

بکارگیری روش کلروفیل فلوروسانس در تخمین ضایعات پس از برداشت محصولات باغبانی

علی اکبر رامین^{۱*}

۱- گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

ضایعات محصولات کشاورزی وارده پس از برداشت به خصوص محصولات باغبانی از قبیل میوه ها، سبزی ها و گیاهان زینتی نه تنها تولید کننده بلکه فروشنده و مصرف کننده را هم شامل میشود. خسارات در این مرحله به حدی است که در صورت کاهش می تواند سبب غذایی مصرف کنند ه را بیشتر پر کند. خسارات وارده در تمام مراحل پس از برداشت از جمله، انتقال محصولات، انبار، عمده فروش، خرده فروش و مصرف کننده را هم دربر می گیرد. به نظر می رسد ضایعات در اغلب موارد انبارهای سرد بدلیل مدت طولانی تر بیشتر از مقاطع دیگر است. لذا استفاده از روشهایی که بتواند ضایعات را در انبار کنترل کرده و نقطه شروع ضایعات را به هر دلیل نشان دهد، می تواند پایان نگهداری در انبار را مشخص کرده و قبل از ظاهر شدن ضایعات، از سردخانه خارج و مصرف نمود. در صورتیکه بتوان با روشی تغییرات فیزیولوژیکی تخریب فراورده در انبار مشخص شود و اگر نتوان مشکل را حل کرد، پایان نگهداری مشخص شده و محصول را بدست مصرف کننده رساند. این مشکل به خصوص در انبارهای کنترل اتمسفر (CA) بدلیل مسدود بودن درب انبار می توان روشی مناسب برای پایان عمر انبارمانی (قبل از تخریب فراورده) تشخیص داده شود. عوامل تخریب از جمله: کمی اکسیژن، کاهش وزن، کاهش سفتی و ... میتواند مورد ارزیابی قرار گیرد و به عنوان یک روش غیر مخرب بکار گرفته شود. لذا در این مقاله راه حل پیشنهادی با تاکید بر برخی از میوه ها و سبزی ها مثل سیب و گلابی، انگور، کلم کاهو مورد بحث قرار خواهد گرفت.

کلمات کلیدی: کلروفیل فلوروسانس، تخمین عمر انبارمانی، فیزیولوژی پس از برداشت