

دستورالعمل مدیریت پسماندهای زیتون

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 اعمال مدیریت صحیح پسماندهای محصولات باغی و از آن جمله کیوی نقش مهمی در حفظ محیط زیست و بهبود وضعیت اقتصادی جامعه ایفا می نماید، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای مدیریت پسماندهای زیتون ضروری می باشد.

هدف: ارائه راهکارهای اجرایی برای مدیریت پسماندهای زیتون

مسئولیت: مسئولیت اجرای این بحث با باغداران است.

دامنه: این دستورالعمل برای کلیه باغهای زیتون لازم الاجرا است.

مفاد مورد نظر:

- بعد از جداسازی حلال در خوراک دام استفاده می شود و یا مستقیماً به عنوان سوخت استفاده می شود

- از هسته آن روغن گرفته که به کمک اسید فسفریک صمغ گیری می شود و بعد از افزودن NaOH به روغن صمغ گیری شده و در حرارت 90°C (۸۰-۹۰) بعد از سانتریفوژ صابون حاصل را به قسمت صابون سازی هدایت می کنند .

- برداشت زود هنگام باعث می شود که روغن کمتری را در استخراج زیتون بدست آوریم و روغن زیتون از ارزش کیفی کمتری برخوردار باشد