



مواصفة قياسية دولية

ISO 1673

البصل — دليل التخزين

Onions — Guide to storage

الطبعة الثانية
1991-04

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



وثيقة محمية بحقوق ملكية

ISO 1991 ©

كل الحقوق محفوظة. ما لم ينص على خلاف ذلك، لا يجوز نسخ أي جزء من هذا المنشور أو استخدامه بأي شكل من الأشكال أو بأي وسيلة إلكترونية أو ميكانيكية، بما في ذلك النسخ الضوئي أو النشر على الإنترنت أو الإنترنت، دون الحصول على إذن كتابي مسبق. يمكن طلب الإذن من أي من إسو على العنوان أدناه أو الهيئة عضو إسو في بلد الطالب.

ISO copyright office
CP 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Geneva
Tel. + 41 22 749 01 11
E-mail copyright@iso.org
Website www.iso.org

نشرت في سويسرا

ISO 1991 — All rights reserved ©

د	مقدمة	
1	المجال	1
1	المرجع التكميلي	2
1	ظروف الحصاد والوضع داخل المخزن	3
2	ظروف التخزين المثلى	4
3	ملخص لظروف التخزين الموصى بها	5
5	ملحق (أ) (إرشادي) مستويات التطبيق	

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

الأيزو (المنظمة الدولية للتقييس) هي اتحاد عالمي لجهات التقييس الوطنية (الأعضاء في الأيزو)، وغالبا ما يتم إعداد المواصفات الدولية من خلال اللجان الفنية للأيزو، وإذا كانت الجهة العضو لها إهتمام بموضوع قد شكلت له لجنة فنية، فإن لهذا العضو الحق في أن يكون له ممثل في تلك اللجنة. ويشارك في العمل كذلك المنظمات الدولية الحكومية منها وغير الحكومية التي لها تواصل مع منظمة الأيزو. وتتعاون منظمة الأيزو بشكل وثيق مع اللجنة الكهروتقنية الدولية (IEC) في جميع الأمور التي تهم التقييس في المجال الكهروتقني.

إن مسودات المواصفات القياسية الدولية التي يتم إعدادها من قبل اللجان الفنية يتم توزيعها على الدول الأعضاء للموافقة قبل اعتمادها كمواصفة قياسية دولية من قبل مجلس الأيزو

يتم اعتماد هذه المواصفات وفقاً لإجراءات الأيزو التي تتطلب موافقة 75% على الأقل من الأعضاء المصوتين

المواصفة القياسية ISO 1673 تم إعدادها من قبل اللجنة الدولية ISO/TC 34, *المنتجات الغذائية الزراعية*.

الإصدار الثاني يلغي ويحل محل الإصدار الأول من المواصفة (ISO 1673:1978), الذي تم مراجعته فنياً

[الملحق أ](#) لهذه المواصفة الدولية هو للعلم فقط.

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

البصل — دليل التخزين

1 المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بإرشادات لتخزين البصل من أصناف أليبيام لينايوس باستخدام أو بدون استخدام التبريد الاصطناعي والمعد للتخزين لفترة طويلة في صورة طازجة. وتوضح الإرشادات الواردة في الملحق أ مستويات تطبيق هذه المواصفة.

2 المرجع التكميلي

ISO 2169:1981: "الفاكهة والخضراوات - الظروف الفيزيائية في مخازن التبريد - التعاريف والقياس".

3 ظروف الحصاد والوضع داخل المخزن

1.3 الأصناف

من الضروري اختيار البصل من أنواع معروفة بملاءمتها الجيدة للحفظ.

ملاحظة 1 عادة يختار البصل من الأصناف المتأخرة النضج.

2.3 الحصاد

يجب حصاد البصل عندما تتحول 65 - 75 % من الأوراق الخضراء إلى اللون الأصفر وتصبح الأعناق طرية وتتساقط الأوراق وتغطي الأبطال بقشور خارجية جيدة التمييز تظهر حالة السكون الفسيولوجي. يجب حصاد البصل بطريقة ما بحيث لا تؤدي إلى حدوث خدوش أو تلف.

يجب قطع العنق بحيث لا يزيد على 4 سم بعد التجفيف (أنظر البند 4.3)

3.3 خصائص الجودة

يوصي بإجراء الفحص النوعي للبصل لحفظ النوع. ومن الضروري اختيار بصيلات البصل ذات الجودة الجيدة والتي تكون سليمة، خالية من الجروح الميكانيكية، مغطاة جيداً بالقشور الخارجية، تامة الجفاف، وناضجة ومتجانسة. وأن يكون البصل خالياً من الرائحة الغريبة.

يجب عدم تخزين البصيلات ذات الأعناق الزهرية أو غير المغطاة بالقشور الخارجية أو المزدوحة أو الثلاثية أو الكبيرة أو الصغيرة جداً أو المشوهة وغير المكتملة النضج.

4.3 المعاملات المختلفة قبل التخزين

يمكن استخدام مثبطات مسموح بها لمنع الإنبات، كما يجب تجفيف البصل قبل التخزين للتخلص من الرطوبة الخارجية الزائدة والرطوبة الموجودة على القشور الخارجية والجذور الصغيرة والعنق.

في حالة عدم إمكانية التجفيف الطبيعي يجب استخدام طريقة مناسبة للتجفيف الاصطناعي وعلى سبيل المثال التعريض لتيار من الهواء الساخن لمدة 4 إلى 8 أيام كحد أقصى طبقاً لمحتوى الرطوبة. ويمكن أن تكون درجة حرارة الهواء حتى 30 °س كحد أقصى وعند رطوبة نسبية تتراوح من 60 % - 70 % إذا أمكن ذلك. ومعدل سريان الهواء من 2-2.5 م³/دقيقة لكل متر مكعب من البصيلات. يجب أن تتأثر التهوية إما بالهواء النقي من خارج المخزن وإما بخليط من الهواء الداخلي والخارجي وبمعدلات مختلفة لتغيير الهواء للنوعين المختلفين من التهوية. و عوضاً عن ذلك يمكن ببساطة إمرار الهواء في دائرة مغلقة وفي هذه الحالة يكون معدل دوران الهواء الموصى به من 40 - 50 في الساعة.

ويتم التجفيف حتى يصل محتوى رطوبة القشور الخارجية 12 % - 14 % وعند هذا المحتوى من الرطوبة تكون الأبطال حافة عند تداولها.

ويوصي بإجراء عملية التجفيف خارج موقع المخزن وداخل غرفة مجهزة خصيصاً لإجراء هذه المعاملة وذلك لتفادي خطر تلف البصل أثناء النقل.

يجب إجراء عملية التجفيف الاصطناعي مباشرة بعد الحصاد وعندما يكون البصل في مرحلة السكون الفسيولوجي نظراً لأن المعاملة التالية بالهواء الساخن (حتى 30 °س) تشجع الإنبات.