

چند توصیه فنی در مورد انبارداری میوه مرکبات

- ۱- میوه برداشت شده در شرایط اقلیمی شمال کشور در دمای ۴-۵ درجه سانتی‌گراد نگهداری می‌شود. بدیهی است که دماهای کمتر به ویژه در رطوبت کمتر از ۸۵ درصد، سبب آسیب‌رسانی به پوست (ایجاد لکه در استوای میوه) می‌شود.
- ۲- در صورتی که عملیات تهویه به صورت ضعیف انجام شود به ویژه اگر میوه‌ها با واکس نیز پوشش داده شده باشند خطر بد طعمی میوه‌ها در پایان انبارداری وجود دارد. هم‌چنین خطر بروز لکه‌های مربوط به اطراف دم‌گاه میوه (فروپاشی دم‌گاه) در غلظت‌های بیش از ۵ درصد دی‌اکسید کربن (مرکبات حساس هستند) وجود دارد که به شدت از بازار پسندی میوه می‌کاهد. توصیه می‌شود تا ضمن تامین رطوبت، فن‌ها زمان بیشتری روشن بوده و از فن‌های قوی تری جهت جابجایی هوا استفاده شود.
- ۳- پالت‌های میوه باید چیدمان مناسبی داشته باشند و ردیف‌های مشخصی برای گردش هوا در میان جعبه‌های میوه تعبیه شود. در صورتی که ردیف‌ها همدیگر را قطع نمایند مانعی برای جریان هوا به وجود می‌آید.
- ۴- کیفیت واکس میوه‌ها از نظر غلظت نباید با هم متفاوت باشند و در صورتیکه میوه‌ها در شرایط یکسان نگهداری می‌شوند، نوع و میزان واکس بکار رفته نیز باید یکسان باشد. توصیه می‌شود تا حد امکان از یک نوع واکس و با غلظت یکسان استفاده شود. در صورت وجود لایه ضخیم‌تر واکس روی میوه ضرورت دارد تهویه سردخانه نیز با فواصل زمانی کمتری انجام شود.
- ۵- معمولاً جهت تامین رطوبت فضای سردخانه از روش آب‌پاشی کف انبار استفاده می‌شود که در شرایط غیر از شمال کشور در بهترین حالت با این روش رطوبت به حدود ۶۵ درصد می‌رسد. این میزان برای مرکبات مناسب نیست. روش مناسب استفاده از سیستم مه‌پاش است و تا زمانی که در سطح میوه قطره تشکیل نشود بایستی روشن باشد. توصیه می‌شود که در صورت نیاز به پایین آوردن دما به حدود ۳ درجه سانتی‌گراد، میزان رطوبت نیز نباید کمتر از ۹۰ درصد نباشد. در حالت معمولی رطوبت سردخانه روی ۸۵ درصد تنظیم می‌شود.
- ۶- پیشنهاد می‌شود میوه‌ها در جعبه‌های بزرگتر (۲۰ کیلویی) در سردخانه نگهداری شوند و در پایان انبارداری در جعبه‌های کوچک بسته بندی و به بازار عرضه شوند. در این حالت میوه فقط در پایان انبارداری درجه‌بندی شده و میوه‌های پوسیده جدا می‌شوند.
- ۷- اینکه میوه در چه شرایط اقلیمی پرورش یافته است مهم بوده و تعیین کننده میزان دمایی است که در سردخانه باید فراهم نمود. توصیه می‌شود که میوه‌های تهیه شده از شمال در دمای ۴-۵ درجه و رطوبت ۸۵ درصد با تهویه مناسب نگهداری شوند. چنانچه از میوه‌های جنوب استفاده شود لازم است که دما کمی بالاتر جهت کاهش آسیب‌رسانی باشد.
- ۸- در استفاده از سیستم‌های سورتینگ مجهز به بخش واکس‌زنی، استاندارد بودن تجهیزات برای جلوگیری از آسیب مکانیکی میوه‌ها بسیار با اهمیت است. در این زمینه سرعت حرکت و غلطیدن میوه، جنس نقاله‌ها و برس‌های واکس‌زنی، ارتفاع سقوط میوه‌ها، سرعت و دمای خشک شدن میوه پس از شستشو یا واکس‌زنی از نکات مورد توجه است.