المباشر وصناعة المرببات، والثاني للثمار الناضجة التي ما زالت متماسكة.
- 3- تبدأ عملية القطف من المنطقة السفلية للشجرة.
- 4- تنصب السلالم لجني الثمار إذ يحمل كل عامل منهما سلة تكون نظيفة ذات سطوح ملساء من الداخل، ويبدأ بالجني.
- 5- عند امتلاء السلة يجب أن تنزل برفق لتودع في مكان ظليل.
- 6- يجب أن تكون السلالم غير عميقة حتى لا تتكدس الثمار فوق بعضها.
- 7- يجب عدم خلط الأصناف مع بعضها.

وعموماً يجب فرز الثمار إلى ثلاث درجات:

- الثمار المتقدمة بالنضج: ترسل إلى مصانع الكونسروة والقمر الدين.

- الثمار الناضجة: ترسل إلى الأسواق للبيع للاستهلاك الطازج.

- الثمار البالغة التي ما زالت دون مرحلة النضج بقليل: تخصص للتخزين

والتصدير.

تعبئة الثمار لغرض التخزين والتصدير:

تبدأ عمليتا التوضيب والتعبئة كل صنف على حدة باتباع الخطوات

المتسلسلة الآتية:

1- الفرز الأول: تمرر ثمار المشمش بطبقة واحدة على سير ناقل قماشي

لاستبعاد جميع الثمار الناضجة والمصابة وذلك من قبل عمال مدربين. وقد تتم

عملية الفرز هذه بأبسط أشكالها.

2- النقع والغسيل: تتساقط الثمار في حوض يحوي على ماء لتنتقع الثمار

فيه لعدة دقائق، ثم ترفع لتغسل في أجهزة غسيل دوارة.

3- تقليل البلل: تمرر الثمار بعد إنجاز عملية الغسيل ضمن نفق يسلط فيه

على الثمار تيار من الهواء الساخن يعمل على تجفيف قطرات الماء من على

الثمار. على أن تكون درجة الهواء لا تزيد عن 50°م.

4- الفرز الثاني: يجري للتأكد من عدم وجود ثمار غير متفقة مع

المواصفات، وكذلك لاستبعاد الثمار التي تأثرت بالخطوات السابقة.

5- التدرج الحجمي: تدرج الثمار عادة إلى ثلاث درجات حجمية لتحقيق

التجانس في الصندوق الواحد. وقد تتم هذه الخطوة في البداية بعد عملية الفرز

الأول. والتدرج يكون نوع ممتاز ونوع أول ونوع تجاري:

6- التعبئة: تعبأ ثمار كل درجة على حدة في صناديق قليلة العمق، تتطابق

صفاتها مع الشروط الآتية:

- تكون مصنعة من مواد خالية من أي مواد ضارة.

- تكون مجهزة بفتحات مناسبة للتهوية.

- تكون سطوحها الداخلية ملساء خالية من النتوءات والمسامير.

وتستعمل هنا الصناديق الخشبية أو البلاستيكية أو الكرتونية.

تعبأ ثمار كل درجة على حدة في الصناديق قليلة العمق كون الثمار لا تتحمل الضغط عليها. على أن تبطن أولاً من الداخل بالورق المناسب، توضع بعدها طبقة من الثمار في قاع الصندوق بشكل منتظم، ثم يوضع فوقها كمية من الثمار وتُسوى برفق. يلي ذلك وضع الطبقة العليا بشكل منتظم على أن تكون أعناق الثمار إلى الأسفل، حيث تصف الثمار على شكل خطوط متوازية أو على شكل خلايا شطرنجية أو قطرياً.

يدون على كل صندوق البيانات الآتية وذلك باللغة العربية في حال تصديرها إلى الأقطار العربية. أو بلغة البلد المزمع تصديرها له. هذه المعلومات يجب أن تكون واضحة وثابتة وسهلة القراءة وغير قابلة للمحو والتزوير، وتشمل: النوع والصنف، درجة الجودة، بلد المنشأ، الوزن، تاريخ التعبئة، تعليمات التخزين.

7- التبريد: تنقل صناديق المشمش مباشرة وبدون تأخير إلى البراد أو البراد المتنقل على أن ترتب على الرفوف بشكل منتظم وتكون درجة الحرارة داخل البراد بحدود الصفر المئوي والرطوبة النسبية بين 85-90%، وتبلغ الفترة الزمنية لحفظ الثمار بعد قطافها بهذه الظروف حوالي أسبوعين، وهي كافية لوصولها إلى البلد المستورد.

الكرز Cherries

أصناف الكرز:

تُصنف مختلف الأصناف المزروعة إلى مجموعتين:

أ- أصناف ثمارها حلوة: تشمل زمرتين:

1- أصناف ثمارها طرية يُطلق عليها غين Guigne.

2- أصناف ثمارها قاسية تُسمى بيغارو Bigarro.

ب - أصناف ثمارها حمضية: تشمل زمرتين:

- 1- أصناف خفيفة الحموضة يُطلق عليها الكرز الحقيقي *Cerise varis*.
- 2- أصناف شديدة الحموضة يُطلق عليها غريوت *Griotte*.
ونبين فيما يلي أشهر الأصناف المنتشرة في الزراعة المحلية:
 - 1- بينغ: الثمرة كبيرة لونها أحمر أرجواني، تنضج في حزيران، ويصلح للمائدة والتعليب وهو صنف مرغوب.
 - 2- فوغ: الثمرة كروية لونها أسود محمر، تنضج في حزيران، وهو صنف فاخر.
 - 3- بيغارو مورو: الثمرة قلبية كبيرة غير منتظمة، لونها أحمر لامع، تنضج في حزيران وهو من الأصناف المرغوبة جداً.
 - 4- بيغارو قلب الطير: الثمرة قلبية متوسطة الحجم ذات لون أحمر فاتح مع خط أحمر، تنضج في حزيران، وهو من أصناف المائدة والتعليب.
 - 5- بيغارو قلب العسل: الثمرة متوسطة الحجم كمثرية الشكل، تنضج في أوائل حزيران. يصلح للأكل والتعليب.
 - 6- بيغارو قوس وقرح: متوسطة الحجم وكمثرية الشكل، تنضج في شهر تموز. وهو من الأصناف الصالحة للأكل والتعليب.
 - 7- بيغارو إستانبول: حجمها كبير، اللون أصفر مع خد أحمر، تنضج في شهر تموز. يصلح للأكل والتعليب.

متطلبات الجودة في ثمار الكرز:

- 1- تكون الثمار من الأصناف الكبيرة أو المتوسطة الحجم.
- 2- تكون ذات لب متماسك.
- 3- تكون خالية من الإصابات المختلفة.
- 4- تكون خالية من آثار المبيدات الفطرية والحشرية.
- 5- تكون حائزة على صفات الجودة من حيث اللون والنكهة.
- 6- تكون معبأة في صناديق مناسبة.

قطاف الكرز وتسويقه:

تقطف الثمار عند وصولها مرحلة النضج المناسبة، ويختلف موعد جمع الثمار باختلاف الأصناف. فالأصناف ذات اللب المتماسك يمكن جمعها عندما يتحول لونها إلى الأحمر القاتم، أما الثمار ذات اللب الطري فهي تقطف عادة أقل نضجاً من السابقة. وعموماً فإن كافة أصناف الكرز تقطف مع أعناقها لتحاشي إصابتها بالعفن. وقد ذكر أن الثمار التي تجمع وتبرد مباشرة لمدة ليلة كاملة داخل غرف التبريد أو في الماء المتلج يمكنها أن تتحمل الضغط أكثر من الثمار التي تجمع وتعبأ وهي ما زالت محتفظة بحرارتها الطبيعية.

تجمع الثمار وتدرج حجباً إلى درجتين:

- نوع ممتاز: يكون وزن الثمرة أكثر من 5 غ.

- نوع أول: يكون وزن الثمرة بين 3-5 غ.

تتم عملية التعبئة عادة في أوعية صغيرة لأن ثمار الكرز لا تتحمل الضغط. وهي سهلة الإصابة بالعفن. وتستعمل أحياناً سلال بوزن 1-2 كيلوغرام. وعموماً فإن التعبئة المنتظمة من الأمور الهامة في عملية التسويق. تودع العبوات داخل غرف التبريد بدرجة حرارة الصفر المئوي والرطوبة النسبية بين 85-90%، وبذلك يمكن حفظها لمدة 7-14 يوماً من تاريخ قطافه، إذ يتسنى إيصالها إلى المستهلكين خارج القطر بالنقل المبرد.

الدراق Peaches

الأصناف:

ينتشر في الزراعة المحلية الأصناف الآتية:

- 1- الغنمي: الثمار كروية ورائحتها شديدة مغطاة بالوبر، لونها أصفر مخضر. كبيرة الحجم، اللب أبيض والنواة لاصقة. تنضج في شهر آب.
- 2- الحمصي: الثمار كروية غير وبرية، صفراء اللون، الحجم متوسط، واللب أبيض، النواة لاصقة، تنضج أيضاً في شهر آب.

- 3- الزهري: الثمار كروية صغيرة غير وبرية ملساء، لونها أحمر قاتم، اللب أصفر ذو طعم لذيذ، النواة غير لاصقة، تنضج في شهري آب وأيلول.
- 4- الإستانبولي: الثمار كروية حمراء قاتمة، ذات حجم متوسط، اللب أصفر والنواة لاصقة. ينضج في أواخر شهر تموز.

قطاف الثمار:

يحدد وقت قطاف الثمار عند اختفاء اللون الأخضر وظهور اللون المصفر قليلاً، هذا في حال التسويق المحلي. أما في حال التصدير فيجري قطافها عندما يكون جزء من اللون الأخضر لا يزال ظاهراً على الثمرة. أما الدليل الثاني فيتحدد بتناقص صلابة لب الثمرة وذلك بالضغط عليها قليلاً بالإبهام. تتم عملية القطاف والفرز كما هو مذكور في الممش.

التعبئة:

تعبأ الثمار برفق كل درجة حجمية على حدة، ثم تودع داخل غرف التبريد تمهيداً لشحنها إلى السوق المحلية.