

نگذارید باران در تولید پسته اختلال ایجاد کند

۱۴۰۲/۰۷/۰۸ - ۰۹:۲۹

رئیس هیات مدیره تعاونی تولیدکنندگان پسته استان مرکزی گفت: پسته کاران به هیچ وجه در روز بارانی نسبت به برداشت محصول اقدام نکنند.

محمود بارانی به پیش بینی های سازمان هواشناسی در خصوص بارش های زودهنگام اشاره کرد و افزود: به باغداران و پسته کاران استان مرکزی به ویژه شهرستان زرنديه که کانون تولید پسته استان به شمار می رود، توصیه می شود که حتما با سازمان هواشناسی در ارتباط باشند و چنانچه احتمال وقوع بارندگی در روز گزارش شد، حتما برداشت محصول را تعطیل و در روزهای بارانی به هیچ وجه پسته برداشت نکنند.

وی با اشاره به اینکه بارندگی به محصول برداشت شده آسیب وارد خواهد کرد، افزود: معمولا پس از برداشت پسته و عملیات پوست کنی و شستشو، عملیات خشک کنی در فضای باز انجام می شود که در صورت بارش باران، پسته در حال خشک شدن آسیب می بیند و درگیر قارچ آفلاتوکسین خواهد شد. برای خشک کردن پسته های برداشت شده نیز پیشنهاد می شود به جای استفاده از گرمای خورشید از دستگاه خشک کن استفاده شود.

بارانی در ادامه خواستار اعلام دقیق بارش ها حتی وقوع رگبار شد و افزود: در صورت وقوع رگبار نیز باید همان توصیه های هنگام بارش باران را انجام داد و برداشت پسته را برای جلوگیری از بروز خسارت و آسیب تعطیل کرد.

وی با اشاره به پیش بینی سازمان هواشناسی مبنی بر وقوع بارش ها از نیمه دوم مهرماه به بعد، گفت: توصیه می شود باغداران کار برداشت پسته را تا نیمه مهرماه به اتمام برسانند و چنانچه فرآیند برداشت طولانی شد در روزهایی که هوا آفتابی است کار برداشت را انجام داده و حتما از برداشت در روز بارانی اجتناب شود.

رئیس نظام صنفی کشاورزی شهرستان زرنديه تصریح کرد: بارش باران بر روی پسته هایی که در میدان خشک کن و فضای باز در حال خشک شدن هستند، تغییر رنگ محصول، درگیری با قارچ آفلاتوکسین و در نتیجه افت کیفیت پسته را در پی خواهد داشت.

وی با اشاره به فعالیت ترمینال فرآوری پسته در مجاورت باغات گفت: پسته برداشت شده بلافاصله به ترمینال فرآوری منتقل می‌شود که شامل بخش‌های پوست‌کن، پوک‌گیر، شست‌وشو، نم‌گیر، گوگیر، نوار تست و خشک‌کن درجه‌بندی و بسته‌بندی است و در این پروسه پوست تازه و رویی پسته جدا می‌شود و پس از جداکردن پسته‌های پوک، پسته‌های مرغوب، شست و شو و سپس خشک می‌شوند که اگر در مرحله خشک شدن، بر اثر باران خیس شوند، آسیب خواهند دید.

کلیه حقوق متعلق به شبکه خبری صنایع غذایی ایران می باشد.