

استفاده از پیش تیمار حرارتی و بسته بندی مناسب در شرایط خلا یا ازت زمان ماندگاری مغز گردو را افزایش می دهد.

مهندس سید حمیدرضا ضیاءالحق، عضو هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان سمنان (شاهرود)، در تحقیقات خود توانست با استفاده از پیش تیمار حرارتی و بسته بندی مناسب در شرایط خلا یا ازت زمان ماندگاری مغز گردو را افزایش داده و برای مدت طولانی از ایجاد طعم ماندگی و اکسیداتیو در مغز گردو در دمای محیط جلوگیری کند. گردوی ایران از مرغوب ترین گردوهای جهان است. میزان روغن گردو در ایران حدود ۶۴ تا ۷۱ درصد می باشد که حدود ۴۹ درصد آن را اسید لینولئیک تشکیل می دهد. این محصول دارای مقدار مناسبی از سایر ترکیبات غذایی از جمله ویتامین های F,E,B,A و املاح مختلف می باشد. بنابراین مغز آن به علت میزان بالای روغن و اسید های چرب اشباع نشده موجود در آن، به سرعت دچار اکسیداسیون می شود. از طرف دیگر گردو حاوی آنزیم لیپواکسیژناز می باشد. این آنزیم حاوی آهن بوده و باعث اکسید شدن اسیدهای چرب غیر اشباع می شود.

مغز گردو آفات انباری زیادی نیز دارد که باعث صدمه به آن می شود، با بسته بندی مناسب این مغز، می توان زمان ماندگاری آن را با کیفیت مطلوب افزایش داده و آن را با قیمت مناسب به خارج از کشور صادر نمود.