

## دستنامه فنی "راهنمای کاربردی افزایش ماندگاری انگور در سردخانه"

---

دستنامه فنی با عنوان "راهنمای کاربردی افزایش ماندگاری انگور در سردخانه" نگارش آقای دکتر سیدحمیدرضا ضیاءالحق عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان سمنان (شاهرود) و خانم دکتر شهین زمردی عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان آذربایجان غربی منتشر شد.

تلفات جهانی انگور حدود ۲۷ درصد کل تولید تخمین زده شده است. اغلب ضایعات در نتیجه عدم آگاهی تولید کنندگان به شیوه‌های صحیح جابجایی پس از برداشت، حمل و نقل، نگهداری و بازررسانی می‌باشد. از طرفی در فصل برداشت بدلیل زیادی عرضه و کاهش تقاضا، قیمت محصول کاهش و ضایعات افزایش می‌یابد. برای حل این مشکل بایستی اقدام به نگهداری میوه در سردخانه نمود تا علاوه بر کاهش ضایعات و تعادل قیمت‌ها نیاز به انگور در خارج از فصل نیز تأمین گردد. انبارداری این محصول نیاز به یکسری روش‌ها و امکانات ویژه دارد. این دستنامه شامل چهار فصل است. در فصل اول کلیات و عوامل مؤثر بر کیفیت نگهداری انگور بررسی میشوند. سپس در فصل دوم اصول صحیح نگهداری انگور در سردخانه مورد بحث قرار می‌گیرد. فصل سوم به صدمات متداول انگور در سردخانه پرداخته و در فصل چهارم نیز روشهای نوظهور و نوین در نگهداری انگور معرفی می‌شوند.