



لا يوجد بيت في العالم لا يستعمل البصل سواء طازجا أو مطبوخا أو مخللا ويستهلك عادة طازج و أحيانا مجففا الي شرائح أو مسحوق ، وتتكون الأبصال مثل البطاطس تحت سطح الأرض وتقلع بعد تمام تكوينها وتكوين قشرتها المعروفة حولها .

علامات النضج :

- 1- بدء جفاف الأوراق فوق سطح الأرض واصفرارها .
- 2- طراوة أنسجة البصلة .
- 3- جفاف قشرة البصلة .

ويجب تقليع الأبصال من التربة في الوقت المناسب فاذا تم التقليع مبكرا قبل اكتمال نمو البصلة يقلل من كمية المحصول النهائي وتكون الأبصال أقل قدرة علي التخزين وأكثر عرضه للجفاف والفساد ، كما أن التأخير في تقليع الأبصال يعرضها للفتحة الشمس وفقد القشرة الخارجية الملونة عند التقليع وخاصة اذا تعرضت للندي أو المطر مما يزيد قابليتها للأصابة بالأمراض الفطرية وتقلل مدة صلاحيتها للتخزين .

طريقة الحصاد :

- 1- شد الأبصال باليد يجذب العرش الأخضر ثم تترك الأبصال علي الأرض لتجف عدة أيام قبل أن تصلح للتسويق والتخزين .
- 2- استخدام الآت ميكانيكية للتقليع .

وأهم معاملة تضمن تحمله للتخزين الطويل هي العناية بعملية التجفيف (التسميط) التي تجري بعد التقليع مباشرة .

وفي المنزل يخزن البصل في مكان هاوي بعيدا عن أشعة الشمس المباشرة خالي من التلوث بالأمراض الفطرية وتستهلك أبصال أعتني بتجفيفها وتفرز كل فترة لاستبعاد أي ثمار مصابة ويمكن بهذه الطريقة تخزين البصل لمدة 3 شهور كاملة .

وفي السوق يخزن البصل في مخازن عادية مهواه جيدا نظيفة خالية من التلوث هاوية ويرص فيها عبوات البصل علي بالتات خشبية أو عروق من الخشب في رصات متباعدة عن بعضها للتهوية وامكان استبعاد أي ثمار مصابة ، وكما أعتني بعملية التجفيف بعد الحصاد كلما أمكن التخزين لمدة طويلة تصل الي 3 شهور .

ويمكن تخزين الأبصال في الثلاجات سواء بالمنزل أو السوق بنجاح تحت درجة الصفر المئوي الا أن رائحته تؤذي المواد الغذائية الأخرى الموجودة بالثلاجة كما أن تخزينه تجاريا بهذه الطريقة غير اقتصادي .

العلاج التجفيفي للأبصال :

يجب تجفيف الأبصال بعد تقليعها وخاصة الأبصال التي سيتم تخزينها أو شحنها لمسافات بعيدة حت يجف عنق البصلة ويلتحم بما يمنع الاصابة بالأمراض الفطرية وتعرف هذه العملية بالتسميط والعلاج التجفيفي . ويجري ذلك برص الأبصال علي الأرض بعد تقليعها في عدة صفوف بحيث يغطي العرش الأبصال لمنع اصابتها بلفحة الشمس وتترك لمدة 2-7 يوم ثم يقطع العرش بسكين حادة ويترك علي البصلة عنق طوله 1-2 سم كما تقطع الجذور .

التعبئة :

تعبأ الأبصال في أجولة من الجوت أو الشبك الملون سعة 25 كجم (يفضل أجولة صغيرة من 5-15 كجم) أو في صناديق من الخشب أو البلاستيك أو الكرتون ويجري قبل التعبئة للتصدير تصنيف البصل الي رتب مختلفة حسب نسبة الأبصال المعيبة .. كما يدرج بماكينات خاصة الي أحجام مختلفة مبير يزيد قطره عن 6 سم ومتوسط 4.5 - 6 سم وصغيرة 3.5 - 4.5 سم وبصل تخليل يقل قطره عن 3.5 سم .

التخزين :

لنجاح تخزين البصل لمدة طويلة يجب المحافظة عليه من فقد الماء والمادة الجافة بابعاده عن حرارة الشمس ودرجات الحرارة العالية والجفاف وفرز الثمار المصابة بالأمراض أولا بأول لمنع انتشار الاصابة به ومنع التزريع ونمو الجذور بابعاده عن الحرارة العالية .

المواصفات التصديرية :

يشترط أن تكون الأبطال كاملة وسليمة تامة النضج جافة العنق والقشرة أيضا تكون نظيفة غير منزوعة القشرة الخارجية ذات لون طبيعي خالية من العطب والعفن الطري والجاف والعرقانه والمسلوقة والمصابة بلفحة الشمس والحنبوط والتزريع والازدواج المفتوح والمخالف للصنف .

مع تحيات وحدة المعلومات – الادارة المركزية للارشاد الزراعي

Info-unit@caae-eg.com