

العناية والخرن

المحاضرة الثالثة

الدكتور حمزة عباس حمزة

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

أ-المعاملات البستانية.

ونشمل مجموعة من المعاملات التي تجرى على الثمار قبل القطف وبعد القطف تعمل

على الحفاظ على المحاصيل اطول مدة زمنية ممكنة

ب -مواعيد الزراعة.

توجد عروتين للزراعة العروة الربيعية وفيها تزرع المحاصيل بداية الربيع أي شهر الثالث وتنمو الحاصل خلال فصل الصيف حتى النضج النهائي وتسمى بالمحاصيل الصيفية.

اما الموعد الثاني فهة الخريف حيث تزرع في شهر التاسع او العاشر وتنمو خلال فصل

الشتاء وتقطف الثمار نهاية فصل الشتاء وتسمى بالمحاصيل الشتوية.

ج-كثافة الزراعة.

وتعتمد على طبيعة المحصول ونوعه حيث تزرع الاشجار على خطوط متباعدة بينما الخضر تزرع بصورة متقاربة لصغر حجم النبات الخضر وكبر اشجار الفاكهة

د -الري و التسميد.

يوجد برنامج متكامل للري والتسميد يطبق على البساتين طيلة موسم الزراعة

هـ-التقليم و الخف.

تجرى هذه العمليات من اجل الحصول على اشجار ذات نسق منتظم حيث يوجد هناك نوعين من التقليم تقليم تربية وتقليم اثمار اما الخف يجرى من اجل الحصول على ثمار ذات نوعية جيدة وكبيرة الحجم

و-الوقاية من الامراض و الآفات.

توجد برامج خاصة لكل نوع من المحاصيل تجرى وفق برنامج خاص خلال موسم النمو للوقاية من الاصابة قبل وقعها كذلك يجب الاخذ بنظر الاعتبار اجراء الوقاية البيولوجية افضل من استخدام المبيدات الكيماوية وكذلك عدم القطف بعد الرش مباشرة وانما بعد انتهاء فترة الامان المكتوبة على علبة المبيد.

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 والالياف والدهون الاحادية غير المشبعة والعناصر المعدنية .

وهي بذلك تؤدي دور هام فـ بصحة الانسان ومنع الكثير من الأمراض لا سيما تثبـط الأورام وأمراض القلب والأنفلونزا و يؤدي التطبيق غير السليم لمعاملات ما بعد الحصاد إلى فقدان الخضار والفواكه لبعض أو كل هذه المركبات والعناصر لا سيما الفيتامينات الذائبة 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 الاهمية الحفاظ على أكبر قدر من هذه النسبة للاستفادة من القيمة الغذائية للمادة وذلك من خلال التطبيق الجيد لمعاملات ما بعد الحصاد لا سيما :

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