



وزارت جهاد کشاورزی  
سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی  
معاونت آموزش و ترویج

# فرآوری کدو حلوائی و کاربردهای آن در تغذیه انسانی



نویسنده: شادی بصیری

۱۴۰۳

نشریه ترویجی

۱۴۳۰



بلاغ علم



# فرآوری کدو حلوایی و کاربردهای آن در تغذیه انسان

نویسنده: شادی بصیری

سرشناسه	: بصیری، شادی، ۱۳۴۹-
عنوان و نام پدیدآور	: فراوری کدو حلوائی و کاربردهای آن در تغذیه انسان/ نویسنده شادی بصیری؛ تهیه شده در معاونت آموزش و ترویج کشاورزی، دفتر شبکه دانش و رسانه‌های ترویجی؛ سرویراستار نصیبه پورفاتح.
مشخصات نشر	: تهران: سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، معاونت ترویج، نشر آموزش کشاورزی، ۱۴۰۳.
مشخصات ظاهری	: ۲۰ص.
شابک	: 978-622-363-047-7
وضعیت فهرست نویسی	: فیا
موضوع	: آشپزی(کدو) Cooking (Pumpkin) کدو Pumpkin
شناسه افزوده	: سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، دفتر شبکه دانش و رسانه‌های ترویجی
شناسه افزوده	: سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، معاونت آموزش و تجهیز نیروی انسانی. نشر آموزش کشاورزی
رده بندی کنگره	: TX۸۰۳
رده بندی دیویی	: ۶۴۱/۶۵۹۲
شماره کتابشناسی ملی	: ۹۶۴۶۱۴۲
اطلاعات رکورد کتابشناسی	: فیا

ISBN: 978-622-363-047-7

شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۳۶۳-۰۴۷-۷



**عنوان:** فراوری کدو حلوائی و کاربردهای آن در تغذیه انسان

**نویسنده:** شادی بصیری

**مدیر داخلی:** ویدا همتی

**سرویراستار:** نصیبه پورفاتح

**ویراستار ترویجی:** سعیده اجاقی

**تهیه شده در:** معاونت آموزش و ترویج کشاورزی، دفتر شبکه دانش و رسانه‌های ترویجی

**ناشر:** نشر آموزش کشاورزی

**طراحی و صفحه‌آرایی:** نرگس بهادر

**شمارگان:** محدود

**نوبت چاپ:** اول، ۱۴۰۳

**مسئولیت درستی مطالب با نویسنده است.**

شماره ثبت در مرکز فن‌آوری اطلاعات و اطلاع‌رسانی کشاورزی ۶۵۵۰۲ به تاریخ ۱۴۰۳/۰۳/۲۰ است.

نشانی: تهران، خیابان آزادی، بین نواب و رودکی، پلاک ۲۰۵، معاونت آموزش و ترویج کشاورزی

تلفن: ۶۶۴۳۰۴۶۵ | تلفکس: ۶۶۴۳۰۴۶۴ | کد پستی: ۱۴۵۷۸۹۶۶۸۱

## مخاطبان نشریه

- \* کارشناسان صنایع غذایی
- \* مروجان مسئول پهنه‌های تولیدی
- \* کارخانجات صنعتی

## اهداف آموزشی

شما پس از مطالعه این نشریه با فرآوری کدو حلوایی و کاربردهای آن در صنایع غذایی جهت کاهش ضایعات کدو آشنا می‌شوید.



## فهرست

عنوان ..... صفحه

۷	.....مقدمه
۸	..... کدو حلوایی
۸	..... فرآوری کدو حلوایی
۹	..... قطعات خشک کدو (اسلایسی - مکعبی)
۱۱	..... پودر کدو (چاشنی)
۱۲	..... روغن تخمه کدو
۱۳	..... برشته کردن تخمه کدو
۱۴	..... پوره کدو
۱۴	..... حلوای کدو
۱۵	..... کیک کدو
۱۶	..... مربای کدو
۱۹	..... نگهداری کدو حلوایی





## مقدمه

سبزی‌ها در رژیم غذایی به دلیل داشتن ویتامین‌ها، مواد معدنی و فیبر برای سلامت انسان اهمیت داشته و از بروز برخی بیماری‌ها مانند دیابت، سرطان، چاقی و ناراحتی‌های قلبی - عروقی جلوگیری می‌کنند. کدو حلوائی ارزش غذایی و دارویی بالایی دارد و به صورت وسیع در دنیا کشت می‌شود. سطح زیرکشت آن در ایران به علت مصرف و فرآوری کم بسیار پایین است و بیش‌تر برای مصارف آجیلی کاشته می‌شود. پس از خارج کردن تخمه‌ها، قسمت گوشت کدو بدون استفاده می‌ماند. به طوری که سالانه مقادیر زیادی از آن به هدر می‌رود. بنابراین فرآوری و تولید محصولات جدید از آن در جهت استفاده بهینه از کدو اهمیت زیاد دارد و میزان ضایعات آن را به حداقل می‌رساند.

## کدو حلوایی

- کدو حلوایی مشخصاتی به شرح زیر دارد.
- ♦ کدو حلوایی از خانواده کدوئیان است.
- ♦ دارای پوست ضخیم و گوشت خوراکی است.
- ♦ رنگ بافت بیش تر آنها زرد متمایل به نارنجی است.
- ♦ اندازه آنها متغیر و در اشکال گرد، بیضی و دمبلی دیده می‌شوند.
- ♦ تخمه‌های درون کدو به عنوان آجیل و به صورت تنقلات به مصرف می‌رسند.
- ♦ کدو از جمله محصولات جالیزی است که می‌تواند در رژیم غذایی افراد گیاهخوار جزء منابع اصلی غذایی محسوب شود.
- ♦ امروزه با پی بردن به ارزش غذایی و ویژگی‌های کیفی کدو حلوایی، کاربردهای زیادی در صنایع غذایی و دارویی پیدا کرده است.
- ♦ از گوشت کدو و تخمه آن می‌توان برای درمان بسیاری از بیماری‌ها و در تهیه غذاهای مختلف استفاده کرد.
- ♦ کدو حلوایی سرشار از فیبرهای خوراکی و آنتی‌اکسیدان‌های مختلف، مواد معدنی و ویتامین‌های زیادی است.
- ♦ کدو کالری کمی دارد.
- ♦ مصرف کدو برای تشکیل استخوان و جلوگیری از بروز پوکی استخوان و تقویت دستگاه ایمنی بدن مفید است.

## فرآوری کدو حلوایی

در حال حاضر کشت کدو حلوایی در ایران بیش تر برای استفاده از دانه‌های آن است. پس از خروج تخمه‌های کدو، قسمت گوشت آن می‌تواند فرآوری شود و به صورت مستقیم یا افزودنی به فرمول‌های غذایی مختلف مانند انواع

سوپ، سس، غذای کودک، ادویه‌ها اضافه شود. اخیراً در کشورهای صنعتی به علت رنگ مطلوب و بوی نافذ و خاص کدو، در صنایع غلات مانند تهیه انواع نان، ماکارونی، کیک، کلوچه‌های دارای مغزی، شیرینی و شکلات کاربرد زیاد پیدا کرده است. به منظور کاربرد در تغذیه انسان، با فرآوری قسمت گوشت کدو می‌توان گامی در جهت استفاده بهینه و کاهش ضایعات آن برداشت. روش‌های فرآوری کدو در ادامه به اختصار آورده شده است.

### قطعات خشک کدو (اسلایسی – مکعبی)

خشک کردن میوه و سبزی معمولاً منجر به تولید محصولاتی می‌شود که عمر نگهداری آنها به دلیل افت رطوبت افزایش می‌یابد. از آنجا که کدو یک محصول فصلی در ایران است، خشک کردن آن می‌تواند یک روش نگهداری مفید برای کدو و استفاده از آن در خارج از فصل تولید باشد. به منظور تولید محصول خشک شده از کدو حلوایی با کیفیت بالا، از روش‌های ترکیبی و مواد افزودنی طبیعی استفاده می‌شود تا پس از خشک شدن باعث اصلاح بافت محصول نهایی شود. حفظ رنگ و بهبود بافت محصول خشک شده و افزایش قابلیت جذب آب بعد از خشک کردن از جمله خصوصیات است که باید مورد توجه قرار گیرد. کدو پس از خشک کردن می‌تواند به صورت مستقیم یا به صورت افزودنی به فرآورده‌های غذایی دیگر، استفاده شود. به عنوان مثال به صورت یک غنی‌کننده به آرد و فرمول‌های مختلف فرآورده‌های غله‌ای، انواع سوپ، سس، غذای کودک و ادویه‌ها و همچنین به صورت یک ترکیب رنگ‌دهنده طبیعی در تهیه نان و ماکارونی استفاده شود. روش‌های زیادی برای خشک کردن کدو وجود دارد از جمله روش‌های مرسوم خشک کردن می‌توان به موارد زیر اشاره کرد؛

- ♦ خشک کردن در سایه
- ♦ خشک کردن در آفتاب
- ♦ استفاده از خشک کن الکتریکی

پس از پوست گیری کدو و خارج کردن تخمه‌ها از میوه، قسمت گوشت آن به قطعات منظم و یکنواخت مانند مکعبی یا استوانه‌ای برش داده شود (شکل ۱). به منظور کاهش زمان خشک کردن و بهبود کیفیت محصول نهایی، از خشک کردن اسمزی به صورت پیش تیمار استفاده شود. برای این منظور نمونه‌های برش داده شده کدو به مدت ۴۵ دقیقه در محلول اسمزی قندی (۴۰ درصد) یا نمکی (۹ درصد) قرار گیرد. استفاده از آون یا خشک کن الکتریکی با دمای تقریبی ۶۰ درجه سلسیوس مطلوب است. خشک کردن تا زمانی که رطوبت قطعات کدو به ۱۵ درصد برسد، ادامه یابد.

پیشنهاد می‌شود برای خشک کردن، از کدوهای دمبلی که دارای گردن دراز هستند استفاده شود زیرا که در قسمت گردن، بافت میوه انسجام بیش تر داشته و برش زدن کدو بهتر انجام می‌شود و در نهایت نمونه خشک به دست آمده ظاهر و بافت بهتر دارد. از کدوهای پررنگ که دارای رنگدانه‌های کاروتنوئیدی بیش تر هستند برای خشک کردن استفاده شود تا کیفیت ظاهری مطلوب ایجاد شود.



شکل ۱- برش به کدو برای خشک کردن

## پودر کدو (چاشنی)

همانطور که قبلاً توضیح داده شد کدو حلوایی را می‌توان با شیوه‌های مختلف خشک کرد. پودر کدو از آسیاب کردن کدوی خشک شده به دست می‌آید. پودر کدو حلوایی با رنگ نارنجی (شکل ۲) دارای طعم و عطر مطبوع است. از این محصول که غنی از مواد مغذی فراوان است می‌توان در رژیم‌های مختلف غذایی مخصوصاً کودکان و افراد مسن استفاده کرد. پودر کدو در فرمول تهیه غذاها، انواع کیک و نان، شکلات و دسرهای متنوع کاربرد زیاد دارد. کودکان زیر ۵ سال که اغلب برای خوردن کدو مقاومت دارند و مادران در تلاش هستند به روش‌های مختلف مواد غذایی لازم را به بدن آنها برسانند، پودر کدو بدون داشتن طعم غالب کدوی تازه، می‌تواند به آسانی در تهیه غذاهای مختلف مورد استفاده قرار بگیرد و بدین ترتیب از خواص ارزشمند آن بهره‌برند. پودر کدو حلوایی با داشتن رنگ نارنجی حاصل از وجود کاروتنوئیدها، در تهیه سوپ و سایر غذاها و سالادهای مخصوص، کاربرد دارد و باید در مراحل آخر پخت غذا اضافه شود تا خواص آن حفظ شود و قوام مناسب را ایجاد کند. با افزودن پودر کدو به آرد کیک، بهبود رنگ، طعم و ارزش غذایی محصول نهایی حاصل می‌شود. همچنین در صورت افزودن پودر به آرد گندم، فیبر موجود در آن ارزش تغذیه‌ای نان را افزایش می‌دهد و سبب بروز تغییراتی در خصوصیات رئولوژی خمیر و در نهایت کیفیت نان می‌شود. پودر کدو حلوایی فاقد گلوتن است و می‌تواند در فرمول‌های تهیه نان و شیرینی افراد سلیاکی یا بیماران گوارشی استفاده شود.



شکل ۲- پودر کدو حلوایی

## روغن تخمه کدو

تخمه کدو در درجه اول مصرف آجیلی دارد. دارای روغن منحصر به فرد است و کاربردهای خوراکی و دارویی دارد و از دیرباز در داروسازی مورد توجه بوده است. روغن تخمه کدو، یکی از ارزشمندترین روغن‌های خوراکی گیاهی است و در کشورهای اروپایی همراه سالاد مصرف می‌شود. روغن تخمه کدو دارای ویژگی‌های خاصی است که در زیر به آنها اشاره می‌شود.

♦ این روغن رنگ سبز تیره یا کهربایی (شکل ۳) به همراه بوی آجیلی دارد. به دلیل داشتن رنگدانه‌های کاروتنوئیدی مثل لوتئین و بتاکاروتن (بتاکاروتن که پیش‌ساز ویتامین A)، نقش مهمی در سلامتی انسان دارد.

♦ روغن این گیاه دارای مواد ارزشمندی همچون اسیدهای چرب، ویتامین‌های A و E، کارتنوئیدها و توکوفرول‌ها است.

♦ روغن دانه کدو دارای ۱۹/۴ درصد اسیدهای چرب اشباع است. میزان اسیدهای چرب غیراشباع روغن دانه کدو بالا و حدود ۸۰/۷ درصد است. هر چه مقدار غیر اشباعیت روغن بیش تر باشد، در برابر تجزیه اکسایشی حساس تر است و خطر بروز فساد در آن بیش تر است. در نگهداری روغن کدو باید اصول و موارد بهداشتی کاملاً رعایت شوند.

♦ از مهم‌ترین ویتامین‌های موجود در روغن کدو، می‌توان به ویتامین E اشاره کرد که تقریباً ۰/۰۳ درصد روغن را تشکیل می‌دهد. روغن کدو به دلیل قیمت بالا، اغلب با روغن‌های ارزان تر مخلوط می‌شود.

♦ این روغن خواص دارویی و درمانی دارد و برای پیشگیری از ابتلا به سرطان پروستات و رفع مشکلات دوران قاعدگی، مقابله با دیابت و رفع مشکلات پوست و مو و جلوگیری از ریزش مو، کاهش کلسترول بدن، مقابله با بیماری‌های قلبی - عروقی، کاهش التهاب، حفظ تعادل هورمون‌های بدن، تقویت استخوان‌ها، درمان بی‌خوابی،

کاهش علائم دوران یائسگی، رفع چاقی و کاهش استرس و افسردگی کاربرد دارد.

※ نکته: روغن‌ها و چربی‌ها ترکیبات فاسد شدنی هستند. به طور کلی وجود رطوبت، مجاورت با اکسیژن هوا، آهن و مس، حرارت و نور باعث تشدید فساد روغن می‌شود. بنابراین روغن باید در محل خشک و خنک و دور از نور و در ظرف درب بسته نگهداری شود و پس از هر بار مصرف روغن درب ظرف محکم بسته شود.



شکل ۳- روغن تخمه کدو

### برشته کردن تخمه کدو

تخمه کدو یک میان‌وعده سالم و مقوی است که برای بدن بسیار مفید است. برای بو دادن یا برشته کردن تخمه کدو به طریق زیر عمل نمایید:

- ۱- ابتدا تخمه‌ها را از گوشت کدو جدا کرده، شسته و خشک کنید.
  - ۲- تخمه‌های کدو را در یک تابه حرارت مستقیم داده و مرتب هم زنید.
- در صورت تمایل برای طعم‌دار کردن تخمه‌ها در هنگام تفت دادن می‌توان از نمک، فلفل قرمز یا هر ادویه دیگر و برای ترش شدن تخمه‌ها از آبلیمو و برای تغییر دادن رنگ تخمه از زردچوبه استفاده کرد.

## پوره کدو

برای تهیه پوره کدو باید به شرح ذیل اقدام نمود. ابتدا باید کدوها را با پوست خرد و با کمی آب پخته یا بخارپز کرد تا بافت آن نرم شود. سپس پوست کدوها را جدا کرده و به کمک مخلوط‌کن له کرده تا بافت آن کاملاً یکنواخت شود (شکل ۴). از پوره حاصل می‌توان در تهیه کیک و دسر استفاده کرد یا به کمک افزودنی‌های مختلف مانند شیر یا بادام در تهیه غذای کودک استفاده نمود.



شکل ۴- پوره کدو

## حلوای کدو

برای تهیه حلوای کدو از پوره کدو استفاده می‌شود. برای پخت این حلوا مراحل زیر باید انجام شوند.

۱-  $\frac{1}{5}$  لیوان پوره کدو را ضمن حرارت‌دهی، مرتب هم بزنید تا آب آن به طور کامل حذف شود.

۲- شکر معادل وزن کدو به همراه زعفران دم کرده، گلاب (نصف لیوان) و آب (نصف لیوان) به کدو اضافه شوند.



- ۳- با حل شدن کامل شکر در آب، حرارت دهی قطع شود.
  - ۴- در این مرحله آرد (۱ لیوان) را الک کرده و به آرامی به مدت ۳۰ دقیقه با حرارت ملایم تفت داده تا خامی آن گرفته شود.
  - ۵- پس از اینکه رنگ آرد تغییر کرد، روغن را به میزان نصف لیوان اضافه کرده و مجدداً آرد را تفت داده تا بافت آن یکنواخت شود.
  - ۶- سپس مخلوط پوره کدو حلوائی را به آن افزوده و به آرامی مخلوط کرده تا از دیواره‌های تابه جدا و در وسط تابه جمع شود.
- حلوای حاصل دارای رنگ نارنجی بوده که مربوط به وجود کاروتنوئیدها در کدو و زعفران افزوده شده، است (شکل ۵).



شکل ۵- حلوای کدو

## کیک کدو

کیک کدو حلوائی از جمله کیک‌های خوشمزه، خوش‌رنگ دارای بافت سبک و نرم است که با روش‌های مختلف تهیه می‌شود و یک میان وعده مناسب برای تمام فصول سال است. این کیک طرفدار زیاد دارد و مخصوص افرادی است که طعم و مزه کدو حلوائی را دوست دارند. هدف از تهیه این نوع کیک، استفاده از خواص ارزشمند غذایی، عطر، طعم و رنگ بسیار مطلوب

کدو است. برای تهیه این کیک می‌توان از پوره کدو (در فصولی که کدوی تازه وجود دارد) و همچنین از پودر کدو (در خارج از فصل تولید کدوی تازه) استفاده کرد. اگر مقادیر مواد اولیه با دقت توزین و استفاده شوند باعث بهبود کیفیت کیک شده و در کیک پخته شده، اثری از چسبندگی و خمیری بودن، ایجاد نمی‌شود. با افزودن کمی گردو و دارچین که مصلح کدو حلوایی هستند می‌توان یک کیک مقوی و خوش طعم تهیه کرد. گاهی از قطعات برش خورده کدو حلوایی و مغز تخمه کدو به منظور تزئین کیک استفاده می‌شود (شکل ۶).



شکل ۶- کیک کدو حلوایی

## مربای کدو

این مربای خوشمزه مورد علاقه بسیاری از افراد است. برای تهیه مربا به شرح زیر باید عمل نمود.

- ۱- ابتدا کدو شسته و خشک شود.
- ۲- کدو را با چاقوی تیز برش داده و تخمه‌های آن را خارج کنید.
- ۳- کدو را به قطعات کوچکتری تقسیم کنید (شکل ۷).



شکل ۷- کدوی برش زده

۴- سپس پوست کدو را جدا نموده و با کمک دست یا قالب به اشکال یکنواخت و دلخواه برش دهید (شکل ۸).



شکل ۸- قالب زدن کدو

۵- قطعات کدوی برش خورده (۵۰۰ گرم) را در یک قابلمه ریخته و ۲ قاشق آب به آن اضافه نمایید.

۶- درب قابلمه را بسته و کدوها را با حرارت زیاد به مدت ۵ دقیقه بپزید.

۷- سپس کدوها را خنک کرده و شکر را به میزان نصف وزن کدو یا کم تر اضافه و به مدت ۲۴ ساعت در یخچال نگه داشته تا کدوها با جذب شکر، آب انداخته و بافت کدو کمی سفت شود.

- ۸- سپس به مدت ۵ دقیقه در قابلمه با درب باز حرارت داده تا به قوام برسد. اگر در هنگام جوشیدن مربا آب آن زیاد بود می‌توانید کدوها را از قابلمه خارج کرده تا شربت به قوام برسد و بعد کدوها را اضافه کنید.
- ۹- بریکس مربای آماده شده باید بیش‌تر از ۶۸ درجه باشد.
- ۱۰- باید مربا به مدت چند روز در ظرفی بماند تا بافت آن تثبیت شود.
- ۱۱- سپس در شیشه تمیز و خشک بسته‌بندی شود (شکل ۹).



شکل ۹- مربای کدو حلوایی

- برای تهیه این مربا می‌توان از روش آهک زدن به منظور ترد کردن کدوها استفاده کرد. بنابراین به موارد زیر توجه نمایید.
- ♦ برای این منظور درون یک ظرف حاوی آب خنک، مقداری آهک بریزید (۱ کیلوگرم آهک در ۶ الی ۷ لیوان آب). آهک در آب عمل کرده و آب داغ خواهد شد. از هم زدن با دست جدا خودداری شود. به کمک قاشق چوبی آب و آهک را مخلوط کرده و اجازه دهید تا آهک ته نشین شود. این عمل در حدود یک ساعت طول می‌کشد.
  - ♦ بعد از ته‌نشین شدن آب زلال روی آن را برداشته و به ظرف حاوی کدوهای برش خورده اضافه شود. بعد از حدود ۲۴ ساعت کدوها را آبکش کرده و با آب خنک چند بار شسته شود.

- ♦ سپس کدوها به ظرف حاوی آب خنک که روی کدوها را خوب بپوشاند، انتقال داده شود. چند مرتبه آب آن عوض شود. در حدود ۲۴ ساعت کدوها باید در آب خنک قرار بگیرند. تا آهک درون کدوها خارج شود.
- ♦ سپس کدوها را درون قابلمه حاوی آب ریخته به طوریکه روی کدوها را بپوشاند. به مدت ۵ دقیقه به کدوها حرارت داده می شود تا هم عمل پخت انجام شود و هم اینکه آهک احتمالی آن برطرف شود. سپس کدوها را آبکش کرده و آبش را دور ریخته و کدوها داخل آبکش باقی بمانند.
- ♦ آب (حدود ۳ الی ۴ لیوان) و شکر را درون قابلمه ریخته تا بجوشد و شکر در آب حل شود و شربت رقیقی به دست آید. میزان آب افزوده شده نباید زیاد باشد چون کدو در حین پخت آب پس خواهد داد. کدوها را به شربت افزوده تا بپزد و شربت جذب کند. بریکس مربا باید به ۶۸ و کمی بالاتر برسد. بعد از خنک شدن مربا، در شیشه تمیز و خشک بسته بندی شود.

## نگهداری کدوخلوایی

کدوخلوایی در وضعیت کاملاً رسیده برداشت شود. علائم رسیدگی کدوخلوایی، ایجاد رنگ نارنجی روشن در پوست و سفت شدن آن است. ساقه کدو شروع به خشک شدن کرده و پژمرده می شود. توجه شود که هرگز کدوی نرم برداشت نشود. چون نمی توان آن را به مدت بیش از چند روز نگهداری کرد. برای بریدن ساقه از قیچی استفاده شود و چند سانتی متر ساقه روی کدوخلوایی باقی بماند. باید کدو دور از رطوبت و نور مستقیم آفتاب نگهداری شوند. انتخاب مکان مناسب برای ذخیره سازی کدو از اهمیت زیادی برخوردار است. باید اتاق تاریک باشد و به خوبی تهویه شود و دمای آن در حدود ۳ تا ۱۴ درجه سانتی گراد حفظ شود. کدوهای سالم با سطح جامد و سفت، برای نگهداری مناسب هستند. باید کدو را در زیرزمین یا در مکانی بالاتر از سطح

زمین نگهداری کرد. می‌توان کدوها را در قفسه یا پالت قرار داد (شکل ۱۰). از قرار دادن کدو به طور مستقیم روی زمین پرهیز کرد. در هنگام نگهداری، کدوها نباید با دیوار تماس داشته باشند. زیرا باعث پوسیدگی در کدو می‌شود. قرار دادن کدو در کیسه یا بسته پلاستیکی نامطلوب است و محیط مناسبی برای فعالیت و تکثیر باکتری‌های بیماری‌زا است. در صورت نیاز به گرم نگه داشتن کدو می‌توان از یک پارچه برای پوشش‌دهی استفاده کرد. نگهداری کدو در خانه به شکل بریده شده (شکل ۱۱) یا پوست کنده بسیار ساده است و فضای کم‌تری را اشغال می‌کند و نگرانی در مورد رطوبت و نور هوا وجود ندارد. انجماد و خشک کردن از راهکارهای مهم در طولانی‌تر کردن عمر نگهداری کدوهای بریده شده است و باعث حفظ خواص مفید کدو می‌شود.



شکل ۱۰- نگهداری کدو در قفسه



شکل ۱۱- کدوی برش خورده





ISBN : 978-622-363-047-7



9 786223 630477



مرکز ملی تحقیقات ترویج و آموزش کشاورزی