

## پژوهش های فیزیولوژی و فناوری پس از برداشت: گذشته، حال، آینده

سیامک کالانتري<sup>\*۱</sup>

۱- دانشگاه تهران

\* نویسنده مسئول: kalantaris@ut.ac.ir

### چکیده

پژوهش های نوین در زمینه فیزیولوژی و فناوری پس از برداشت در ایران، در میانه دهه ۱۳۵۰ خورشیدی در موسسه اصلاح و تهیه بذر و نهال آغاز شد. این پژوهش ها با همکاری فائو و حضور محققین بین المللی شکل گرفت. پژوهش های معدودی نیز در برخی از دانشگاه ها انجام شد. در اوایل دهه ۱۳۶۰ خورشیدی، درس فیزیولوژی و فناوری پس از برداشت در دوره کارشناسی ارشد رشته علوم باغبانی ارائه شد. با گسترش دوره کارشناسی ارشد علوم باغبانی و ارائه دروس تکمیلی، پژوهش ها در این زمینه در دانشگاهها، بخصوص دانشگاه های شیراز و تهران بصورت پیگیرانه آغاز شد. در اوایل دهه ۱۳۸۰ خورشیدی، با تصویب دوره های کارشناسی ارشد و دکترای فیزیولوژی و فناوری پس از برداشت در دانشگاه تهران، پذیرش دانشجو در این رشته ها آغاز شد و پژوهش های علمی و عملی روی جنبه های مختلف این زمینه پژوهشی شدت گرفت. پژوهش های اولیه در موسسه اصلاح و تهیه نهال و بذر، روی تعیین زمان برداشت مناسب، نگهداری در سردخانه و ناسامانی های سبب و سایر محصولات و نیز معرفی سیستم سردخانه با اتمسفر کنترل شده بود. پژوهش های بعدی در دانشگاه ها و مراکز تحقیقاتی بر نگهداری محصولات مختلف، عمدتاً میوه هایی مانند سیب، انار، انگور و ... متمرکز شد. پژوهش ها روی روش های نگهداری و افزایش عمر گلدانی گل های بریده بتدریج آغاز شده و بصورت فزاینده و گاهی سطحی انجام شده است. در زمینه نگهداری سبزی ها، بخصوص سبزی های پیازی و غده ای نیز کارهایی صورت گرفته است. در زمینه نگهداری گیاهان دارویی مطالعات کمتری انجام شده است. گسترش دوره های تحصیلات تکمیلی در دانشگاه ها منجر به گسترش فعالیت های پژوهشی روی جنبه های مختلف این زمینه مهم پژوهشی شده است. از جنبه های بسیار مورد توجه در سال های اخیر، مطالعه تاثیر عوامل قبل از برداشت بخصوص تغذیه و نیز تاثیر مواد مختلف طبیعی و شیمیایی بر کیفیت و ماندگاری محصولات پس از برداشت، بررسی عوامل موثر بر کاهش هدررفت محصولات، استفاده از بسته بندی در اتمسفر تعدیل یافته، کنترل بیماری های انباری، تعیین زمان برداشت مناسب محصولات متنوع باغی و نگهداری اندام های تکثیری گیاهان پیازی زینتی و دارویی بوده است. پژوهش های آینده باید، براساس کارهای انجام شده، بر کاهش هدررفت محصولات باغبانی از جنبه های مختلف متمرکز شود. تعیین استاندارد های کیفی و تهیه دستور العمل های نگهداری محصولات و نیز استفاده از روش های جدید در دستور کار قرار گیرد. نتایج این پژوهش ها باید به سهولت و به سرعت در دسترس دست اندرکاران و فعالان زنجیره تولید و برداشت تا مصرف کنندگان قرار داده شود.

**کلمات کلیدی:** پژوهش، فیزیولوژی و فناوری پس از برداشت، محصولات باغبانی، ایران

---

---

**Postharvest researches on Horticultural produce in Iran: past, Now & Future**

**S. Kalantari<sup>1\*</sup>**

1- University of Tehran

\* Corresponding author: kalantaris@ut.ac.ir

**Key words:** Research, postharvest physiology & amp, amp, technology, Iran, horticultural produce

