

عنوان مقاله:

کاهش تلفات انباری شلتوک و برنج سفید با ذخیره سازی غیرقابل نفوذ

محل انتشار:

مجله شالیزار، دوره 2، شماره 2 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسنده:

کبری تجددی طلب - موسسه تحقیقات برنج کشور- رشت- ایران

خلاصه مقاله:

اگرچه انبارمانی باعث اصلاح خواص کیفی و در نهایت بازارپسندی شلتوک و برنج می شود، اما مدیریت نادرست می تواند خسارت های جبران ناپذیری را به بار آورد. دستیابی به فناوری های غیریپچیده و قابل دسترس، هم چون بسته بندی های غیر قابل نفوذ به اکسیژن و رطوبت، بدون نیاز به زیرساخت های پیچیده، می تواند در ارتقای وضعیت اقتصادی کشاورزان و امنیت غذایی نقش بسزایی داشته باشد. از مزایای ذخیره سازی غیرقابل نفوذ می توان به عدم نیاز به استفاده از آفت کش ها، حفظ سلامت مصرف کننده و محیط زیست اشاره نمود. به طور کلی، به منظور ممانعت از رشد و فعالیت میکروارگانیسم ها، به ویژه قارچ ها و تولید مایکوتوکسین ها در شلتوک و جلوگیری از فعالیت آفات انباری، به کارگیری بسته بندی دولایه (گونی از جنس پلی پروپیلن به عنوان لایه ی بیرونی و کیسه ی پلی اتیلن با ضخامت بالا به عنوان لایه ی داخلی)، دمای ۱۵ تا ۲۰ درجه ی سلسیوس، رطوبت نسبی کمتر از ۷۰ درصد (ترجیحا ۶۵ درصد)، ایجاد جریان هوا و تهویه ی مناسب در انبار های نگهداری شلتوک و برنج سفید قابل توصیه می باشد.

کلمات کلیدی:

انبارمانی، شلتوک، برنج سفید، ضایعات

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1888241>

