

اثر مطلوب تامین میزان بهینه رطوبت نسبی در طی مرحله سرد کردن و نگهداری در انبار سرد توت فرنگی رقم کاماروسا

سیستم سردکننده صحرایی با هدف کاهش ضایعات کمی و کیفی توت فرنگی در مرحله پس از برداشت طراحی و ساخته شد.

توت فرنگی میوه ای بسیار فسادپذیر بوده و مدیریت پس از برداشت آن نیازمند کنترل دقیق دما و رطوبت نسبی می باشد. تاخیر در سرد کردن اولیه، کاهش سفتی بافت و افت خواص ظاهری را به دنبال دارد. تاخیر یک ساعته در سرد کردن منجر به ضایعات ۱۰ درصدی و تاخیر هشت ساعته ضایعات ۸۰ درصدی این محصول را به دنبال دارد.

مهندس رضا فامیل مومن در پژوهشی با عنوان "طراحی و ساخت سیستم سردکننده صحرایی با هدف کاهش ضایعات کمی و کیفی توت فرنگی در مرحله پس از برداشت"، تاثیر سرد کردن و نگهداری تحت شرایط متفاوت رطوبت نسبی بر تغییرات سفتی بافت، رنگ، کاهش وزن، مواد جامد محلول و pH، در طی ۳، ۶، ۹ و ۱۵ روز انبارداری را مورد ارزیابی قرار داد. نتیجه یک یافته پژوهشی نشان داده که سرد کردن و نگهداری در انبار سرد تحت سطوح مختلف رطوبت نسبی بر بازارپسندی و کاهش ضایعات توت فرنگی تاثیرگذار می باشد. نتایج حاصله این تحقیق نشان می دهد، میزان کاهش وزن در طی ۱۵ روز انبارداری در دمای ثابت یک درجه سانتیگراد، برای تیمار رطوبت نسبی (۹۵-۹۰ درصد) در مقایسه با تیمار رطوبت نسبی (۷۰-۶۵ درصد)، بسیار کمتر است. افزون بر این سرد کردن و نگهداری توت فرنگی تحت رطوبت نسبی (۹۵-۹۰ درصد) در حفظ پارامترهای موثر بر بازار پسندی محصول از جمله رنگ، سفتی بافت و مواد جامد محلول بسیار تاثیر گذار می باشد. این یافته تاثیر مطلوب تامین میزان بهینه رطوبت نسبی در طی مرحله سرد کردن و نگهداری در انبار سرد توت فرنگی رقم کاماروسا را آشکار می سازد.