

## بررسی راهکارهای کاهش ضایعات سیب زمینی پس از برداشت

حنیفه سید حاجی زاده<sup>۱</sup>، فاطمه شفیعی<sup>۲</sup>

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد علوم باغبانی، دانشکده علوم باغبانی و گیاهپزشکی دانشگاه تهران

۲- دانشجوی کارشناسی ارشد ترویج کشاورزی، دانشکده اقتصاد و توسعه کشاورزی دانشگاه تهران

سیب زمینی با نام علمی *Solanum tuberosum* یک گیاه یکساله غده ایی و مهمترین گونه از خانواده Solanaeae می باشد که دارای ارزش اقتصادی است. سیب زمینی یکی از مهمترین منابع تأمین کننده نشاسته و ویتامین C در رژیم غذایی انسان است. زمان برداشت برای هر رقم متفاوت است و معمولاً مقارن با زمانی است که بوته‌ها زرد شده و شروع به خشک شدن می کنند. صفاتی که در ارزیابی کیفیت سیب زمینی مدنظر قرار می گیرد بسته به نوع مصرف متفاوت بوده و بستگی به اندازه و شکل غده، رنگ پوست غده، رنگ گوشت غده، مقدار و کیفیت نشاسته و... دارد. ضایعات سیب زمینی پس از برداشت بیشتر مربوط به زخمها و صدماتی است که در هنگام برداشت سیب زمینی به آن وارد شده و باعث کاهش کیفیت ظاهری میوه و ارزش تغذیه ای و نیز افزایش حساسیت با پوسیدگیها می شود از جمله قارچهای بیماری زا که باعث آلودگی سیب زمینی می شود می توان به فوزاریوم، فیتوفتورا، آلترناریا و ریزوکتونیا اشاره کرد. تولید آلکالوئید سولانین نیز یکی دیگر از مواردی است که علاوه بر ایجاد مزه بد باعث کاهش ارزش غذایی سیب زمینی می شود. جوانه زدن سیب زمینی پس از برداشت در انبار نیز از موارد دیگری است که باعث کاهش ارزش اقتصادی و تغذیه ای آن می شود. یکی از تیمارهایی که بلافاصله پس از برداشت سیب زمینی انجام می گیرد فرآیند التیام دهی یا Curing است که به منظور جلوگیری از کاهش کیفیت سیب زمینی انجام می گیرد. تیمار با CIPC (کلروایزو پروپیل متیل کربامیت) و پرتوهای یونیزان نیز از مواردی هستند که از جوانه زدن سیب زمینی در انبار جلوگیری می کند.

در مقاله حاضر با بررسی اجمالی معرفی گیاه سیب زمینی، ارزش تغذیه ای، مراحل برداشت پرداخته و سپس تیمارهای قبل و پس از برداشت به منظور کاهش پوسیدگیها ارائه شده است.

**واژگان کلیدی:** التیام دهی، سیب زمینی، پوسیدگی، کیفیت