



وزارت جہاد کشاورزی

معاونت امور باغبانی

دفتر امور میوہ‌های گرمسیری و نیمہ گرمسیری

مدیریت ضایعات درختان میوہ‌های گرمسیری و نیمہ گرمسیری

نگارندگان:

مسعود لطیفیان - یوسف رضائی کلج - شیدہ رمضان زادہ - زین العابدین مقدم - علی اکبر
داودی - مہرنوش عباس آبادی - علی مرادی بہجو - ناہیدہ برنجی - سکینہ مرسوی -
بہرام مرادی - رکسانا نوروزی و اندیشہ احمدپور



عنوان و نام پدیدآور	مدیریت ضایعات درختان میوه گرمسیری و نیمه گرمسیری / تألیف مسعود لطیفیان... [و دیگران].
مشخصات نشر	تهران: انتشارات تحقیقات آموزش کشاورزی، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری	۳۰۵ ص: مصور، جدول، نمودار.
شابک	۹۷۸-۶۰۰-۴۷۲-۱۰۸-۰۰
وضعیت فهرست نویسی	فپا
یادداشت	تألیف: مسعود لطیفیان، یوسف رضایی کلج، شیده رمضان زاده، زهرا جلیلی مقدم، علی اکبر داودی، مهرنوش عباس آبادی، علی مرادی بهجو، ناهیدبرنجی، سکینه موسوی، بهرام مرادی، رگسانا نوروزی و اندیشه احمدپور
موضوع	میوه‌ها -- ایران -- صنعت و تجارت -- فراورده‌های جنبی
موضوع	میوه‌ها -- ایران -- تلفات -- مدیریت
موضوع	میوه‌ها -- آماده‌سازی -- زیاده‌زدایی
موضوع	میوه‌های گرمسیری -- ایران
موضوع	پسماند فراورده‌های زراعی -- ایران -- مدیریت
شناسه‌ها	لطیفیان، مسعود، ۹۲۵۶۱۱
رده‌بندی نگره	۳۲۸/۷۶۳۴۰۹۵۵
رده‌بندی دیویی	۷۲۲۱۷
شماره کتابشناسی	

مدیریت ضایعات درختان میوه گرمسیری و نیمه گرمسیری

نگارندگان:	مسعود لطیفیان، یوسف رضایی کلج، شیده رمضان زاده، زهرا جلیلی مقدم، علی اکبر داودی، مهرنوش عباس آبادی، علی مرادی بهجو، ناهیدبرنجی، سکینه موسوی، بهرام مرادی، رگسانا نوروزی و اندیشه احمدپور
ناشر:	انتشارات تحقیقات آموزش کشاورزی
شابک:	۹۷۸-۶۰۰-۴۷۲-۱۰۸-۰۰
تیراژ:	۱۰۰۰ نسخه
نوبت و سال چاپ:	اول/ ۱۳۹۸
ناظر فنی چاپ:	رضا غلامی
چاپ:	تحقیقات آموزش کشاورزی
قیمت:	۵۰۰۰ تومان

آدرس: تهران، میدان انقلاب، خیابان کارگر جنوبی، نبش خیابان وحید نظری، ساختمان نادر، طبقه اول واحد ۱
فروشگاه و نمایشگاه دائمی، انتشارات تحقیقات آموزش کشاورزی (تاک)
تلفن: ۶۶۹۶۳۱۲۷-۶۶۴۸۱۳۳۰ - تلفکس: ۶۶۴۸۵۷۶۱ - همراه: ۹۱۲۶۹۹۵۸۳۲

حق چاپ برای انتشارات تحقیقات آموزش کشاورزی محفوظ است.

۱-مقدمه	۱
۱-۱ تعریف ضایعات میوه	۳
۱-۲ انواع ضایعات میوه	۳
۲- تولید فراورده‌های با ارزش افزوده از ضایعات میوه و نخل خرما	۷
۲-۱ مقدمه	۷
۲-۲ ضایعات میوه خرما	۱۰
۲-۳ عوامل ایجاد ضایعات در مراحل مختلف تولید تا بازاری رسانی خرما	۱۱
۲-۴ ویژگی‌های میوه خرما	۱۳
۲-۵ موارد استفاده از ضایعات میوه خرما	۱۶
۲-۶ فراورده‌های حاصل از ضایعات میوه خرما	۱۶
۲-۶-۱ فراورده‌های تخمیری	۱۶
۲-۶-۲ فراورده‌های غیر تخمیری	۲۱
۲-۶-۳ فراورده‌های حاصل از ضایعات هسته خرما	۲۹
۲-۷ ضایعات نخل خرما	۳۸
۲-۷-۱ بازیافت ضایعات نخل خرما و موارد کاربرد آن	۴۳
۲-۷-۲ برآورد انواع ضایعات نخل خرما در کشور	۴۴
۲-۸ تحلیل اقتصادی فراورده‌های قابل تولید از ضایعات میوه و نخل خرما	۶۰
۲-۸-۱ تحلیل اقتصادی کاربرد ضایعات میوه و هسته خرما در کشور:	۶۰
۲-۸-۲ تحلیل اقتصادی کاربرد ضایعات نخل خرما در کشور:	۶۳
۳- تولید فراورده‌های با ارزش افزوده از ضایعات میوه مرکبات	۶۷
۳-۱ مقدمه	۶۷
۳-۲ ضایعات میوه مرکبات	۷۰

- ۳-۳ عوامل ایجاد ضایعات در مراحل مختلف تولید تا بازار رسانی محصول ۷۳
- ۳-۴ ریخت شناسی میوه ۷۶
- ۳-۴-۱ ترکیبات میوه مرکبات ۷۷
- ۳-۴-۲ خواص دارویی مرکبات ۷۹
- ۳-۴-۳ تفاله مرکبات ۸۳
- ۳-۵ وارد استفاده از ضایعات میوه مرکبات ۸۴
- ۳-۶ راه‌های حاصل از ضایعات میوه مرکبات ۸۵
- ۳-۷ تحلیل اقتصادی فرآورده‌های قابل تولید از ضایعات میوه مرکبات: ۱۲۴
- ۴- تولید فرآورده‌های با ارزش افزوده از ضایعات میوه انار ۱۲۷
- ۴-۱ مقدمه ۱۲۷
- ۴-۲ ضایعات میوه انار ۱۲۹
- ۴-۳ عوامل ایجاد ضایعات در احداث مختلف تولید تا عرضه محصول ۱۳۳
- ۴-۴ ویژگی‌ها و ریخت شناسی میوه انار ۱۳۴
- ۴-۴-۱ ویژگی‌های فیتوشیمیایی انار ۱۳۸
- ۴-۴-۲ خواص درمانی انار ۱۴۱
- ۴-۵ ضایعات انار ۱۴۴
- ۴-۶ کاربردها و مصارف انار ۱۴۵
- ۴-۷ صنایع تبدیلی انار ۱۴۷
- ۴-۸ فرآورده‌های حاصل از ضایعات میوه انار ۱۵۱
- ۴-۹ تحلیل اقتصادی فرآورده‌های قابل تولید از ضایعات میوه انار ۱۶۵
- ۵- تولید فرآورده‌های با ارزش از ضایعات میوه و بوته موز ۱۶۷
- ۵-۲ ضایعات میوه موز ۱۷۱
- ۵-۳ عوامل ایجاد ضایعات در مراحل مختلف تولید تا بازار رسانی موز ۱۷۳

- ۵-۴ ویژگی‌های میوه موز ۱۷۵
- ۵-۵ فراورده‌های حاصل از ضایعات ۱۷۷
- ۵-۵-۱ فراورده‌های حاصل از ضایعات میوه موز ۱۷۷
- ۵-۵-۲ فراورده‌های حاصل از ضایعات پوست موز ۱۸۵
- ۵-۶ موارد کاربرد ضایعات بوته موز ۱۸۹
- ۶-۱ ضایعات برگ ۱۹۰
- ۶-۲ ضایعات ساقه کاذب ۱۹۲
- ۶-۳ محصولات حاصل از اسکاچر (ضایعات باقیمانده) ۱۹۶
- ۵-۷ تحلیل اقتصادی فرآورده‌های قابل تولید از ضایعات میوه و بوته موز ۲۰۱
- ۶- تولید فراورده‌های ارزش افزوده از ضایعات میوه و درخت انبه ۲۰۵
- ۶-۱ مقدمه ۲۰۵
- ۶-۲ ضایعات میوه انبه ۲۰۸
- ۶-۳ عوامل ایجاد ضایعات در مراحل مختلف رسید تا بازاری رسانی انبه ۲۰۹
- ۶-۴ ویژگی‌های میوه انبه ۲۱۱
- ۶-۴-۱ ریخت شناسی میوه ۲۱۱
- ۶-۴-۲ ترکیبات و خواص غذایی میوه انبه ۲۱۲
- ۶-۴-۳ ترکیبات هسته انبه ۲۱۳
- ۶-۵ فراورده‌های حاصل از ضایعات ۲۱۴
- ۶-۵-۱ فراورده‌های حاصل از ضایعات میوه انبه ۲۱۴
- ۶-۵-۲ فراورده‌های حاصل از ضایعات هسته انبه ۲۲۳
- ۶-۵-۳ فراورده‌های حاصل از ضایعات پوست میوه ۲۲۶
- ۶-۶ موارد کاربرد ضایعات درخت انبه ۲۳۰
- ۶-۶-۱ ضایعات درخت انبه ۲۳۱
- ۶-۶-۲ فراورده‌های قابل تولید از ضایعات ۲۳۱

۶-۷ تحلیل اقتصادی فراورده‌های قابل تولید از ضایعات میوه انبه ۲۳۷

۷- تولید فراورده‌های با ارزش افزوده از ضایعات میوه و درخت کیوی ۲۴۱

۷-۱ مقدمه ۲۴۱

۷-۲ ضایعات میوه کیوی ۲۴۴

۷-۳ عوامل وجود ضایعات در دوره پس از برداشت ۲۴۶

۷-۴ ویژگی‌های میوه ۲۵۱

۷-۴-۱ ریخت شناسی میوه ۲۵۱

۷-۴-۲ ترکیبات میوه کیوی ۲۵۲

۷-۵ فراورده‌های حاصل از ضایعات میوه کیوی ۲۵۳

۷-۶ موارد کاربرد ضایعات درخت کیوی ۲۵۶

۷-۷ تحلیل اقتصادی فراورده‌های قابل تولید از ضایعات میوه و درخت کیوی ۲۵۹

۸- تولید فراورده‌های با ارزش افزوده از ضایعات میوه و درخت انجیر ۲۶۱

۸-۲ ضایعات میوه انجیر ۲۶۳

۸-۳ عوامل ایجاد ضایعات در مراحل مختلف تولید و تابان رسانی انجیر ۲۶۵

۸-۴ ویژگی‌های میوه انجیر ۲۶۸

۸-۴-۱ ریخت شناسی میوه ۲۶۸

۸-۴-۲ ترکیبات و خواص غذایی انجیر ۲۶۹

۸-۵ فراورده‌های حاصل از ضایعات میوه انجیر ۲۶۹

۸-۵-۱ فراورده‌های تخمیری ۲۷۰

۸-۵-۲ فراورده‌های غیر تخمیری ۲۷۴

۸-۶ موارد کاربرد ضایعات درخت انجیر ۲۸۲

۸-۷ تحلیل اقتصادی فراورده‌های قابل تولید از ضایعات میوه و درخت انجیر ۲۸۷

۹- منابع ۲۸۹