

بررسی کاربرد پس از برداشت گرمادرمانی Heat Treatment بر کیفیت میوه‌ها و سبزی‌ها

شهره نیکخواه و ابراهیم گنجی مقدم

اعضای هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی خراسان

امروزه در دنیا سعی در به حداقل رساندن استفاده از تیمارهای شیمیایی جهت کاهش فساد و افزایش عمر نگهداری محصولات پس از برداشت می‌باشد. به این منظور روشهای مختلفی مورد تحقیق و بررسی قرار گرفته است که در این میان استفاده از تیمار گرمادرمانی به عنوان یک روش فیزیکی موثر جهت کنترل آفات بیماری در محصولات مورد توجه بوده است. تیمار گرما دارای اثرات قارچ‌کشی و حشره‌کشی است و سبب کند کردن رسیدن میوه‌ها و سبزی‌های کلیماکتریک، و پیشگیری از اختلالات انباری مثل اسکالد سیب Superficial scald و صدمه سرمای Chilling injury روی میوه‌ها و سبزی‌های مناطق نیمه گرمسیری می‌شود. در این مقاله انواع روشهای تیمار حرارتی که شامل آب داغ، بخار داغ و هوای داغ است و همچنین عکس‌العمل محصول به این تیمار مورد بحث و بررسی قرار خواهد گرفت.