

**السفرجل Quince**  
**Recommendations for Maintaining Postharvest Quality**  
**توصيات للمحافظة على صفات الجودة بعد الحصاد**

Adel A. Kader

Department of Plant Sciences, University of California, Davis, CA 95616

ترجمة وإعداد  
أ.د. أحمد العبيدي

---

**دلائل اكتمال النمو (Maturity indices)**

يعتبر تغير لون القشرة من الأخضر للأصفر المؤشر الأساسي لاكمال النمو. يجب أن تجمع الثمار عندما تكون كاملة الاضفرار ومتماسكة.

---

**دلائل الجودة (Quality indices)**

- الحجم، اللون، الخلو من العيوب والتلف.
- يجب تداول ثمار السفرجل بحرص حيث تكون عرضة للكدمات بسهولة.
- لا تؤكل ثمار السفرجل طازجة حيث تكون ذات طعم قابض (الذي يرجع إلى محتواها العالي من التانين).

---

**درجة الحرارة المثلى (Optimum Temperature)**

0°م

أعلى درجة تجميد = - 2°م

إمكانية التخزين = 2 - 3 شهور

---

**الرطوبة النسبية المثلى (Optimum Relative Humidity)**

90 - 95%

## معدل التنفس (Rate of Respiration)

نموذج التنفس كلايمكتيري.

درجة الحرارة	0°م	10°م	20°م
مل ك أ <sub>2</sub> / كج. ساعة	5.2 – 2.3	14.1 – 10.2	39.0 – 21.2

لحساب الإنتاج الحراري بالوحدات بي تي يو/طن/يوم يضاعف معدل التنفس (مل ك أ<sub>2</sub> / كج. ساعة) 440 مرة وللحصول عليه بالكيلو كالوري/طن متري/يوم يضاعف معدل التنفس 122 مرة.

## معدل إنتاج الإثيلين (Rate of Ethylene Production)

درجة الحرارة	0°م	10°م	20°م
ميكروليتر / كج. ساعة	6.1 – 2.3	7.4 – 6.9	31.9 – 11.0

## الاستجابة للإثيلين (Responses to Ethylene)

يمكن أن تستخدم المعاملة بالإثيلين (100 جزء في المليون) لمدة يومين على درجة حرارة 18 - 21°م ورطوبة نسبية 90 - 95% بعد انتهاء التخزين البارد لتشجيع التجانس والتبكير في النضج قبل عمليات التصنيع.

## الاستجابة للغو المعدل (Responses to CA)

لا توجد معلومات منشورة.

## الأضرار الفسيولوجية (Physiological Disorders)

لا توجد معلومات منشورة.

## الأضرار المرضية (Pathological Disorders)

يكون العفن الأزرق الذي يسببه بنسليم إكسبانصم (*Penicillium expansum*) أكثر أمراض ما بعد الحصاد شيوعاً في السفرجل. وتتضمن استراتيجيات

المقاومة الحرص أثناء التداول على التقليل لأقصى درجة من الجروح، التبريد المباشر على 0° م والحفاظ على درجة الحرارة والرطوبة النسبية المثلى أثناء التخزين.

---