

## پروژه تحقیقاتی "دستیابی به فناوری افزایش قابلیت ماندگاری پسته تازه از طریق بسته‌بندی خوشه‌ای آن با روش اتمسفر اصلاح شده"

پروژه تحقیقاتی با عنوان "دستیابی به فناوری افزایش قابلیت ماندگاری پسته تازه از طریق بسته‌بندی خوشه‌ای آن با روش اتمسفر اصلاح شده" توسط خانم دکتر بهجت تاج‌الدین عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی اجرا شد. ایشان به روشی برای نگهداری پسته تازه با استفاده از بسته‌بندی خوشه‌ای آن به روش اتمسفر اصلاح شده دست یافت.

پسته یکی از محصولات با ارزش، بسیار مقوی، پر انرژی، و صادراتی ایران است که به دلیل مشکلات نگهداری، عمدتاً خشک شده و برای تنقلات استفاده می‌شود. مقدار بسیار کمی از آن، در زمان برداشت، به مصرف تازه‌خوری می‌رسد. پسته تازه زمان ماندگاری کوتاهی داشته و پس از برداشت نمی‌توان آن را برای مدت طولانی سالم نگهداری کرد زیرا به تدریج رنگ پوسته نرم خارجی آن تیره شده و دچار کاهش وزن و آلودگی قارچی می‌شود. بنابراین، به منظور بررسی امکان افزایش زمان ماندگاری پسته تازه، پسته تازه همراه با خوشه آن با استفاده از روش بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح شده (MAP)، در دو نسبت گازی  $20\% \text{O}_2 + 10\% \text{CO}_2 + 88\% \text{N}_2$  (نسبت گازی شماره ۱) و  $20\% \text{O}_2 + 15\% \text{CO}_2 + 83\% \text{N}_2$  (نسبت گازی شماره ۲)، در سه نوع ماده بسته‌بندی مشتمل بر پلی‌اتیلن، چند لایه متالیزه شده، و هر دو فیلم دارای کاغذ الکی، بسته‌بندی شده و در دمای یخچال ( $5 \pm 1$  درجه سلسیوس) به مدت سه ماه نگهداری شد. نتایج نشان داد که کیفیت بسته‌های دارای ترکیب گازی شماره ۲ از بسته‌های دارای ترکیب گازی شماره ۱ بهتر بود. کیفیت بسته‌های دارای هر دو ترکیب گازی از کیفیت بسته‌های دارای جاذب الکی بهتر، و کیفیت بسته‌های هر سه بسته‌بندی فوق از نمونه‌های شاهد (بسته‌های بدون ترکیب گازی، و بدون کاغذ الکی) بهتر بودند. کیفیت بسته‌های متشکل از فیلم چند لایه متالیزه از پلی‌اتیلن بهتر بود. بنابراین، پسته تازه بسته‌بندی شده در فیلم چند لایه متالیزه شده دارای ترکیب گازی شماره ۲ با سه ماه نگهداری، بهترین تیمار این پژوهش پیشنهاد می‌شود.