

بررسی مناسب ترین روش خشک کردن (کیورینگ) طبیعی سیر در شرایط کشاورزان

مهندس فریبا بیات عضو هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی همدان طی پژوهشی اثر چهار روش خشک کردن (کیورینگ) طبیعی سیر را در مقایسه با خشک کردن مزرعه ای روی کیفیت و عمر انباری بررسی نمود. این پژوهش در سال های ۱۳۹۳ و ۱۳۹۴ اجرا شد. سوخ های سیر از نظر قطر به سه اندازه، کمتر از ۳/۵، بین ۳/۵ تا ۵/۵ و بیشتر از ۵/۵ سانتی متر درجه بندی شدند. سپس بوته ها به چهار شکل مختلف با برگ (به صورت ایستاده و افقی) و بدون برگ (ساقه سیر به سمت بالا و ساقه های سیر به سمت پایین) جهت خشک شدن در سایه قرار گرفتند و با تیمار شاهد (خشک کردن مزرعه ای) مقایسه شدند.

نتایج تجزیه مرکب دو سال اجرای پروژه نشان داد که مدت زمان خشک کردن برای سوخ هایی با قطر بیش از ۵/۵ سانتی متر، طولانی تر از سوخ های با قطر کمتر بود. افت وزنی پس از خشک کردن برای سوخ های با برگ بیش از سوخ های بدون برگ مشاهده شد. پس از برداشت، درصد رطوبت قسمت های مختلف سوخ های با قطر بیش از ۵/۵ سانتی متر به صورت معنی داری بیش از سوخ های با قطر کمتر بود و اختلاف بین ترکیب های عطر و طعم دهنده و سفتی بافت آنها معنی دار نبود. سوخ های خشک شده در مزرعه پس از برداشت به دلیل رطوبت بیشتر از ۳۰ درصد پوسته های درونی نیاز به ۷ تا ۱۰ روز خشک کردن تکمیلی داشت. پس از خشک کردن، اختلاف بین مقدار پیرووات-سوخ های خشک شده با برگ و بدون برگ معنی دار نبود، ولی تغییرات رنگ و افت ترکیب های عطر و طعم دهنده در سوخ های خشک شده به روش مزرعه ای (شاهد) به صورت معنی داری بیش از سایر تیمارها بود. پس از ۴ ماه نگهداری در انبار، افت وزنی و جوانه زنی سوخ های خشک شده به روش مزرعه ای به صورت معنی داری بیش از تیمارهای خشک کردن طبیعی بود. در بین روش های مختلف خشک کردن طبیعی جدا کردن برگ ها، مدت زمان خشک کردن را کوتاه تر و عمر انباری سوخ ها را افزایش می دهد.