

### دستورالعمل نحوه برداشت، جداسازی، حمل و نگهداری انار در سردخانه

در راستای اجرایی شدن بند ب ماده ۲ و همچنین مواد ۱، ۴، ۶، ۷، ۹، ۱۱، ۱۵، ۱۶، ۱۸، ۱۹ و ۲۱ قانون مدیریت پسماندها و به استناد ماده ۶۸۸ قانون مجازات اسلامی، از آنجائیکه نحوه برداشت، جداسازی، حمل و نگهداری صحیح انار در سردخانه برای کاهش پسماندها اهمیت زیادی دارد، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای این امر ضروری می باشد.

**هدف:** ارائه راهکارهای اجرایی مناسب برای برداشت، جداسازی، حمل و نگهداری صحیح انار در سردخانه برای کاهش پسماند

**مسئولیت:** مسئولیت اجرای این بحث با باغداران و کسانی است که مسئولیت نگهداری این میوه را برعهده دارند.

**دامنه:** این دستورالعمل برای کلیه باغهای انار لازم الاجرا است.

#### مفاد مورد نظر:

- وسایل مورد نیاز جهت برداشت عبارتند از قیچی باغبانی، نردبان دوطرفه، کیسه برزنتی یا سطل پلاستیکی، جعبه چوبی یا پاکس پالت. برای چیدن انار بهتر است از قیچی باغبانی استفاده کرد و یا با یک دست محل اتصال میوه را به شاخه گرفته و بچرخانیم و یا میوه را در دست گرفته و به طرف چپ و راست بچرخانیم تا از شاخه جدا شود. برای چیدن از کشیدن میوه اجتناب گردد. این عمل به شاخه های میوه دهنده سال بعد و پوست انار صدمه می زند. بعد از جدا شدن میوه از شاخه باید دم میوه را قطع کرد (بطور کامل).

- به دلیل عدم همزمانی رسیدن میوه انار بایستی در زمان برداشت به آن توجه زیادی نمود. از نظر ظاهری باید رنگ پوست میوه متمایل به زرد شده و هرگاه بانگشت به میوه ضربه ای وارد شود صدای شبیه به فلز از آن شنیده می شود. معمولاً زمان برداشت میوه انار ۷-۵ ماه بعد از شکوفه دهی گل است اگر میوه روی درخت زیاد بماند به دلیل تشدید اختلاف درجه حرارت شب و روز در پاییز ترکیب رادری خواهد داشت. و اگر زود اقدام به برداشت شود رنگ گیری پوست میوه بصورت کامل صورت نمی گیرد. در موقع برداشت اگر به علت بارندگی انارها خیس باشند باید از برداشت انار صرف نظر کرد و برداشت را به تأخیر انداخت تا انارها خشک شوند.

#### - جداسازی

- ابتدا میوه های کوچک، ترکیده، دارای کرم گلوگاه و..... را در باغ از انارهای سالم جدا نموده و با دقت جهت سورت نهایی به محل های مخصوص جداسازی منتقل می نمایند. که در این محل ها از نظر کیفی

باتوجه به شرایط کالا براساس بند ۶ همین استاندارد درجه بندی، کارتن وجعبه های مناسب جهت هرکشور بسته بندی می گردند.

- درجه بندی انار

انار را باید بر پایه برآمد آزمونهای انجام شده به شرح جدول زیر درجه بندی کرد

ردیف	کاستی ها	ممتاز	درجه ۱	درجه ۲
۱	آفت (درصد)	-۰-	-۰-	-۰-
۲	آفت زدگی (درصد)	۱ تا	بیش از ۱ تا ۲	بیش از ۲ تا ۳
۳	آسیب دیدگی (درصد)	۳ تا	بیش از ۳ تا ۷	بیش از ۷ تا ۱۵
۴	نارسی (درصد)	۱ تا	بیش از ۱ تا ۲	بیش از ۲ تا ۴
۵	بدشکلی (درصد)	۲ تا	بیش از ۲ تا ۴	بیش از ۴ تا ۷
۶	ناهمگونی (درصد)	۲ تا	بیش از ۲ تا ۴	بیش از ۴ تا ۷
۷	آلودگی (درصد)	۱ تا	بیش از ۱ تا ۲	بیش از ۲ تا ۴
	جمع کاستی ها	۱۰	۲۱	۴۰

- حمل انار از باغ به سردخانه

- به علت تراکم درختان و غیرمکانیزه بودن باغهای انار پس از برداشت انار مستقیماً "در باکس پالت های مخصوص گذاشته شده و بوسیله لیفتراک بارگیری شده و به محل نگهداری حمل می گردند. در حالت دیگر انار بصورت توده بر روی هم ریخته و یا اناری که بر اساس مراحل ۵ و ۶ همین استاندارد درجه بندی شده است در جعبه های کوچک گذاشته شده و بوسیله ماشین حمل می گردد. ترجیحاً "روش اول جهت حمل و نگهداری مناسب تر است

- ویژگی محل های مخصوص جداسازی، درجه بندی و بسته بندی انار از نظر فنی، بهداشتی، نور، درجه حرارت، ساختمان و تجهیزات باید مطابق با استاندارد ملی ۱۸۳۶ : سال ۱۳۷۵ آیین کار بهداشتی تولید در کارخانه های مواد غذایی مطابقت داشته باشد.

- پس از چیدن انار و قطع دم، آنها را به آرامی در جعبه های مقوایی یا ظروف پلاستیکی مجاز مواد غذایی مطابق با استانداردهای ملی ۲۹۲۳ : سال ۱۳۷۴ (کارتن جهت بسته بندی میوه جات و سبزیجات تازه صادراتی) و استاندارد ملی ایران ۱۲۷۷ : سال ۱۳۵۵ (جعبه های چوبی مخصوص بسته بندی میوه و سبزی) طوری بایستی قرارداد که دچار صدمه مکانیک ناشی از فشار یا ضربه نگردند زیرا میوه های آسیب دیده خاصیت انباری نداشته و به دلیل نفوذ عوامل بیماریزا از محل های آسیب دیده بزودی پوسیده شده و از بین می روند و سبب فساد در میوه های سالم می گردند.

- ظروف ولوازمی که برای بسته بندی بکار می رود باید پاکیزه ، نو و بدون بوی ناخوشایند باشد. بهتر است بسته بندی بگونه ای باشد که انار هاتنهادریک ردیف و بیشینه در دور دیف چیده شده و سطح بیرونی آنها با هم در تماس نباشد.

- سنگینی خالص میوه در هر بسته نباید از ۱۲ کیلوگرم بیشتر باشد.

- بسته بندی برای ترابری باید چنان باشد که از آسیب های مکانیکی یا سایر آسیب های کالاهای بسته بندی شده جلوگیری نماید. سایر شرایط ترابری مطابق بند ۸ استاندارد ملی شماره ۴۹۷۶ سال : ۱۳۷۸ بسته بندی اولیه میوه ها و سبزی ها آیین کار باشد.