

بررسی راهکارهای مناسب در بازررسانی تجاری یک فرآورده باغبانی با در نظر گرفتن پسته-

تر به عنوان یک مدل

سیدحسین میردهقان^{۱*}

^۱ گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ولی عصر (عج)، رفسنجان

* نویسنده مسئول: mirdehghan@vru.ac.ir

چکیده

بخش زیادی از فرآورده‌های باغبانی تولید شده در همه کشورها به ویژه کشورهای در حال توسعه بر اثر عدم رعایت مسایل پس از برداشت میوه‌ها و سبزی‌های تازه از بین می‌رود. میوه‌ها و سبزی‌های برداشت شده بافت‌های زنده‌ای می‌باشند که تا زمان مصرف، فرآوری و یا طبخ، خصوصیات بیولوژیکی خود را حفظ می‌کنند. دلایل متعددی برای تلفات میوه و سبزی در نظر گرفته شده است که مهم‌ترین آن‌ها عبارتند از: ۱- فرایندهای فیزیولوژیکی که شامل تنفس، تولید اتیلن، خسارت سرمازدگی و تغییرات آنزیمی منجر به فرایند قهوه‌ای شدن است؛ ۲- فرایندهای فیزیکی که شامل صدمات مکانیکی و کاهش وزن ناشی از تبخیر و تعرق از سطح میوه و سبزی است؛ ۳- عوامل بیماری‌زا که در نهایت سبب پوسیدگی و از بین رفتن فرآورده خواهد شد. لذا بررسی راهکارهای مناسب برای توقف و یا کاهش این عوامل نقش موثری در کند کردن فرایند پیری و افزایش پتانسیل انبارمانی فرآورده‌ها خواهد داشت و برای کاهش ضایعات فرآورده‌های باغبانی ضروری به نظر می‌رسد. تمایل به مصرف پسته تر از دیرباز در مردم ایران رایج بوده است ولی در دهه‌های اخیر در ایران بسیار افزایش یافته است و به دیگر کشورها نیز رسیده است. همچنین رقابت در عرضه پسته خشک در بازارهای جهانی باعث شده است که بخشی از پسته خشک تولیدی سالیانه ایران به فروش نرسد، از اینرو دستیابی به راهکارهای تجاری عرضه پسته تر به عنوان یک محصول جدید بسیار ارزشمند است و تاثیر بسزایی در حل مشکلات ذکر شده خواهد داشت. مسائل عمده پس از برداشت پسته تازه عبارت است از: تنفس و تولید اتیلن زیاد، جداسدن پوست نرم از پوسته استخوانی، خشک و قهوه‌ای شدن پوست نرم طی انبارداری که باعث شده پتانسیل انبارمانی پسته تر کم باشد. اتخاذ تصمیم‌های مناسب در زمان برداشت پسته، کنترل تنفس و تولید اتیلن، بسته‌بندی با استفاده از فیلم‌های مناسب، پوشش‌دهی با مواد مختلف، افزایش و حفظ سفتی و یکپارچگی پوست تازه و ممانعت از رشد و گسترش میکروارگانسیم‌های بیماری‌زا که در نهایت سبب کاهش پوسیدگی پسته خواهد شد. کارآمدی این روش‌های ذکر شده در حفظ کیفیت پسته تر با انجام آزمایش‌هایی طی ۱۰ سال مورد بررسی قرار گرفته است که با ارائه نتایج بدست آمده مورد بررسی قرار خواهد گرفت.

کلمات کلیدی: پلی‌آمین‌ها، کیتوزان، بسته‌بندی با اتمسفر تغییر یافته، بسته‌بندی تحت خلا، فعالیت میکروبی، سفتی