

## بسته بندی و دمای نگهداری مناسب به جهت حفظ کیکیت و کنترل آفات انباری خرماي رقم پيارم

مهندس ايران محمدپور عضو هيات علمي بخش تحقيقات فني و مهندسي كشاورزي مركز تحقيقات و آموزش كشاورزي و منابع طبيعي هرمزگان طی پژوهشی بسته بندی ها و دمای نگهداری مناسب به برای حفظ کیکیت و کنترل آفات انباری خرماي رقم پيارم را تعیین کرده است. این پژوهش در سال های ۱۳۹۳ و ۱۳۹۵ اجرا شد. یکی از مهم ترین دلایل فساد در خرماهاي خشک، آلودگی آن ها به آفات و حشرات است. بنابراین باید اقداماتی در جهت جلوگیری از هجوم آفات در طول مدت انبارداری صورت گیرد. هدف از این پژوهش بررسی تأثیر بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته و بسته بندی تحت خلاء بر کیفیت و کنترل آفات انباري خرماي پيارم، یکی از ارقام نیمه خشک صادراتی، بود که بتواند جایگزین مناسبی برای متیل بروماید باشد.

نتایج بیانگر این است که بسته بندی های تحت خلاء و اتمسفر تغییر یافته غیرفعال، که با دوخت کامل کیسه پلیمری (کیسه پلی اتیلنی ۵ لایه) حاصل می شود، هر دو در مدت سه ماه انبارداری در سردخانه ۴ درجه سلسیوس به میزان معنی داری خسارت آفات انباری را روی خرماي پيارم کاهش می دهند. بسته بندی خرما سبب حفظ بهتر pH نسبت به شاهد می شود. این دو نوع بسته بندی تحت خلاء و اتمسفر تغییر یافته غیر فعال در حفظ فعالیت آبی و مواد جامد محلول در هر دو دمای محیط و ۴ درجه سلسیوس موثرند. به کارگیری بسته بندی و انبار سرد در حفظ رنگ روشن خرما نیز بسیار مفیدند.