

الطماطم الشجرية Tamarillo

توصيات للمحافظة على صفات الجودة بعد الحصاد

Recommendations for Maintaining Postharvest Quality

Adel A. Kader

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

ترجمة وإعداد

أ.د. أحمد العبيدي

دلائل اكتمال النمو (Maturity indices)

تصل ثمار الطماطم الشجرية لاكمال الحجم (تجارياً) عند الأسبوع 21 – 24 من التزهير، تبعاً للصنف، منطقة الإنتاج. يعتبر بلوغ اللون الأحمر أو الأصفر الكامل (تبعاً للصنف) الدليل الرئيسي لاكمال الحجم. قد تستخدم أيضاً النسبة 10% كأقل نسبة للمواد الصلبة الذاتية في الثمار مكتملة الحجم.

دلائل الجودة (Quality indices)

- يجب أن تجمع ثمار الطماطم الشجرية قريباً من النضج الكامل كلما أمكن لضمان النكهة العالية التي يتطلبها المستهلك.
- يكون متوسط المحتوى من السكريات الكلية (سكروز + جلوكوز + فركتوز) 6% والأحماض الكلية (أساساً حمض الستريك) 1.8% (الوزن الطازج) في الثمار الناضجة، والذي يعزى إليه الطعم الحامضي (اللاذع) لثمار الطماطم الشجرية.
- الحجم، الشكل، تجانس اللون، الخلو من العيوب والعفن.

درجة الحرارة المثلى (Optimum Temperature)

3 – 4°م

إمكانية التخزين = 6 – 10 أسابيع

الرطوبة النسبية المثلى (Optimum Relative Humidity)

90 - 95%

معدل التنفس (Rate of Respiration)

10 - 12 مل ك أ₂ / كج. ساعة عند 20°م؛ نموذج التنفس غير كلايمكتيري.
لحساب الإنتاج الحراري بالوحدات بي تي يو/طن/يوم يضاعف معدل التنفس
(مل ك أ₂ / كج. ساعة) 440 مرة وللحصول عليه بالكيلو كالوري/طن متري/يوم
يضاعف معدل التنفس 122 مرة.

معدل إنتاج الإثيلين (Rate of Ethylene Production)

أقل من 0.1 ميكروليتر / كج. ساعة عند درجة حرارة 20°م .

الاستجابة للإثيلين (Responses to Ethylene)

يعجل التعرض للإثيلين من شيخوخة الثمار ويزيد من معدل التنفس ولكنه لا
يحسن من الخصائص الأكلية لثمار الطماطم الشجرية.

الاستجابة للجو المعدل (Responses to CA)

لا توجد معلومات منشورة.

الأضرار الفسيولوجية (Physiological Disorders)

التضرر بالبرودة. تتضمن الأعراض اللون البني غير المرغوب، نقر على سطح
الثمرة، زيادة الحساسية للإصابة المرضية. وتعتبر الدرجة 3 - 4°م أقل درجة
حرارة آمنة للتخزين (تبعاً للصنف ومدة التخزين).

الأضرار المرضية (Pathological Disorders)

- يعتبر العفن اللاذع، ويسببه *جلوميريلا سنجيولاتا* (*Glomerella cingulata*)،
المرض الرئيسي بعد الحصاد لثمار الطماطم الشجرية.
- يقلل إلى حد كبير إتباع برنامج فعال لمقاومة الآفات من مشاكل العفن.

• يعتبر الغمس في الماء الساخن على درجة حرارة 50°م لمدة 8 دقائق طريقة فعالة للتغلب على العدوى الساكنة بأنواع كوليتوتريكوم (*Colletotrichum* spp).
