

مقاييس النضج لبعض الثمار

الثمار	مقاييس النضج
التفاح و الكمثرى	عدد الأيام بعد الإزهار الكامل
التفاح وبعض أنواع البطيخ	تكون سطح الانفصال
مثل العنب ، وبعض الفواكه	تغير في تركيب و شكل سطح الثمار
جميع الفواكه	الحجم
الكرز و البطيخ	الكثافة
الموز و المانجو	تغير في الشكل
التفاح و الكمثرى و الفواكه ذات النواة الحجرية	الصلابة
جميع الفواكه	اللون الخارجي
تغير اللون الداخلي لبعض الثمار	اللون الداخلي
التفاح و الكمثرى	كمية النشاء
التفاح و الكمثرى، الفواكه ذات النواة الحجرية، العنب	محتوى السكر
المان، الكيوي، الحمضيات، الباباي	نسبة الحموضة إلى السكر، نسبة الحموضة
الحمضيات	كمية العصير
الأفوكادو (الزبدية)	نسبة الزيت
التمر (البلح)، الكاكي	المحتوى من التانينات
التفاح و الكمثرى	المحتوى الداخلي من الايثيلين

Modified by Abdullah Alebidi

Source: Kader, A. A. 1983. Postharvest Quality Maintenance of Fruits and Vegetables in Developing Countries.

In: Lieberman, M., Post-Harvest Physiology and Crop Preservation. Plenum Publishing Corporation. p.455-469.