

## دستورالعمل شماره ۳۶

### دستورالعمل روشهای نگهداری موز و انگور برای کاهش پسماندها

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 برای نگهداری موز و انگور برای کاهش پسماندها از اهمیت زیادی برخوردار است، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای این امر ضروری می باشد.

**هدف:** ارائه راهکارهای اجرایی مناسب برای نگهداری موز و انگور

**مسئولیت:** مسئولیت اجرای این بحث با افرای است که مسئولیت نگهداری موز و انگور را عهده دار هستند.

**دامنه:** این دستورالعمل برای کلیه اماکن نگهداری موز و انگور لازم الاجرا است.

**مفاد مورد نظر:**

- شرایط نگهداری موز در سردخانه

هوای محل حداقل در روز دو بار به مدت ۳۰ تا ۴۰ دقیقه تهویه شود. ضمناً درجه حرارت موز در سردخانه نباید از ۱۰+ درجه سلسیوس کمتر باشد.

- شرایط نگهداری موز در گرمخانه

- موز را باید در داخل کارتنهای مخصوص مشبک طوری بر روی هم قرارداد تا هوا به سهولت از تمام جوانب کارتن عبور نماید و یا خوشه‌های موز در طبقات فاصله دار طوری آویزان شود که هوا به آسانی در تمام اطراف آن جریان یابد .

- موز را می‌توان به صورت فله روی چوبهای مشبک با حداقل ۲۰۰ سانتیمتر گذاشت به طوری که هوا از اطراف محصول عبور نماید هوای سالن محل نگهداری موز باید وسیله وانتیلاتور به هم زده شود و سرعت هوای داخل سالن باید به وسیله هواسنج اندازه‌گیری گردد و سرعت هوا نباید کمتر از ۱۰ متر در ثانیه باشد .

- در اطاق مخصوص رساندن موز باید دمای بین ۱۵+ تا ۲۱+ درجه سلسیوس و رطوبت نسبی آن ۹۰ درصد باشد به محض این که موز شروع به زرد شدن نمود برای حفظ سفتی و سختی آن رطوبت نسبی اطاق باید به ۸۰ درصد تقلیل داده شود هر چه درجه حرارت به حرارت ۲۱+ نزدیک‌تر باشد موز در مدت کوتاه‌تری می‌رسد و در درجات ۱۵+ رسیدن موز حدود ۶ تا ۷ روز وقت لازم دارد .

- چنانچه هدف رسیدن موز به طور سریع باشد می‌توان آن را به مدت ۱۲ تا ۲۴ ساعت در گرمخانه حاوی گاز اتیلین به مقدار یک در هزار و در دمای ۱۸+ درجه و با رطوبت نسبی ۸۵ تا ۹۰ درصد نگهداری نمود .

#### شرایط نگهداری انگور

برای نگهداری انگور باید شرایط خاصی وجود داشته باشد که در ذیل نام برده می‌شود .

- نگهداری انگور باید در سالن جداگانه و دور از محصولات دیگری انجام پذیرد .

- خوشه‌های انگور بایستی در سینی‌های چوبی که کف آن مشبک است به عمق یک خوشه چیده شود قرار دادن سینی‌های چوبی بر روی هم و یا درون طبقات اطاق محل نگهداری بایستی به نحوی باشد که هوا به سهولت از بالا و کف و اطراف سینی‌ها عبور نماید .

- برای پایین آوردن سریع دما و همچنین دمیدن بخار گوگرد بلافاصله پس از ورود به سردخانه بایستی از اطاق پیش سرد کن استفاده شود و مقدار بخار گوگرد ( $SO_2$ ) در مرتبه اول یک درصد حجم اطاق و مدت آن بر روی انگور خشک ۱۵ دقیقه و در صورتی که مرطوب باشد . ۲۰ تا ۲۵ دقیقه است خاصیت بخار گوگرد آن است که از ازدیاد قارچ روی دانه‌ها و سیاه شدن ساقه انگور جلوگیری می‌نماید گردش هوا در مدتی که بخار گوگرد دمیده می‌شود باید در دورترین نقطه به باد بزن از ۱۵ متر در ثانیه کمتر نباشد .

- وجود بخار گوگرد در هوا بیش از میزان چهار در هزار برای تنفس و چشم خطرناک است و بایستی از ماسک ضد گاز و عینکهای مخصوص استفاده شود .

- لوله و قطعات آهنی بدون رنگ و لعاب در مجاورت بخار گوگرد دچار زنگ زدگی شدید می‌شود و باید حتماً لعاب داده شوند .

- مقدار بخار گوگرد ( $\text{SO}_2$ ) مورد لزوم برای اطلاق پیش سرد کن ۶۵ متر مکعب فضا که حدود دو کیلوگرم می‌باشد .

- پس از انتقال انگور به محل دائمی نگاهداری دمیدن بخار گوگرد با همان سرعت (۱۵ متر در ثانیه) باید در فواصل معین تکرار شود معمولا انگورهایی که قبل از ورود به سردخانه باران دیده و در فواصل یک هفته و به مدت ۲۰ دقیقه و انگورهایی که باران و شبنم کمتری دیده‌اند ده روز یکبار به مدت ۱۵ دقیقه احتیاج به دمیدن بخار گوگرد دارند و مقدار بخار گوگرد از یک درصد حجم اطلاق و یا حدود یک کیلوگرم در هر ۱۲۰ متر مکعب فضا می‌باشد .