

## چند توصیه فنی در مورد انبارداری میوه مرکبات (ادامه)



۵- معمولا 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 آسیب سرمایی 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.

## مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی