



سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان
مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی

راهکارهای جلوگیری از آلودگی محصول پسته با آفات و کسین

اداره رسانه های آموزشی ، ترویجی
سال ۱۴۰۱

- دما و رطوبت انبار باید حتی الامکان پائین باشد و با دستگاه های خودکار کنترل شود.
- دمای تمام محوطه یکسان باشد، تا از تجمع رطوبت روی محصول جلوگیری شود.
- سقف و کف دیوارهای انبار باید بدون شکاف بوده تا زمینه ایجاد آلودگی کاهش یابد.
- از تماس مستقیم گونی ها با کف و دیوارهای انبار جلوگیری و محصول بر روی پالت های چوبی قرار گیرد.
- در صورت ضرورت مبارزه با آفات انباری ، سموم تدریجی با رعایت اصول فنی بکار برده شوند.



عنوان: راهکارهای جلوگیری از آلودگی محصول پسته با آفات و کسین

گردآورنده: مدیریت امور باغبانی سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان
ویراستار تخصصی: مصطفی طیبی - کارشناس مدیریت امور باغبانی سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان

ویراستار ترویجی و ادبی: جمشید اسکندری - علی مصطفوی - رقیه ولیخانی
تهیه شده در: اداره رسانه های آموزشی و ترویجی مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی استان اصفهان
ناشر: سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان

شمارگان: ۲۰۰۰

نوبت چاپ: اول

مسئولیت صحت مطالب با گردآورنده است

شماره ثبت در شورای انتشارات سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان به شماره ۱۰/۱۰/۱۴۰۷/۲۷/۱۴۰۷/۰۶/۱۴۰۷ است

نشانی: اصفهان - خیابان هزار جریب - سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان -
مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی - اداره رسانه های آموزشی و ترویجی
تلفن: ۰۳۱۳۷۹۱۳۱۹۵

شده (پساب) مجدداً استفاده نگردد .

- از مخلوط کردن پسته های روآبی و زیر آبی خودداری گردد.
- از انباشتن پسته های پوست گیری شده ای که هنوز مرطوب هستند خودداری گردد.
- ضایعات حاصل از فرآوری پسته بلافاصله از محیط ترمینال خارج گردد .

ج - رعایت موارد در هنگام انبارداری:

- انتقال محصول به داخل انبار در ساعات خنک روز انجام گردد .
- مشخصات پسته های وارد شده به انبار در یک دفتر ثبت گردد.
- قبل از وارد کردن محصول جدید به انبار باید باقیمانده محصول سال های قبل را خارج نموده و انبار کاملاً تمیز و ضدعفونی گردد.
- انبار باید نسبت به حرارت و رطوبت عایق باشد.





- و پوست آنها به آسانی جدا می شود).
- بهتر است برداشت در ساعات میانی روز که رطوبت نسبی هوا - کمترین مقدار خود می باشد انجام گیرد.
- استفاده از چادرهای دو رنگ (همیشه یک رنگ بر روی زمین و رنگ دیگر محصول بر روی آن).
- استفاده از سبدهای پلاستیکی مشبک قابل شستشو که تهویه در آنها براحتی انجام گردد.
- از مخلوط کردن پسته های ریخته شده بر روی زمین با پسته های برداشت شده از درخت خودداری شود.
- مقدار برداشت روزانه متناسب با ظرفیت فرآوری و ترمینال پسته باشد .

- برای حمل پسته های برداشت شده از تریلر سقف دار استفاده شود.
- از انباشتن پسته های چیده شده در آفتاب و جای گرم خودداری شود.
- رعایت نکات بهداشتی فردی و محیط کار.

د- رعایت موارد در هنگام فرآوری :

- ماشین آلات عمل آوری پسته در محوطه های سر پوشیده نصب شوند.
- پسته های حمل شده در محل مناسب و تمیز جهت پوست گیری تخلیه شوند.
- دستگاه های فرآوری پسته همه روزه شستشو و خشک شوند.
- برای شستشوی پسته از آب تمیز استفاده شود و آب استفاده

الف - رعایت موارد هنگام احداث باغ :

- استفاده از ارقام مقاوم و دیر شکاف.
- رعایت فاصله کاشت درختان (بهترین تراکم کاشت ۳*۷ متر می باشد).

ب - رعایت موارد در هنگام داشت :

- اصلاح روش های آبیاری در باغات.
- تغذیه به موقع و عدم مصرف کودهای دامی بصورت پخش سطحی، بهتر است کودهای دامی بصورت چالکود و نوار کود و با زیر خاک کردن کودهای حیوانی خصوصاً کودهای مرغی مصرف گردد.
- هرس صحیح (حذف شاخه هایی که با زمین تماس دارند).

- مبارزه به موقع با علف های هرز ، آفات و بیماری ها.

پ - رعایت موارد در هنگام برداشت :

- برداشت به موقع (زمانیکه ۷۰٪ دانه های هر خوشه رسیده

آفلاتوکسین یک زهرابه خطرناک حاصل از فعالیت انواعی از قارچ ها بر روی محصولات غذایی از جمله پسته است که در صورت بی توجهی به آن سلامت انسان های مصرف کننده را به خطر می اندازد.

قارچ تولید کننده آفلاتوکسین نه فقط بر روی محصول کپک زده یافت می شود بلکه ممکن است بر روی محصولی که با چشم سالم تشخیص داده می شوند، نیز یافت شود.

آلودگی پسته به قارچ تولید کننده آفلاتوکسین می تواند در باغ و هنگام برداشت و یا مراحل بعد از برداشت اتفاق بیفتد.

پیشگیری به موقع و صحیح، مؤثرترین راه برای جلوگیری از آلودگی پسته با سموم قارچی است. راهکارهای ارائه شده زیر می تواند به حفاظت از محصول پسته در برابر آلودگی آفلاتوکسین کمک نماید.