

"رعایت اصول فنی انبارداری مرکبات"

با توجه به فرارسیدن زمان برداشت میوه مرکبات و لزوم رعایت اصول فنی و بهداشتی برای پیشگیری از خسارت های احتمالی ناشی از بیماری های انباری میوه، اصول فنی برداشت، انباری و ذخیره سازی مرکبات رعایت موارد ذیل به باغداران عزیز توصیه می گردد:



- ۱- بهترین زمان برداشت مرکبات آذرماه است، در این زمان میوه از نظر کمی و کیفی به رسیدگی کامل رسیده است.
- ۲- میوه هایی برای ذخیره سازی و نگهداری در انبار مناسب است که عملیات به باغی مانند آبیاری، تغذیه، مبارزه با عوامل خسارتزای گیاهی، آفات و بیماری ها در باغات به خوبی رعایت شده باشد.
- ۳- میوه برداشت شده در شرایط اقلیمی شمال کشور در دمای ۴-۵ درجه سانتی گراد نگهداری می شود. بدیهی است که دماهای کمتر به ویژه در رطوبت کمتر از ۸۵ درصد، سبب آسیب سرمای به پوست (ایجاد لکه در استوای میوه) می شود.
- ۴- در صورتی که عملیات تهویه به صورت ضعیف انجام شود به ویژه اگر میوه ها با واکس نیز پوشش داده شده باشند خطر بد طعمی میوه ها در پایان انبارداری وجود دارد. همچنین خطر بروز لکه های مربوط به اطراف دم گاه میوه (فروپاشی دمگاه) در غلظت های بیش از ۵ درصد دی اکسید کربن (مرکبات حساس هستند) وجود دارد که به شدت از بازار پسندی میوه می کاهد. توصیه می شود تا ضمن تامین رطوبت، فن ها زمان بیشتری روشن بوده و از فن های قوی تری جهت جابجایی هوا استفاده شود.
- ۵- پالت های میوه باید چیدمان مناسبی داشته باشند و ردیف های مشخصی برای گردش هوا در میان جعبه های میوه تعبیه شود. در صورتی که ردیف ها همدیگر را قطع نمایند مانعی برای جریان هوا به وجود می آید.
- ۶- کیفیت واکس میوه ها از نظر غلظت نباید با هم متفاوت باشند و در صورتیکه میوه ها در شرایط یکسان نگهداری می شوند، نوع و میزان واکس بکار رفته نیز باید یکسان باشد. توصیه می شود تا حد امکان از یک نوع واکس و با غلظت یکسان استفاده شود. در صورت وجود لایه ضخیم تر واکس روی میوه ضرورت دارد تهویه سردخانه نیز با فواصل زمانی کمتری انجام شود.
- ۷- معمولاً جهت تامین رطوبت فضای سردخانه از روش آب پاشی کف انبار استفاده می شود که در شرایط غیر از شمال کشور در بهترین حالت با این روش رطوبت به حدود ۶۵ درصد می رسد. این میزان برای مرکبات مناسب نیست. روش مناسب استفاده از سیستم مه پاش است و تا زمانی که در سطح میوه قطره تشکیل نشود بایستی روشن باشد. توصیه می شود که در صورت نیاز به پایین آوردن دما به حدود ۳ درجه سانتی گراد، میزان رطوبت نیز نباید کمتر از ۹۰ درصد نباشد. در حالت معمولی رطوبت سردخانه روی ۸۵ درصد تنظیم می شود.
- ۸- پیشنهاد می شود میوه ها در جعبه های بزرگتر (۲۰ کیلویی) در سردخانه نگهداری شوند و در پایان انبارداری در جعبه های کوچک بسته بندی و به بازار عرضه شوند. در این حالت میوه فقط در پایان انبارداری درجه بندی شده و میوه های پوسیده جدا می شوند.
- 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 می شود که میوه های تهیه شده از شمال در دمای ۴-۵ درجه و رطوبت ۸۵ درصد با تهویه مناسب نگهداری شوند. چنانچه از میوه های جنوب استفاده شود لازم است که دما کمی بالاتر جهت کاهش آسیب سرمای باشد.
- ۸- در استفاده از سیستم های سورتنینگ مجهز به بخش واکسن زنی، استاندارد بودن تجهیزات برای جلوگیری از آسیب مکانیکی میوه ها بسیار با اهمیت است. در این زمینه سرعت حرکت و غلطیدن میوه، جنس نقاله ها و برس های واکسن زنی، ارتفاع سقوط میوه ها، سرعت و دمای خشک شدن میوه پس از شستشو یا واکسن زنی از نکات مورد توجه است.