

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جامعة الانبار

كلية الزراعة

البيستنة وهندسة الحدائق

المحاضرة العاشرة

انتاج خضر

(عملي)

إعداد

م.م. هبة ارحيم احمد

## \*زيارة الى المخازن التبريد

ان محاصيل الخضر تختلف من حيث قابلية تخزينها فبعض انواع الخضروات يمكن تخزينها لفترة طويلة قد تصل بضعة اشهر او حتى سنة كاملة مثل البصل والثوم او قسم منها لا يمكن تخزينها لفترة طويلة لكن يمكن تخزينها لفترة تصل بضعة ايام كالطماطة الناضجة او السبانغ او الخيار وغيرها . وعند القيام بزيارة المخازن المبردة يجب اخذ النقاط التالية بنظر الاعتبار :

- 1- موقع المخزن المبرد وقربة من طرق المواصلات وكذلك قربة من مراكز الاستهلاك كالمدين الكبيرة .
- 2- الطاقة التصميمية للمخزن المبرد والطاقة الاستيعابية الفعلية .
- 3- نظام التبريد المستعمل في المخازن .
- 4- انواع الخضروات التي تخزن ومواعيد تخزين كل نوع منها .
- 5- طريقة استلام الخضروات وهل تجري على الخضروات عمليات التبريد الاولي او التنظيف والفرز والتدريج والتعبئة قبل دخولها الى المخازن المبردة .
- 6- انواع العبوات المستعملة في تخزين كل نوع من انواع الخضروات .
- 7- طريقة تصريف الخضروات من المخازن المبردة .
- 8- المشاكل التي تحصل عند تخزين الخضروات وتشمل :
  - A - أنواع الامراض الفسيولوجية التي تظهر في كل محصول وطريقة المعالجة والوقاية منها .
  - B - أنواع الحشرات التي قد تظهر في كل محصول وطريقة المعالجة والوقاية منها.
  - C - مدى حساسية بعض الخضروات للبرودة .
  - D - التغيير في الطعم والرائحة اثناء التخزين وإمكانية تأثير خزن محصول معين على طعم ورائحة محصول اخر مجاور له .
  - E - التغييرات الكيماوية والفيزيائية التي تحصل عند التخزين .
  - F - المشاكل الفنية والهندسية .
- 9- الجهاز الإداري والفني المسؤول عن عملية التخزين .

## \*زيارة حقول الخضروات المجاورة

عند القيام بهذه زيارة يجب اخذ المعلومات عن كل العمليات التي تجري في الحقل وعن موعد اجرائها والغاية من اجرائها وعليه يجب تسجيل الملاحظات التالية عند زيارتك الى أي حقل من حقول الخضروات :

- 1- اسم المزارع او الجمعية التعاونية او المصلحة او المؤسسة.
- 2- اسم المنطقة والناحية والقضاء والمحافظة .
- 3- مساحة الأرض ونوع التربة ودرجة حموضتها .
- 4- الملوحة في التربة .
- 5- توفير المياه خلال فصول السنة .
- 6- موعد الزراعة للمحاصيل .
- 7- البذور وانوعها واصنافها ومصادر ها .
- 8- حيوية البذور ونقاوتها .
- 9- طريقة زراعة البذور سواء مباشرة في الأرض او بشكل شتلات ومحل انتاج الشتلات وطريقة انتاجها .
- 10- انواع العمليات الزراعية التي تجري في الحقل على كل محصول .
- 11- أنواع الحشرات والامراض التي تصيب كل محصول والطريقة المستعملة لمكافحتها .
- 12- علامات النضج وطرق الحصاد وتسويق المحاصيل .