

برداشت، حمل و نقل، فراوری و درجه بندی پسته

سپیده خراسانی

کارشناس ارشد صنایع غذایی

اصول برداشت پسته برای درختان جوان و بالغ یکسان است انبارداری و حمل و نقل پسته پس از برداشت می تواند به مقدار زیادی سبب لکه دارشدن (رنگ شدن) پوسته سخت پسته شود بویژه اگر درصد زیادی از پوسته تر پسته ها هنگام برداشت آسیب دیده باشد زیرا پوسته تر خراب شده و جلوی گذر هوا در میان توده پسته را می گیرد بنابراین بایستی سریعاً پوست گیری شوند و چنانچه فاصله باغ تا واحد فراوری زیاد است بهترین روش حمل و نقل استفاده از صندوق با ۵٪ سوراخ در دیواره عمودی آن است. امروزه خشک کردن پسته بطور عمده به روش دومرحله ای انجام می شود و در مرحله اول رطوبت به ۱۲ - ۱۳٪ که برای این منظور از خشک کن ستونی استفاده می شود سپس پسته ها درون صندوقهای کف تخت مخصوص غلات ریخته شده و پس از آن تا رطوبت ۴ تا ۶٪ خشک می شوند پس از رسیدن رطوبت پسته به ۴ تا ۶٪ می توان پسته ها را در ۲۰ درجه سانتیگراد با رطوبت نسبی ۶۵ تا ۷۰٪ به مدت بیشتر از یک سال نگهداری کرد عوامل دیگری که در بهبود کیفیت پسته در انبار اثر دارد نبودن اکسیژن در محیط، ضد عفونی با دود برای جلوگیری از آسیب حشرات، کنترل کردن هوای انبار و پائین نگه داشتن دمای درون صندوق و بسته بندی ضد حشرات است. پسته نسبت به خشکبارهای دیگر کمتر در معرض فشار ناشی از اکسید شدن قرار دارد که ممکن است به دلیل کمتر بودن نسبت اسیدهای چرب غیر اشباع به اسیدهای چرب اشباع باشد. راه دیگر استفاده از هوای تنظیم شده ضد حشره و پرتو تابانی است پس از دو تا سه روز انبار کردن پسته در غلظت ۰/۵٪ اکسیژن و ۱۰٪ دی اکسید کربن و دمای ۱۷ درجه سانتیگراد همه آفتهای انباری و کرمهای مغزخوار در هر مرحله از رشد ناپود می شود