

انتخاب بهترین شرایط بسته بندی گیلان سیاه مشهد جهت افزایش عمر انباری و توسعه صادرات آن

زهرآشیخ الاسلامی و مهدی کریمی

اعضای هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی خراسان

نظر به اهمیت مسئله صادرات محصولات کشاورزی بخصوص محصولات منحصر به فرد کشور و منطقه و اهمیت کاهش ضایعات کشاورزی، پرداختن بنیادی و ریشه‌ای به منشاء اصلی ضایعات، یعنی عملیات بعد از برداشت از اولویت خاصی برخوردار خواهد بود. یکی از روشهایی که بعنوان روش‌های نوین مطرح است، روش بسته بندی می‌باشد. ما با هدف توسعه روش‌های بسته بندی میوه تازه و در نتیجه کاهش ضایعات و افزایش زمینه‌های صادرات و در نتیجه افزایش ارزش افزوده آن، بررسی شرایط مختلف بسته بندی جهت صادرات به کشورهای گرمسیر، این تحقیق را انجام دادیم.

این طرح در سه مرحله اصلی اجرا گردید:

۱- فرآیندهای بعد از برداشت و قبل از بسته بندی ۲- فرآیندهای مربوط به بسته بندی ۳- فرآیندهای بعد از بسته بندی

فاکتورهای مورد بررسی در بخش دوم اعمال شده و انواع روش‌های قابل اجرا در این مرحله مورد بررسی قرار گرفت که عبارتند بودند از:

۱- استفاده از ظروف غیر قابل انعطاف و تعیین مناسبترین انباشتگی لایه‌های میوه گیلان و زردآلو

۲- تعیین بهترین نوع فیلم از نوع LDPE از میان انواع LDPE با ضخامتهای مختلف و دانسیته‌های متفاوت

۳- تعیین مناسبترین تعداد سوراخ بسته جهت نگهداری میوه بسته بندی شده در شرایط گرم که در این مقاله نتایج ۲ قسمت اول ذکر خواهد شد

فرآیندهای بعد از بسته بندی عبارتند از: ۱- سردخانه، ۱/۱- درجه سانتی گراد

۲- گرمخانه حدود ۴۰ درجه سانتی گراد ۳- سردخانه ۱/۱- درجه سانتی گراد.

در مجموع پس از آنالیز آماری بهترین شکل بسته بندی در قالب فاکتورهای مورد بررسی معرفی خواهد شد.