

كلية الزراعة

قسم المحاصيل الحقلية

المرحلة الاولى

انتاج محاصيل

المحاضرة الثامنة

الحصاد والتخزين للمحاصيل الحقلية

إعداد

د. حسام منيف عبيد

المقدمة

يمثل الحصاد والتخزين المرحلة النهائية في دورة إنتاج المحاصيل الحقلية ، ويُعدان مرحلة حاسمة تحدد كمية وجودة الإنتاج ، فحتى لو تم اختيار الأصناف الجيدة وإدارة العمليات الزراعية بنجاح ، فإن سوء الحصاد أو التخزين يؤدي إلى فقد كبير للمحصول وتراجع في الجودة ، لذلك يجب الاهتمام بهذه المرحلة ومعرفة العلامات الدالة على النضج وطريقة التخزين المناسبة لكل محصول ،

أولاً : الحصاد :

١- علامات النضج الفسيولوجي للمحصول :

- الحبوب : جفاف السنابل أو الحبوب وتغير لونها .
- الأعلاف : ارتفاع محتوى الألياف والنضج الورقي للبرسيم .
- المحاصيل الزيتية : جفاف الثمار وتغير لونها .

٢- طرق الحصاد :

- الحصاد اليدوي :
- باستخدام المناجل أو السكاكين .
- مناسب للمساحات الصغيرة والمحاصيل الحساسة .
- الحصاد الآلي :
- باستخدام الحاصدات الحديثة .
- يقلل من الفاقد ويُسرّع العملية .

٣- الفوائد أثناء الحصاد :

- الفقد الميكانيكي نتيجة التكسير أو التساقط .
- الفقد الناتج عن سوء التوقيت أو سوء التعامل مع النباتات .
- الفقد الناتج عن الأمراض أو الحشرات قبل وبعد الحصاد .

ثانياً : التخزين :

١- أهداف التخزين :

- الحفاظ على جودة المحصول لفترة طويلة .
- حماية الحبوب من الرطوبة والعفن والحشرات .
- الحفاظ على القدرة الإنباتية للبذور .

٢- أساليب التخزين :

- التخزين التقليدي :
 - المخازن الأرضية أو الصوامع البسيطة .
 - يحد من التكاليف لكنه أقل فعالية في منع التلف .
- التخزين الحديث :
 - الصوامع المعدنية أو الخرسانية .
 - التحكم في درجة الحرارة والرطوبة لمنع الفساد .
- التخزين الكيميائي :
 - استخدام مواد حافظة أو المبيدات المخصصة للحبوب .
 - يحد من الحشرات والفطريات .

٣- العوامل المؤثرة على جودة التخزين :

- الرطوبة : زيادة الرطوبة تسبب نمو الفطريات .
- درجة الحرارة : الحرارة المرتفعة تسرع فساد الحبوب .
- التهوية : التهوية الجيدة تمنع تكوّن الرطوبة والحرارة .
- الحشرات والقوارض : يجب استخدام وسائل الحماية المناسبة .