



نکات و فکتور های مهمی که تعیین کننده زمان نگهداری میوه جات و سبزیجات بعد از جمع آوری میباشد عبارتند از: درجه حرارت ، رطوبت هوا (یا رطوبت نسبی) و آسیب یا ضایعات فزایی و ظاهری. این اساس نامه بالای درجه حرارت تمرکز میکند زیرا درجه حرارت مستقیماً بالای سرعت و میزان از بین رفتن میوه جات و سبزی جات تأثیر میگذارد.

**قائده اصلی:** تأثیر عمومی درجه حرارت بر روی زمان نگهداری میوه جات و سبزیجات جمع آوری شده عبارت است از:

به ازای هر 10 درجه سانتی گرید افزایش در درجه حرارت ، زمان نگهداری محصول به نصف کاهش می یابد. بطور مثال : میانگین زمان نگهداری بامجان رومی رسیده در درجه های حرارت متفاوت عبارتند از:

درجه حرارت	زمان نگهداری محصول
10 °C	یک هفته
20 °C	3 الی 4 روز
40 °C	تقریباً یک روز

**نوت:** ذخیره و نگهداری کردن سبزیجات و میوه جات حاره و نیمه حاره ای در هوای بسیار سرد نیز باعث کاهش در زمان نگهداری آنها توسط یخزدگی (C < 0) و یا سرمازدگی (C 5 - 15 <) میگردد.

**چطور میتوان زمان نگهداری محصول تولید شده را افزایش دهیم؟** میوه و سبزیجات تولید و جمع آوری شده را تا حد ممکن سرد نگهدارید تا زمان نگهداری آنها افزایش یابد:

1. محصول جمع آوری شده را از تابش مستقیم آفتاب دور نگهدارید. هرگاه محصول تولید شده در بیرون و تحت شعاع آفتاب قرارگیرد گرم شده و ممکن است آفتاب سوز شود ( در زیر آفتاب بسوزد).
2. اگر محصول تولید شده را نمیتوانید به زودی از محل جمع آوری خارج کنید ، کریتهها و صندوقها را در زیر سایه قرار داده یا اینکه آنها را توسط تکه یا تریال نازک بپوشانید.
3. محصول را زمانی جمع آوری نماید که درجه حرارت پایین باشد (بطور مثال صبح وقت).
4. در هنگام انتقال از یک محل به محل دیگر آنها را تحت سایه قرار دهید (بطور مثال از تکه یا پوش تریالی استفاده نمایند) و همچنان در مارکیت و یا دیگر محلات فروش از چتری استفاده کرده و یا هم برای محصول تان یک سایه تهیه نمایند.



شکل اول. درجه حرارت بلند رومی که تحت شعاع آفتاب قرار گرفته است



شکل دوم. درجه حرارت پایین در رومی که در سایه قرار گرفته است

برای اطلاعات بیشتر: <http://ip.ucdavis.edu>