

بخش (F): رفع حاصل میوه مغزدار و غیر مغزدار

درس دوم: درجه بندی، بسته بندی، ذخیره کردن و ترانسپورت
میوه های مغزدار و غیر مغزدار
(Grade, Pack, Store and Transport Fruits and Nuts)

۱. بعد از آنکه میوه مغزدار و غیر مغزدار بطور محتاطانه رفع حاصل (چیده) شود، باید این میوه ها درجه بندی و بعداً به مارکیت جهت فروش عرضه شود.



A. درجه بندی (Grading) میوه های مغزدار و غیر مغزدار نظر به دلایل متعددی صورت می گیرد.

1. درجه بندی برای زارعین این مفکوره را میدهد که فصل رشد چطور حاصلات میوه مغزدار و غیر مغزدار را متاثر ساخته است.
2. درجه بندی برای زارعین زمینه را مساعد می کند تا در فصل بعدی عملکرد های زراعتی را سازگار و تعدیل کند.
3. بعد از آنکه میوه های مغزدار و غیر مغزدار درجه بندی شدند در کتگوری ها طبقه بندی شده می توانند.
 - a. در صورتیکه میوه های با کیفیت مغزدار و غیر مغزدار (مغزباب) به مارکیت عرضه شوند، بدون شک فایده زیادتر بدست خواهد آمد.
 - b. میوه های که دارای کیفیت پایین باشند بالای پراسس کننده گان میوه بخاطر تولید مربا و غیره تولیدات فرعی بفروش می رسند.
4. درجه بندی میوه های مغزدار و غیر مغزدار برای مشتریان نیز فرصت میدهد تا حسب وضع اقتصادی خویش درجه مطلوب میوه را خریداری کنند.

B. بعد از آنکه میوه مغزدار و غیر مغزدار درجه بندی شوند، هر میوه مشخصه خود را خود تعیین می کند، ولی عموماً کیفیت های ذیل در نظر گرفته میشوند:

1. پاکیزه گی (Cleanliness):

a. میوه ها باید از سایر ناپاکی ها تمیز و پاک باشند.

2. شکل یا سیما (Shape):

a. میوه های تازه و خشک باید از بدشکلی و عیب عاری باشند.

b. بدشکلی ذایقه میوه را تحت تاثیر قرار نمیدهد ولی مشتریان میوه های را خوش دارند که قواره (شکل) درست داشته باشد.

3. اندازه یا سایز (Size):

- a. میوه های مغزی و غیر مغزی باید اندازه و شکل رسیده ای (mature) خود را داشته باشند.
- b. وزن میوه باید حسب اندازه میوه مناسب باشد، چون وزن مناسب نیز شاخص کیفیت میوه می باشد.

4. معیوبیت و لکه داری (Blemishes)

- a. میوه های تازه و میوه های خشک باید از خراشیدگی، کبود شدگی پوست، بدرنگی و امراض پاک و عاری باشند.
- b. بدون شک معیوبیت و لکه داری بر قیمت میوه ها تاثیر دارد.
- c. معیوبیت و لکه داری معمولاً در اثنای رفع حاصل (چیدن) واقع میشود، بناءً در وقت چیدن میوه باید توجه شود تا میوه ها معیوب و خراشیده نشوند.

5. Maturity پختیگی یا رسیده:

- a. میوه مغزدار و غیر مغزدار باید در وقت رفع حاصل رسیده یا پخته باشد.
- b. مشتریان میوه های نارسیده و میوه های از حد زیاد رسیده (Over or under-mature) را دوست ندارند.
- c. با در نظر داشت نوع میوه مغزدار و میوه غیر مغزدار، میوه باید ثابت باشد.

5. Color رنگ

- a. رنگ میوه نیز در بازاریابی میوه نقش اساسی دارد.
- a. میوه های مانند سیب که خط های زرد و سرخ دارند، به وراثتی میوه بستگی دارد.

۱۱. **بسته بندی (Packaging)** میوه عبارت از مرحله مهم دیگر است که در عرضه تولیدات با کیفیت میوه به مارکیت نقش و اهمیت مهمی دارد.

A. بسته بندی درست و مناسب میتواند در رسانیدن میوه به مشتریان کمک قابل ملاحظه کند و از پایین آمدن کیفیت میوه جلوگیری کند.



- B. کارتن یا کانتینر میوه باید دارای وزن مناسب باشد تا به راحت و آسودگی دست بدست شود.
1. محصول باید در بین کارتن یا کانتیر خوب جا بجا شود. فقط خلاء یا فضا اندکی گذاشته شود.
 2. محصولات کوچک که شکل بیضوی یا کروی دارند باید بطور مؤثر و درست در کارتن جا بجا شوند.
 3. بعضی میوه های کوچک و نرم به کارتن ها و کانتینر های خاصی نیاز دارد (بعضی کارتن ها به میوه های مخصوص دایزاین شده اند).

- C. بسته بندی باید میوه را در اثنای دست بدست شدن و توزیع از صدمات کیمیاوی و شرایط محیطی در امن نگهداری کند.
1. کارتن های شکسته، پاره شده و درهم پاشیده برای مشتری این معنی را دارد که اصلاً در مورد محتویات این کارتن توجه صورت نگرفته است.
 2. کارتن ها و کانتنیر ها باید به اندازه محکم باشد تا در اثنای بسته بندی، ذخیره و ترانسپورت به مارکیت مقاومت داشته باشد.
 3. محصولات که قرار است صادر شود، ایجاب کارتن های محکمتری را می کند.
 - a. محصولات و تولیدات که از طریق هوا صادر میشوند به بسته بندی خاص، اندازه کارتن و عایق خاصی نیاز دارند.
 - b. متشبهین که میوه های تازه را صادر می کنند باید در مورد مقتضیات بسته بندی با کمپنی های حمل و نقل (یا لوژستیک) مشوره کنند.

4. صدمه که در نتیجه دست بدست کردن و ترانزیت به میوه وارد میشود، یکی از عوامل عمده ای می باشد که تولید توسط مشتریان رد ویا قناعت آنها حاصل نمیشود.
5. هر میوه تازه و سبزی به درجه حرارت، رطوبت و شرایط محیطی خاص نیاز دارد.

- a. کانتینر های محصولات باید دارای عمر مطلوب باشد تا محصول را الی وقت مناسب نگهداری کند.
- b. بعضی کارتن ها شاید مواد مخصوص داشته باشد تا از ضایع شدن آب میوه جلوگیری کند، مواد عایق بخاطر آن در کارتن ها بکار برده میشود تا از دخول و خروج هوای بداخل کارتن جلوگیری شود. بعضی مواد دیگری نیز وجود دارد که مخلوط مساعد اکسیجن و کاربن داری اکساید را نگهداری می کند.

D. بسته بندی باید معلومات مفید و مربوط را در مورد تولید فراهم کند.

1. عموماً این معلومات عبارت اند از: نام تولید، براند، اندازه، درجه بندی تولید، وراثتی، وزن خالص یا تعداد، کشور یا ولایت و غیره.

1. بسته بندی ولیبل زنی در بازاریابی مشتریان نقش و اهمیت خاصی دارد.

۱۱۱. - تمام میوه های تازه و میوه های مغزی ضروریات جداگانه ذخیره کردن را ایجاب می کنند، ذخیره مناسب در بهبود کیفیت و عمر میوه اهمیت دارد.



B. مغزیات

1. میوه مغزدار اگر پوست کرده شود تقریباً نیم وزن را دارا می باشد.
2. چون چارمغز، جلغوزه و پسته دارای فیصدی بلند چربی می باشد، بناءً این میوه ها اگر برای مدت طولانی در درجه حرارت بلند نگهداری شود بدبو میشوند.
 - a. ذخیره گاه سرد (Cold storage) بهترین گزینه برای این مغزیات میباشد.
 - b. یخچال نیز گزینه خوبی برای مغزیات می باشد ولی یک نوع ذایقه طعم خاصی را از یخچال نیز میگیرد.
3. گرچه بادام در مقابل گندیدگی و پوسیدگی حساسیت کم دارد ولی باهم بوی ترشیده گی (rancid) را اختیار می کند.

C. سیب و ناک به شرایط مشابه ذخیره ضرورت دارند.

1. سیب و ناک را در کارتن های پاک چوبی یا مقوایی که دارای هوا کش باشند جابجا کنید تا هوا بتواند در کارتن گردش و جریان پیدا کند.

a. کارتن ها را توسط کاغذ نپوشانید.

b. از پوشانیدن هر دانه میوه توسط کاغذ نیز خود داری کنید.

c. یخچال کهنه ولی قابل استفاده جای مناسب برای ذخیره میوه تازه می باشد.

d. درجه حرارت صفر سانتی گیرد درجه مطلوب برای ذخیره کردن میوه تازه می باشد. ولی چنین شرایط در خانه ها دشوار می باشند.

e. گراج، زیر زمینی و سیاه بان جاهای مناسب برای ذخیره کردن میوه ها می باشد، از ذخیره کردن در جاهای که دارای درجه حرارت بالاتر از هفت و پایینتر از صفر باشد سانتی گیرد باشد جلوگیری کنید.

f. کارتن های عایق دار نیز درین مورد بکار برده شده می توانند.

2. رطوبت بلند را در ذخیره گاه حفظ کنید، میوه را گشوده (باز) یا در بوری های پلاستیکی سوراخ دار جابجا کنید.
 - a. اگر ظرف مملو از آب در ذخیره گاه گذاشته شود در افزایش رطوبت یا نم ذخیره گاه کمک می کند.
3. میوه را متصل از رفع حاصل (چیدن) ذخیره (Store) کنید.
 - a. میوه را با پیاز، کچالو و تولیدات دیگری که بوی قوی دارند ذخیره نکنید بخاطر اینکه میوه طعم و بوی آنها را جذب کرده بدینترتیب مزه میوه تغییر می کند.
 - b. بطور منظم از میوه نظارت کنید تا اطمینان حاصل شود که میوه را یخ نزده و از حد زیاد پخته (excessive ripening) نشده باشد.

D. Pomegranates انار:

1. انار نیز مانند سیب عمر طولانی در سردخانه دارد.
2. انار در درجه حرارت صفر الی 5 سانتی گیرد خوب نگهداری شده می تواند و برای مدت هفت ماه در بین همین درجه حرارت در رطوبت نسبتی 80 الی 85 فیصد بدون آنکه انار پوسیده و یا آب را از دست بدهد، نگهداری شده می تواند.
3. طعم ، مزه و جوس میوه ها در سردخانه و انبار زیادتر شده میروند.

E. Grape انگور

1. اکثریت انواع انگور بعد از رفع حاصل بطور فوری تازه خورده میشوند و یا هم به کشمش تبدیل میشوند، بناءً ذخیره سازی (storage) آن مهم نمی باشد.
2. اگر قرار باشد که انگور بطور تازه به مشتریان عرضه شود پس از پختگی بی حد آن باید جلوگیری شود و در سردخانه های مناسب نگهداری شود.
3. اگر انگور در سردخانه نگهداری گردد برای 3 الی 5 روز دوام کرده می تواند.

F. Citrus میوه نارنگی (لیمویی)

1. میوه های نارنگی بعد از رفع حاصل در مقابل درجه حرارت اطاق تا یک هفته مقاومت کرده می توانند.
2. اگر قرار باشد که میوه لیمویی برای مدت طولانی انباشته شود، پس درین صورت برای سردخانه (refrigeration) ضرورت دیده میشود.

G. توت (mulberry)، توت سرخ زمینی (raspberry) و توت سیاه زمینی (blackberry).

1. تمام انواع توت بسیار ظریف و حساس می باشد، بناً اگر در همان روز که چیده شده بمصرف نرسد باید در سردخانه گذاشته شود.
2. میتود عام دیگر انباشتن توت عبارت از بسیار سرد یا یخ کردن (freezing) توت است.
 - a. توت را در یک ظرف گذاشته و در یخچال جابجا کنید.
 - b. بعد از آنکه توت یخزده شود در کانتینر ها جابجا و برای مدت سه ماه نگهداری شده می تواند.

H. Fig انجیر

1. انجیر میوه با ارزش و که عمر کم بوده که در در حمل و نقل بزودی خساره مند میشود.
2. بهترین محل عرضه یا بازار این میوه فروش مستقیم در کنار جاده ها یا مارکیت های زارعین می باشد، ولی این میوه از یک بازار به بازار دیگر بین چندین مشتری دست بدست شده نمی تواند.
3. میوه انجیر که قرار باشد توسط کشتی ها انتقال شود فقط یک روز قبل از رسیده گی کامل (fully ripe stage) رفع حاصل شود.
4. انجیر باید بعد از رفع حاصل هر چه عاجلتر در سردخانه گذاشته شود.
5. انجیر که به بازار عرضه میشود باید از کلتوار (cultivar) باشد که به آسیانی از شاخ درخت کنده (جدا) و نواره گردن (چوبک) آن قطع نشود.

IV. میوه که به مارکیت عرضه میشود ایجاب تدابیر خاص حفاظتی را می کند تا کیفیت میوه الی رسیدن به مشتری نگهداری و رضایت مشتری بدست آید.

- A. بسته بندی درست میوه تضمین سلامتی و حفاظت میوه را می کند.
1. میوه های نازک چون ناک، سیب و انجیر باید محتاطانه در کارتن ها جابجا شوند تا فشارها و تکان های بیرونی بر محتویات کارتن تاثیر منفی کرده نتواند، مثلاً گوشه های کارتن پاره و شکسته نشود.
 2. میوه های که پوست ضخیم دارند مانند بعضی میوه های لیمویی و انار می تواند یک اندازه فشارها را تحمل کنند ولی بازهم باید احتیاط بخرج داده شود تا کیفیت میوه خراب نشود.
 3. میوه های مغزیاب اگر در داخل پوست باشند در مقابل فشارها تاب و مقاوت دارد.
- a. مغزیات که پوست شده باشند اگر احتیاط بخرج داده نشود امکان شکستن آنها در جریان حمل و نقل وجود دارد، که ایجاب تدبیر مناسب را می کند.

B. میوه های تازه که به فاصله دورتر حمل و نقل میشوند بعضی اوقات ایجاب لاری های یخچال دار را می کند.

C. میوه های مغزدار و غیر مغزدار که در جریان حمل و نقل صدمه دیده باشد برای مشتریان دلخواه و مطلوب نمی باشند و چنین میوه فایده زیاد را نیز حاصل نخواهد کرد.

مرور / خلاصه

1. میوه مغزدار و غیر مغزدار چگونه بند می‌شوند؟
2. بسته بندی برای میوه های مغزی و غیر مغزی چه اهمیت دارد؟
3. بهترین میوه ها برای ذخیره کردن میوه های مغزی و غیر مغزی کدام ها اند؟
4. در ترانسپورت کردن میوه های مغزی و غیر مغزی کدام عوامل و فکتور ها باید در نظر گرفته شوند؟