

بسته بندی خرمای مضافتی بم تحت شرایط اتمسفر کنترل شده (MAP)

سپیده خراسانی

بخش فنی و مهندسی کشاورزی مرکز تحقیقات کشاورزی کرمان، کرمان

یکی از فرآورده های مهم کشاورزی در ایران خرما است. چون قسمت عمده این محصول به صورت غیر بهداشتی و ابتدایی به بازار عرضه می شود، مقدار بسیار زیادی از آن فاسد می شود و یا با قیمت پایین به فروش می رسد، به همین دلیل در آمد خرما کاران کاهش می یابد. در روش MAP میوه خرما را بدون عمل ضد عفونی در ظروف پلاستیکی می ریزند و سپس هوای داخل ظرف تخلیه و به جای آن حجم مشخصی از گاز نیتروژن جایگزین می گردد. پس از بستن درب ظروف آنها را در سردخانه های تحت شرایط اتمسفر کنترل شده قرار می دهند. هوای انبار را درصد معینی از CO_2 ، O_2 و N_2 تشکیل می دهد. جهت افزایش عمر انباری میوه خرما به مدت ۳-۴ ماه یا بیشتر، درجه حرارت مناسب انبار $1-2^\circ\text{C}$ و $5-7^\circ\text{C}$ در نظر گرفته شده است. آزمایشات مربوط به کنترل کیفی از جمله شیمیایی و میکروبی در هر ماه انجام شده و نتایج آن مقایسه می گردد.