

دراسات على البلح في مصر *

حفظ بعض الأصناف الشائعة في العلب الصفيح

محمد حسيب حافظ رجب ، عبد الله صدقي ، أحمد محمد التابعي شحاته

قسم الصناعات الزراعية بجامعة الاسكندرية

تنتج مصر سنوياً نحو ٤٠٠ ألف طن من البلح تقدر قيمتها بـ ١٧ ٪ من الدخل القومي الزراعي للفاكهة تقريباً . ورغم ذلك تستورد مصر من العراق والسودان سنوياً نحو ١٢ ألف طن بلح ، ويرجع ذلك إلى أن أكثر البلح الذي تنتجه محلياً من الأصناف الغنية بالسكر والرطوبة ، وهذا يستدعي سرعة استهلاكها في مدة قصيرة وإلا تعرضت للتلف ، والمشاهد أن كميات كبيرة من هذه الأصناف تتخمر أثناء تسويقها فيؤدي ذلك إلى فقد كمية كبيرة من المحصول .

لذلك درست احتمالات حفظ البلح التام النضج والرطب في العلب الصفيح كما درست العوامل المختلفة التي تؤثر على خواص البلح المحفوظ في العلب .

واتضح من هذه الدراسة أنه يمكن حفظ البلح التام النضج والبلح الرطب وبجينة البلح الرطب في العلب الصفيح مع المحافظة على خواص البلح الطبيعية من حيث اللون والطعم والقوام . وقد أمكنت المحافظة على اللون الطبيعي للبلح بإضافة حامض الأسكوربيك بكميات معينة تؤدي إلى زيادة القيمة الغذائية للبلح المحفوظ بزيادة محتوياته من فيتامين ج .

ووجد أن إضافة حامض الستريك بنسبة معينة مع استعمال محلول ٣٠ ٪ / من السكر يحفظ الطعم الطبيعي للبلح ، كما أن التسخين بواسطة البخار ٢٠ دقيقة يكفي لمنع فساد العلب مع المحافظة على قوام البلح المحفوظ .

* نقلا عن العدد الثاني من المجلد الثالث لـ مجلة البحوث الزراعية لكلية الزراعة في جامعة الاسكندرية .