

## بررسی اثرات حرارت در افزایش قابلیت بازارپسندی و انبارداری انجیر خشک

ابوالقاسم حسن پور اصطهباناتی

مرکز تحقیقات کشاورزی فارس، زرقان

در ایران سالیانه مقدار ۳۲۰۰۰ تن انجیر تولید می شود، که از این مقدار بیش از ۲۰۰۰۰ تن، به صورت انجیر خشک در شهرستان استهبان به دست می آید. از آنجایی که محصول انجیر به تدریج از نیمه مرداد تا اواخر مهرماه برداشت می شود در طول مراحل مختلف رسیدن، جمع آوری، خشک کردن و انبارداری محصول، آفات مختلف انباری از جمله شب پره هندی (*Plodia interpunctella*) درون میوه تخم ریزی می نمایند. پس از انتقال انجیر به انبار، در حرارت های معمولی تخم حشره تفریح می شود و لارو آن خسارت زیادی به کیفیت و کمیت محصول وارد می کند. در بسیاری از موارد میزان خسارت در حدی است که میوه انجیر قابل ارایه به بازار نمی باشد.

متداولترین روش برای کنترل این نوع آلودگیها استفاده از سموم مختلف گازی مثل متیل بروماید و ... است که اثرات سوء در میوه دارد. و در ضمن تخم حشرات را از بین نمی برند و زمانی که میوه در شرایط انباری مناسب قرار گرفت لارو حشره، میوه را شدیداً آلوده می کند.

به منظور کنترل این نوع آلودگیها و افزایش قابلیت بازار پسندی و نگهداری انجیر خشک، در این پژوهش در قالب طرح آماری کاملاً تصادفی اثرات درجه حرارت های مختلف (۷۰-۴۵) در مدت زمانهای متفاوت (۶-۳ ساعت) برای کنترل آلودگیهای حشره کامل، لارو و تخم حشره در سه گروه میوه انجیر (درجه یک و دو و سه) مطالعه گردید.

نتایج این پژوهش نشان می دهد که قرار دادن انجیر درجه یک (میوه کاملاً شکفته) برای مدت ۶ ساعت و انجیرهای درجه دو و سه (میوه های نیمه شکفته و بسته به ترتیب) برای مدت ۵ ساعت در حرارت ۵۵°C باعث از بین رفتن حشره کامل، لارو و تخم می شود. انجیرهای تیمار شده را می توان در انبارهای معمولی تا حرارت ۲۷°C بدون آلودگی در بسته هایی که امکان آلودگی دوباره نباشد، نگهداری نمود. انجام تیمار حرارتی هیچگونه اثری روی کیفیت ظاهری میوه و نیز ترکیبات قندی آن ندارد و موجب افزایش بازارپسندی و قابلیت نگهداری انجیر می شود.