ولاتخزن ثمار الكوسة عادة إلّا لأيام قليلة قبل عرضها للبيع عند زيادة العرض على الطلب . ويفضل فى هذه الحالة أن يكون التخزين فى درجة حرارة صفر ــ ٤°م ، مع رطوبة نسبية ٩٠٪ . تبقى الثمار فى هذه الظروف لمدة ٤ ــ ٥ أيام بحالة جيدة دون أن تتعرض لأضرار البرودة ، ويمكن إطالة فترة التخزين إلى أسبوعين برفع درجة حرارة المخزن إلى ٥ ــ ١٠°م . أما حفظ الثمار لهذه المدة فى درجة صفر ــ ٤°م .. فإنه يؤدى إلى إصابتها بأضرار البرودة ، وهى سرعة تدهور الثمار بعد إخراجها من المخزن ، حيث تذبل ويصفر لونها ، وتظهر بها نقر سطحية .

التصدير

ينص القانون المصرى على أن تكون ثمار الكوسة المصدرة غير متقدمة النضج ، منتظمة الشكل ، متماثلة الصفات ، ذات لون طبيعى ، نظيفة غير مبللة أو لينة أو ذابلة ، محتفظة بأعناقها ، خالية من الجروح أو التبقع أو آثار الإصابة بالأمراض والحشرات . ويجب ألّا يقل طول الثمرة عن ٨ سم ، وألّا يزيد عن ٢٠ سم ، وأن تكون الثمار متجانسة الحجم واللون فى العبوة الواحدة ، ويسمح بالتجاوز فى الأوزان الصافية بالزيادة بنسبة لاتزيد على ٥٪ ، ولايسمح بأية نسبة بالنقص .

وتقسم الكوسة المصدرة إلى الدرجتين التاليتين :

الدرجة الأولى : وهى التى لايتجاوز مجموع العيوب الشكلية فيها على ٥٪ بالوزن من كل طرد ، ولايتجاوز الفرق بين الأقطار الطولية والعرضية لأكبر الثمار وأصغرها عن ١ سم .

الدرجة الثانية : وهى التى لايتجاوز مجموع العيوب الشكلية فيها ١٠٪ بالوزن فى كل طرد ، ولايتجاوز الفرق بين الأقطار الطولية والعرضية لأكبر الثمار وأصغرها عن ٢ سم .

ويقصد بالعيوب الشكلية مايوجد على سطح الثمرة من البقع المختلفة ، والخدوش ، والجروح الملتئمة .

تعبأ الكوسة المصدرة فى صناديق من الخشب أو الكرتون ، أو فى أقفاص أو سلال ، ويحدد القانون سعة ومواصفات كل منها . تبطن العبوات بورق الكرفت المثقوب للتهوية ، وتعبأ الثمار فى صفوف وطبقات منتظمة لاتزيد على ٣ طبقات ، وتكون الأعناق متجهة إلى جانبى العبوة وبالتبادل ، وبكيفية تملأ فراغ العبوة بحيث تكون ثابتة غير مضغوطة ، مع وضع ورق زبدة بين طبقات الثمار .

إنتاج البذور

تفضل العروة الصيفية العادية (خلال شهر مارس) لإنتاج بذور الكوسة حتى تنمو النباتات وتنضج ثمارها فى جو حار جاف . وتزرع حقول إنتاج البذور بنفس طريقة الزراعة المتبعة فى إنتاج المحصول التجارى من الثمار .

مسافة العزل

ينصح بتوفير مسافة عزل لاتقل عن نصف كيلو متر بين حقل إنتاج بذور الكوسة والحقول الأخرى المجاورة من الكوسة ، أو أى محصول آخر تابع لأى من النوعين *C. pepo* أو *C. moschata* ، وتزيد هذه المسافة إلى كيلو متر عند إنتاج بذور الأساس . أما الأنواع الأخرى التى تتبع الجنس *Cucurbita* ، وهى *C. maxima* ، و *C. mixta* .. فإنها لاتتلقح فى الطبيعة مع النوع *C. pepo* الذى تتبعه الكوسة . وبالرغم من ذلك .. فإنه يلزم توفير مسافة عزل مناسبة بين الكوسة وكافة محاصيل الخضر الأخرى التابعة للعائلة القرعية ، ليس تجنباً لحدوث تلقيحات معها ــ فهذا أمر غير وارد ــ وإنما تجنباً لعقد ثمار بكرية ، وذلك لأن حبوب لقاح مختلف القرعيات تنشط مبايض أزهار القرعيات الأخرى لتنمو بكريا .

هذا .. وتجدر الإشارة إلى أنه قد تحدث تلقيحات فى الطبيعة بين النوعين *C. mixta* ، و *C. moschata* ، بينما لايتلقح أى منهما بصورة طبيعية مع النوع *C. maxima* (عن Whitaker & Davis ١٩٦٢) .

التخلص من النباتات غير المرغوب فيها

يتم التخلص من النباتات المخالفة للصنف ، وغير المرغوب فيها بالمرور فى الحقل أربع مرات فى طور مبكر من النمو ، وقبل تفتح أول زهرة ، وفى بداية مرحلة الإثمار ، وعند نضج الثمار . وتفحص النباتات فى كل مرة للتعرف على الصفات التى يمكن تمييزها . فمثلاً .. يمكن فى بداية النمو تمييز النباتات القائمة من النباتات المدادة بسهولة . كما يمكن بعد ذلك تمييز النباتات المخالفة فى شكل مبيض الزهرة ، أو فى شكل الثمرة الصغيرة أو لونها . وكلما أمكن التبكير فى التعرف على النباتات المخالفة كان ذلك أفضل حتى لاتكون مصدراً لحبوب اللقاح للنباتات الأخرى فى الحقل . ولهذا يلزم أيضاً « تقليع » النباتات المخالفة والتخلص منها خارج الحقل .

الحصـــاد

تستغرق ثمار الكوسة حوالى ١٦ أسبوعاً من وقت نضج الزهرة إلى نضج البذور . ويعرف النضج بتصلب جدار الثمرة ، وتحوله من اللون الأخضر إلى البرتقالى المصفر ، أو من اللون الأصفر إلى اللون القَشّي (George ١٩٨٥) .

تحصد الثمار يدوًّيا ، وقد تحصد آليًّا وتستخرج البذور فى عملية واحدة ، إلا أنه يفضل ترك الثمار الناضجة فى مكان بارد جاف بارد لمدة ٦ أسابيع على الأقل بعد الحصاد ، حيث يؤدى ذلك إلى تحسين نوعية البذور ، عما لو استخلصت البذور بعد حصاد الثمار مباشرة حتى إذا كانت ناضجة (Whitaker ١٩٧٤) .

استخلاص البذور

قد تستخلص البذور بطريقة التخمر إلّا أن هذه الطريقة لم تعد شائعة ، وإذا استخدمت فإنه يجب عدم إطالة فترة التخمر ، حتى لاتتأثر حيوية البذور ويتغير لونها . ويفضل استخلاص البذور إما يدويًّا أو آليًّا . ويجرى الاستخلاص اليدوى للبذور فى الكميات الصغيرة بقطع الثمار ، وفصل البذور مع المشيمة ، وتركهما فى الشمس معاً حتى يجفا ، ثم تفصل البذور عن اللب الجاف بالغربلة ، وقد تغسل البذور عند الضرورة ، ثم تجفف (Agrawal ١٩٨٠) . أما الاستخلاص الآلى للبذور .. فيجرى فى الكميات الكبيرة ، ويتم بتقطيع الثمار آلياً ، ثم فصل البذور عن اللُّب بالغسل بالماء ، ويلى ذلك تجفيف البذور بسرعة . ويبلغ متوسط محصول الفدان حوالى ٢٠٠ كجم من بذور الأصناف الهجين ، ونحو ٣٠٠ ــ ٤٠٠ كجم من بذور الأصناف المفتوحة التلقيح .

الأمراض التى تنتقل عن طريق البذور

تنتقل بعض المسببات المرضية عن طريق البذور ، ويتعين مكافحتها جيداً فى حقول إنتاج البذور ، مع التخلص من النباتات المصابة بها أثناء إجراء عملية التفتيش الحقلى ، وهى كمايلى :

المـــرض	المســـبب
تبقع الأوراق والساق	*Alternaria spp.*
العفن الفيوزارى	*Fusarium solani* f. sp. *cucurbitae*
الجـــرب	*Cladosporium cucumerinum*
العفن الطرى المائى	*Sclerotinia sclerotiorum*
تبقع الأوراق البكتيرى	*Xanthomonas cucurbitae*
فيرس موزايك الخيار	Cucumber mosaic virus
فيرس موزايك القاوون	Muskmelon mosaic virus

الآفات ومكافحتها

يرجع لذلك الفصل السادس الخاص بآفات القرعيات ، وطرق مكافحتها .