

نگهداری انجیر درون بسته های با اتمسفر تغییر یافته

حمید زارع

ایستگاه تحقیقات کشاورزی استهبان

کشور ایران دومین تولید کننده انجیر جهان است. اما متأسفانه آلودگی میوه های انجیر به آفات انباری مثل شب پره هندی هم چنان به عنوان مهمترین عامل کاهش کمیت و کیفیت انجیر خشک و انجیر فرآیند شده است. برای نگهداری انجیر، ضد عفونی با مواد شیمیایی مثل متیل بروماید متداول است. این پژوهش برای جلوگیری از رشد و فعالیت آفات انباری انجیر درون بسته و حفظ کیفیت انجیر خشک و فرآیند شده با کاهش غلظت اکسیژن (۴/۲٪) و تغییر درصد گازکربنیک و نیتروژن در قالب طرح کامل تصادفی با آزمایش فاکتوریل انجام گرفت. فاکتور اول - ترکیب گازهای درون بسته در هفت سطح به شرح : الف - ۸۰/۲٪ گاز کربنیک و ۱۵/۶٪ نیتروژن ب - ۵۳/۵٪ گازکربنیک و ۴۲/۳٪ نیتروژن پ - ۴۰/۱٪ گازکربنیک و ۵۵/۷٪ نیتروژن ت - ۲۶/۷٪ گاز کربنیک و ۶۹٪ نیتروژن ث - صفر درصد گاز کربنیک و ۹۵٪ نیتروژن ج - خلاء ح - اتمسفر هوای آزاد. فاکتور دوم - نوع انجیر در دو سطح (انجیر خشک و انجیر فرآیند شده). نتایج نشان داد که حفظ کیفیت رنگ زرد متمایل به سفید، عطر و طعم انجیر و درصد مرگ و میر آفات انباری در ترکیب گاز ۴/۲٪ اکسیژن، ۸۰/۲٪ گاز کربنیک و ۱۵/۶٪ نیتروژن به طور معنی داری بیش از سایر تیمارها بود. در بسته های دارای انجیر خشک به طور معنی داری نسبت به انجیر فرآیند شده کیفیت عطر، طعم و رنگ حفظ شد. ترکیب گاز ۴/۲٪ اکسیژن، ۸۰/۲٪ گاز کربنیک و ۱۵/۶٪ نیتروژن برای نگهداری انجیر خشک و انجیر فرآیند شده مناسب تر است. در تیمارهای با درصد گازکربنیک پایین، لاروهای رها شده به راحتی به فعالیت خودشان ادامه دادند و به دلیل تغذیه آن ها از بافت گوشتی داخل میوه و بجای گذاشتن فضولات منجر به خسارت شدید شدند.