

به نام خدا

جهت جلوگیری از آلودگی محصول پسته به قارچ آفلاتوکسین راه کارهایی ارائه شده زیر در مراحل مختلف تولید پسته می بایست عمل گردد :

### الف - رعایت موارد هنگام احداث باغ

- استفاده از ارقام مقاوم و دیر شکاف

- رعایت فاصله کاشت درختان ( تراکم )

### ب - رعایت موارد در هنگام داشت :

- اصلاح روش های آبیاری در باغات

- تغذیه به موقع و عدم مصرف کودهای دامی به صورت پخش سطحی و

مصرف کودهای دامی به صورت چالکود و نوار کود و زیر خاک کردن

کودهای حیوانی مخصوصاً کودهای مرغی

- هرس صحیح ( حذف شاخه های که با زمین تماس دارند )

- مبارزه به موقع با علف های هرز ، آفات و بیماری ها

### پ - رعایت موارد در هنگام برداشت :

- برداشت به موقع ( زمانی که ۷۰٪ دانه های هر خوشه رسیده و پوست آن

ها به آسانی جدا می شود )

- استفاده از چادرهای دو رنگ ( همیشه یک رنگ بر روی زمین و رنگ دیگر

محصول بر روی آن )

- استفاده از سبدهای پلاستیکی مشبک قابل شستشو

- از مخلوط کردن پسته های ریخته شده روی زمین با پسته های برداشت شده از درخت خودداری شود .
- مقدار برداشت روزانه متناسب با ظرفیت فرآوری باشد .
- برای حمل پسته های برداشت شده از تریلر سقف دار استفاده شود
- از انباشتن پسته های چیده شده در آفتاب و جای گرم خودداری شود
- رعایت نکات بهداشتی فردی و محیط کار

#### **د- رعایت موارد در هنگام فرآوری :**

- ماشین آلات عمل آوری پسته در محوطه های سر پوشیده نصب شوند
- پسته های حمل شده در محل مناسب و تمیز جهت پوست گیری تخلیه شوند
- دستگاه های فوآوری پسته همه روزه شستشو و خشک شوند .
- برای شستشوی پسته از آب تمیز استفاده شود و آب استفاده شده مجدداً استفاده نگردد .
- از مخلوط کردن پسته های روآبی و زیر آبی خودداری گردد .
- از انباشتن پسته های پوست گیری شده ای که هنوز مرطوب هستند خودداری گردد .
- ضایعات حاصله از فرآوری پسته بلافاصله از محیط ترمینال خارج گردد .

#### **ج - رعایت موارد در هنگام انبارداری**

- انتقال محصول به داخل انبار در ساعات خنک روز انجام گردد .

- مشخصات پسته های وارد شده به انبار در یک دفتر ثبت گردد
- قبل از وارد کردن محصول جدید به انبار باید باقی مانده محصول سال های قبل را خارج نموده و انبار کاملاً تمیز و ضد عفونی گردد .
- انبار باید نسبت به حرارت و رطوبت عایق باشد
- دما و رطوبت انبار باید حتی الامکان پائین باشد و با دستگاه های خود کار کنترل شود
- دمای تمام محوطه یکسان باشد تا از تجمع رطوبت روی محصول جلوگیری شود
- سقف و کف دیوارهای انبار باید بدون شکاف بوده تا زمینه ایجاد آلودگی کاهش یابد
- از تماس مستقیم گونی ها با کف و دیوارهای انبار جلوگیری و محصول بر روی پالت های چوبی قرار گیرد
- در صورت ضرورت مبارزه با آفات انباری ، سموم تدخینی با رعایت اصول فنی بکار برده شوند

مدیریت باغبانی سازمان جهاد کشاورزی استان