

رئیس پژوهشکده مرکبات و میوه های نیمه گرمسیری : مطالعات جامعی در استفاده از سورتینگ در مرکبات وجود ندارد



رئیس پژوهشکده مرکبات و میوه های نیمه گرمسیری گفت: مطالعات جامعی در استفاده از سورتینگ در مرکبات وجود ندارد.

مرتضی گل محمدی در گفت و گو با خبرنگار ایسنا، در باره سورتینگ مرکبات خاطرنشان کرد: سورتینگ مرکبات وجود دارد و برای گروه بندی ارقام میوه، درجه بندی آنها و بسته بندی نیاز به سیستم های سورتینگ بوده و به نظر می رسد مطالعات جامعی در این زمینه وجود ندارد که نیازهای منطقه و اقتصادی بودن آن واحد بر اساس میوه هایی که وارد می شود، مشخص شود.

وی افزود: ۲۴ میلیون تن مرکبات در کشور تولید می شود که به طور تقریبی ۵۰ درصد این میزان در مازندران و با تنوع زیادی تولید می شود. بخشی از این تولیدات می تواند قابلیت صادرات را داشته باشد اما برای صادرات این محصولات باید توجه کرد چه کشورهایی هدف است، زیرا بر اساس این هدف، معیارها و استانداردهای تولید نیز می توانند متفاوت باشند. نیازمند یک سند توسعه مرکبات با تعامل و

همکاری دستگاه های متولی هستیم. این امر در سال گذشته از سوی سازمان صنعت و معدن و تجارت و حمایت استاندار مازندران، تهیه و به سازمان ها، ابلاغ و اجرای بندهای آن آغاز شده است.

گل محمدی، زمان رسیدن ارقام مرکبات در پرتغال، نارنگی، لیموترش و لیمو شیرین را متفاوت دانست و اظهار کرد: از اوایل تابستان با برداشت لیمو ترش، فصل برداشت مرکبات، آغاز و برداشت ارقام تجاری مانند پرتغال والنسیا در شمال ایران تا خرداد سال بعد ادامه دارد. بیشتر ارقام تجاری مرکبات که در ایران و در دنیا کشت میشوند در بازه زمانی مهر تا دی و بهمن ماه با برداشت انبارداری، بسته بندی، مصرف تازه خوری و برای صنایع جانبی میتوانند استفاده شوند.

وی درباره مصرف مرکبات نیز گفت: زرد رنگ شدن مرکبات از دیدگاه مردمی نشانه رسیدن مرکبات است اما رسیدن میوه در علم باغبانی متفاوت است. پدیده رنگ بری و رنگ آوری در میوه ها به ویژه در میوه هایی که سبز بوده ولی خصوصیات واقعی میوه کامل را دارا هستند مشخص است.

رئیس پژوهشکده مرکبات و میوه های نیمه گرمسیری خاطرنشان کرد: بسیاری از ارقام مرکبات زمانی میوه می دهد که پوست میوه زرد شده و میزان قند و اسید در یک حد مطلوب و مناسب باشد و در این صورت است که ارقام نیازی به رنگ آوری ندارد. در صورت استفاده از مواد رنگ آور که بعضی از آنها مانند گاز اتیلن مجاز است، میوه ظاهری خوب اما کیفیت، طعم و مزه آن نامطلوب خواهد بود.

گل محمدی افزود: در بعضی از ارقام پیش رس که در جنوب و شمال کشور در حال توسعه هستند، زمانی که پوست میوه کاملاً زرد نشده است از نظر فیزیولوژیکی میوه رسیده بوده و میزان قند و اسید میوه و سایر ویتامین ها در حد مطلوب و خوب است. در این نوع ارقام سبز زدایی و رنگ آوری با تزئینات مجاز مانند اتیلن ممنوع نیست اما کاربرد مواد شیمیایی به هیچ عنوان توصیه نمی شود.

وی خاطر نشان کرد: در سورتینگ میوه هایی که رسیده و شسته تحویل گرفته و ضد عفونی، بسته بندی و روانه بازار میشود احتمال آلودگی در سورتینگ ها در صورتی که شرایط استاندارد و بهداشتی را رعایت نکنند پایین است.