

## طرح پژوهشی عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات کشاورزی در خصوص ضدعفونی و بسته بندی مناسب برای افزایش ماندگاری میوه پرتقال

---

آقای دکتر عادل میرمجیدی، عضو هیأت علمی بخش تحقیقات مهندسی صنایع غذایی و فناوری های پس از برداشت مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، طی پژوهشی به بررسی تأثیر محلول ضدعفونی کننده ایمن ژاو و پوشش ضد میکروبی بر ماندگاری و کیفیت میوه پرتقال پرداختند. پرتقال تامسون ناول از ارقام پرتقال مقاوم به سرما و پر محصول با بازارپسندی خوب بوده که سطح زیر کشت وسیعی را در شمال کشور به خود اختصاص داده است. میزان کل ضایعات مرکبات از مرحله برداشت تا توزیع حدود ۳۱ درصد و بیشتر در مرحله انبارداری (۱۵ درصد) گزارش شده است. مسائل عمده در انبارداری مرکبات، فساد میوه در اثر رشد عوامل بیماریز و به ویژه قارچ ها و همچنین کاهش وزن و کیفیت ظاهری میوه است. در حال حاضر از روش های شیمیایی نظیر قارچ کش ها (ایمازالیل، تیابندازول و ...) برای کنترل فساد در میوه پرتقال استفاده می شود. امروزه به منظور جلوگیری از آلودگی محیط زیست و حفظ سلامت جامعه، جایگزینی روش های غیرشیمیایی برای کنترل قارچ ها و آفات انباری رو به گسترش است. بنابراین، به کارگیری روش های جدید و جایگزین نمودن مواد ایمن برای کاهش پوسیدگی و افزایش عمر انباری میوه پرتقال ضروری است. در این پژوهش، استفاده از محلول ایمن ژاو (با ترکیب اصلی اکسید روی) در غلظت ها و زمان های مختلف غوطه وری و نیز پوشش پلی اتیلنی ضد میکروبی به منظور جلوگیری از فساد ناشی از قارچ های انباری و افزایش عمر ماندگاری میوه پرتقال تامسون ناول در شرایط سردخانه مورد بررسی قرار گرفت. نتایج این پژوهش نشان داد که به منظور کاهش پوسیدگی می توان میوه پرتقال را با محلول ایمن ژاو (در غلظت ۳ درصد و غوطه وری برای مدت ۵/۲ دقیقه) ضدعفونی و برای مدت ۱۰ تا ۱۲ هفته در دمای ۶ درجه سلسیوس و رطوبت نسبی ۸۵-۹۰ درصد نگهداری کرد. همچنین، به منظور افت وزنی کمتر و حفظ بهتر وضعیت ظاهری، می توان پرتقال را در پوشش های پلی اتیلنی ضد میکروبی بسته بندی و در شرایط سردخانه تا ۳ ماه نگهداری کرد.