

العناية والخرن

المحاضرة الثالثة

الدكتور حمزة عباس حمزة

لاغراض الدارسة سيتم تقسيم عمليات ما بعد الحصاد إلى قسمين رئيسين حسب طبيعة الممارسات التي تتم في كل مرحلة:-

القسم الاول : تكنولوجيا ما بعد الحصاد أي العمليات التي تطبق على المحصول في الحقل وقبل شحنه إلى السوق أو مراكز الفرز والتوضيب , كذلك العمليات التي تتم بعد ذلك من خزن وتبريد وتعبئة وتغليف ووضع بطاقات الدالة ومن ثم نقل إلى الاسواق.

القسم الثاني: عمليات التداول للمنتجات الزراعية أو العمليات التسويقية بما فيها عمليات التصدير.

ولكن قبل ذلك لابد من ذكر بعض النقاط الرئيسية التالية:

1- تأثير عوامل ما قبل الحصاد على جودة الخضار والفواكه:

- المعاملات البستانية.
- مواعيد الزراعة.
- كثافة الزراعة.
- الري و التسميد.
- التقليم و الخف.
- الوقاية من الامراض والافات.

2- دور الخضار والفواكه في التغذية والصحة العامة:

تحتوي معظم الخضار والفواكه على مواد كيميائية لها قدرة فائقة على تزويد الجسم بالفيتامينات ومضادات الأكسدة والصبغ والألياف والدهون الأحادية غير المشبعة والعناصر المعدنية . وهي بذلك تؤدي دور هام في صحة الانسان ومنع الكثير من الامراض لا سيما تثبيط الاورام وأمراض القلب والافلاونزا

ويؤدي التطبيق غير السليم لمعاملات ما بعد الحصاد إلى فقدان الخضار والفواكه لبعض أو كل هذه المركبات والعناصر لا سيما الفيتامينات الذوابة في الماء وكما يؤدي إلى إنتاج بعض السموم والبكتريا الضارة بالصحة.

3- فقد الماء في الخضار والفواكه:

تحتوي الحاصلات البستانية الطازجة على نسبة من 75 – 95 % من الماء , ومن الأهمية بمكان الحفاظ على أكبر قدر من هذه النسبة للاستفادة من القيمة الغذائية للمادة وذلك من خلال التطبيق الجيد لمعاملات ما بعد الحصاد لاسيما:

- التبريد : حيث لدرجة الحرارة المنخفضة دور هام في تقليل فقد الماء.
- التشميع : للحمضيات والتفاح والخيار والطماطم لزيادة مقاومتها لخروج بخار الماء وفقدان الماء.
- التغليف : بالبلاستيك الذي يسمح بالتهوية لإعاقة تسرب بخار الماء.
- العلاج التجفيفي : بهدف التئام الجروح وتكوين قشرة واقية تقلل من فقدان الماء.