

دستنامه فنی روش‌های مناسب برداشت، پوشش دهی، بسته‌بندی و نگهداری خیار

دستنامه فنی روش‌های مناسب برداشت، پوشش دهی، بسته‌بندی و نگهداری خیار، توسط ایران محمدپور محقق تحقیقات صنایع غذایی هرمزگان منتشر شد.

میوه‌ها و سبزی‌ها نقش مهمی در تأمین نیاز غذایی و سلامت جامعه ایفاء می‌کنند. این گروه از محصولات کشاورزی بسیار فسادپذیرند، زیرا هم رطوبت زیادی دارند و هم فعالیت‌های حیاتی خود نظیر تنفس را پس از برداشت ادامه می‌دهند. یکی از مهم‌ترین مراقبت‌های پس از برداشت محصولات باغی، استفاده از بسته‌بندی‌های مناسب است که بتوانند تنفس میوه و تولید اتیلن را کنترل کنند و از ایجاد ضربه در بافت میوه جلوگیری کنند. در این نشریه به روش‌های مناسب پیش‌سرد کردن خیار، اصول کلی بسته‌بندی و روش‌های بسته‌بندی نوین خیار و همچنین شرایط نگهداری و آسیب دیدگی‌های خیار پرداخته شده است.