

# درجه حرارت و زمان نگهداری



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 فربکی 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 تاثیر میگذارد.

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

به ازای هر 10 درجه سانتی گراد افزایش در درجه حرارت ، زمان نگهداری محصول به نصف کاهش می یابد.

بطور مثال : میانگین زمان نگهداری با مجان رومی رسیده در درجه های حرارت مقاومت عبارتند از:

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

نوت: ذخیره و نگهداری کردن سبزیجات و میوه جات حاره و نیمه حاره ای در هوای بسیار سرد نیز باعث کاهش در زمان نگهداری انها توسط یخزدگی ( C 0 < ) و یا سرمادگی ( C 15 - 5 > ) 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 بابد:

1. محصول جمع آوری شده را از تابش مستقیم افتاب دور نگهدارید. هرگاه محصول تولید شده در بیرون و تحت شعاع افتاب قرار گیرد گرم شده و ممکن است افتاب سوز شود ( در زیر آفتاب بسوزد ).
2. اگر محصول تولید شده را نمیتوانید به زودی از محل جمع آوری خارج کنید، کریتها و صندوقها را در زیر سایه قرار داده یا اینکه انها را توسط تکه یا ترپا 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 ترپالی استفاده نمایید) و همچنان در مارکیت و یا دیگر محلات فروش از چتری استفاده کرده و یا هم برای محصول تان یک سایه تهیه نمایید.



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



شکل دوهم . درجه حرارت پایین در رومی که تحت شعاع افتاب قرار گرفته است

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