

بررسی فرایند میوه ها و سبزیها از گذشته تاکنون و پیشرفتهای آن

مهدی کریمی و زهرا شیخ الاسلامی

بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی خراسان، مشهد

از زمانهای بسیار دور بشر راههای استفاده از میوه ها و سبزیها را آموخته و در تغذیه خود آنها را به کار گرفته است.

یکی از راههای دسترسی بیشتر مردم به تولیدات باغبانی، جلوگیری از ضایعات، از زمان برداشت تا هنگام مصرف است که غالباً به آن توجه نمی شود. این ضایعات در نتیجه ناآگاهی تولید کنندگان فرآورده های باغبانی از شیوه های درست برداشت، جابجایی پس از برداشت، حمل و نقل، انبارداری و بازاریابی ایجاد می شود. از طرف دیگر، قسمت دیگر ضایعات مربوط به بخش فرایند است و آگاهی دست اندرکاران این صنعت هم می تواند نقش مهمی در کاهش ضایعات میوه ها و سبزیها داشته باشد. پیشرفت در روشهای برداشت، خشک کردن، منجمد کردن، خنک کردن مواد اولیه، به کارگیری انبارهای مختلف، حفاظت فرآورده ها، بسته بندی و فرآیند میوه ها و سبزیها به فرآورده های پایه ای مانند کمپوت و مربا سبب افزایش میزان مواد غذایی و کاهش ضایعات آنها می شود. هدف از ارائه این مقاله بررسی نوع مصرف و فرایندهای متداول و مختلف میوه ها و سبزیها، سیستمهای تولید، نحوه برداشت و حمل و نقل مکانیکی آنها (با تأکید بر کاهش ضایعات) به همراه ارائه جدیدترین پیشرفتهای در فرایند و برداشت میوه ها و سبزیها است.