

من وزنها ، ويظهر هذا الفقد بعد شهور قليلة من التخزين على شكل تفرغ بسيط فى الفصوص ، تزداد حدته - تدريجياً - إلى أن تفقد الرؤوس قيمتها التسويقية قبل موعد حصاد المحصول التالى . وتزداد هذه المشكلة حدة فى الثوم الصينى الذى لا يمكن تخزينه بهذه الصورة لأكثر من شهر ديسمبر ، لذا .. ينصح - فى حالة توفر المخازن المبردة - بأن يتم تخزين الثوم فى درجة الصفر المئوى ، مع رطوبة نسبية تتراوح من ٦٥ - ٧٠ ٪ ، على ألا تزيد الرطوبة عن ذلك ، لتجنب عفن الرؤوس ونمو الجنور ، ولأقل لتقليل ظاهرة التفرغ إلى أقل مستوى ممكن . ويمكن بهذه الطريقة حفظ الرؤوس بحالة جيدة نضرة لمدة تزيد على ٨ شهور .

الأمراض والآفات

يصاب الثوم بعدد من الآفات المرضية ، والحشرية ، والأكاروسية التى يصاب بها البصل ، وتشتمل القائمة على أمراض البياض الزغبي ، واللطة الأرجوانية ، والجنر الوردى ، والعفن الأبيض ، والعفن القاعدى ، وعفن الرقبة الرمادى ، وتبقع الأوراق المتسبب عن الفطر استمفيليم ، والصدأ ، والأعفان المختلفة التى تسببها فطريات فيوزارييم ، وأسبيرجيلس ، وهلمنتوسبوريم ، وبنيسيلم ، وأسكيريوشيم ، والعفن الطرى البكتيرى ، وغيرس التنقزم الأصفر ، ونيماتودا الساق والأبصال ، وذباية البصل ، والتريس ، وأنواع مختلفة من اللحم .

ويصاب الثوم فى مصر بأمراض البياض الزغبي ، والصدأ ، والعفن الطرى البكتيرى ، والأعفان التى تسببها الفطريات التالية :

Aspergillus niger .

Fusrium solani .

Helminthosporium allii .

Penicillium degitatum .

P.chrysogenum .