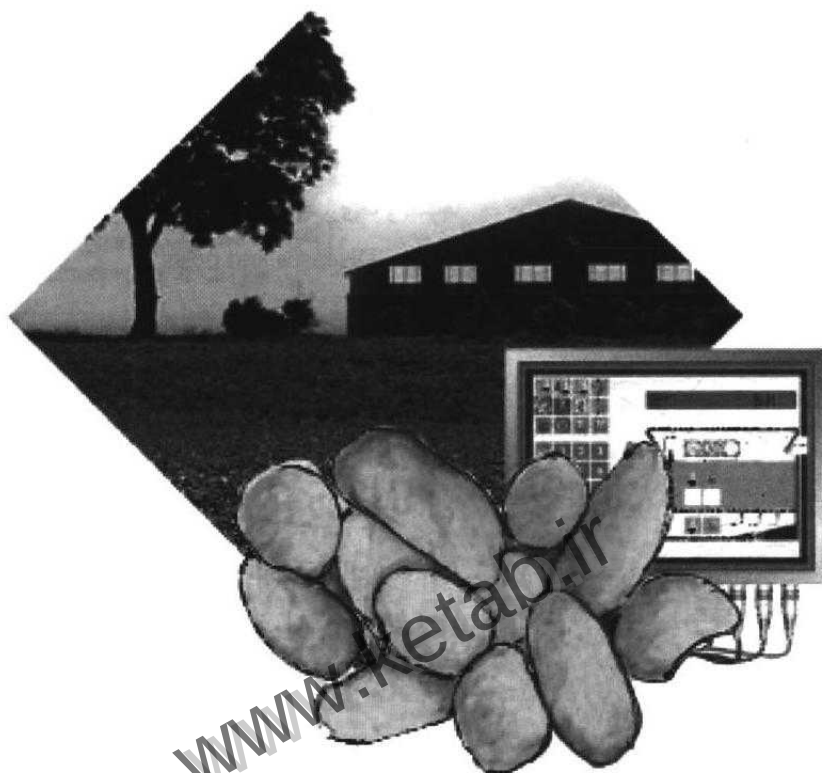


۲۱۶۷۱۲۳

مجموعه‌ای از ITCF - ITPT

سیب‌زمینی



انبار کردن و نگهداری سیب‌زمینی

مترجم:

مهندس سیروس شگفتی

متخصص صنایع غذایی -

صنایع برودتی صنعتی (فرانسه)

مؤلفین:

Michel Martin

Jean-Michel Gravouelle

ITCF



سرشناسه	: مارتن، میشل Martin, Michel
عنوان و نام پدیدآور	: انبار کردن و نگهداری سیبزمینی / ژان میشل مارتن، ژان میشل گراوویل؛ مترجم سیروس شگفتی.
مشخصات نشر	: تهران: گروه تألیفی دکتر خلیلی، ۱۳۹۹.
مشخصات ظاهری	: ۹۰ص: مصور (رنگی)، جدول.
فروست	: مجموعه‌ای ITCF-ITPT سیبزمینی.
شابک	: 978-600-422-577-9
یادداشت	: عنوان اصلی: stockage et conservation de la pomme de terre.
اثر همراه	: انبار کردن و نگهداری سیبزمینی.
موضوع	: سیبزمینی - انبارداری
موضوع	Potatoes -- Storage :
موضوع	: سیبزمینی - بیماری‌ها و آفت‌ها
موضوع	Potatoes—Diseases and pests :
موضوع	: انبارها - کنترل هوا
موضوع	Warehouses – Air control :
موضوع	: مواد غذایی - نگهداری - سردسازی
موضوع	Food -- Cooling :
شناسه افزوده	: گراوویل، ژان-میشل
شناسه افزوده	Gravouelle, Jean-Michel :
شناسه افزوده	: شگفتی، سیروس، مترجم
رده‌بندی کنگره	: SB۶۰۸
رده‌بندی دیویی	: ۶۳۵/۲۱۹
شماره کتابشناسی ملی	: ۷۴۱۳۲۷۵

نام کتاب: انبار کردن و نگهداری سیبزمینی

مترجم: مهندس سیروس شگفتی

ناشر: گروه تألیفی دکتر خلیلی

نوبت و سال چاپ: اول . ۱۳۹۹

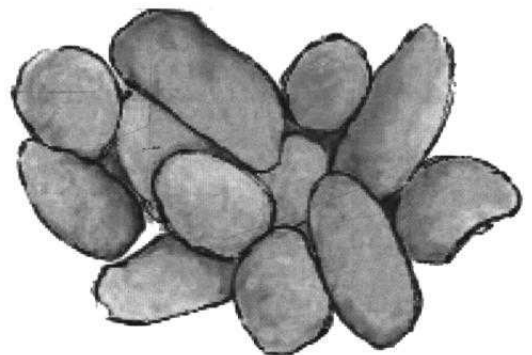
شمارگان: ۱۰۰۰

چاپ و صحافی: محمد

مدیر فنی و هنری: مریم آرده

بهاء: ۱۵۰۰۰۰ تومان

۳۵	■ ساختمان نگهداری	۵-۴	■ مقدمه
۳۶	• تعریف ویژگی‌ها	۶	■ کنترل نیازهای کیفی متناسب با
۳۹	• معیارهای اصلی ساختمان		بازارهای مختلف
۴۱	• عایق‌کاری حرارتی	۹	■ تحول غده در طول نگهداری:
۴۵	• تهویه و پخش هوا		عوارض زراعتی و غذایی
۴۵	- انبارداری به صورت فله‌ای	۱۰	• استراحت گیاهی، دوره نهفتگی، جوانه‌زنی
۵۱	- نگهداری در صندوق‌های پالتی	۱۱	• سن فیزیولوژیکی غده
۵۴	- نگهداری سیب‌زمینی برای تولید نشاسته	۱۴	• تنفس و تعریق
۵۵	• تبرید	۲۰	• متابولیسم گلوسیدها
۵۵	- توان برودتی	۲۰	- ترکیبات شیمیایی و گلوسیدها در غده
۵۷	- انتخاب تجهیزات برودتی	۲۱	- نقش قندهای محلول در کیفیت غده‌های
۶۲	- تولید برودت به روش انبساط غیرمستقیم		خوراکی و صنعتی
۶۲	- فرایند برفک‌زدایی	۲۲	- تشکیل گلوسیدها در طول سیکل گیاهی
۶۴	• رطوبت‌زنی هوا	۲۳	- تحول قندها در طول دوره نگهداری
۶۴	- رطوبت‌زن تبخیری (ایرواشر)	۲۵	- پیامدهای انتخاب دما و راهبردهای نگهداری
۶۵	- رطوبت‌زن پودری / مه‌پاش	۲۷	• آسیب‌های فیزیولوژیکی
۶۷	■ کنترل سیستم‌های برودتی و تهویه هوا	۲۷	- رشد جوانه و شفاف شدن
۶۸	• سنسورهای دما	۲۸	- سیاه شدن درونی
۶۹	• سنسورهای رطوبت	۲۹	- سبز شدن روی سیب‌زمینی
۷۰	• کنترل با سیستم هوشمند	۲۹	- سیاهی مرکزی
۷۱	• کنترل سردخانه‌ها	۳۰	- آسیب‌های ناشی از سرما
۷۳	■ نکات ضروری پیش از انبارداری	۳۱	- آسیب‌های ناشی از CIPC
۷۴	• صلب‌سازی	۳۱	- جوانه‌زنی درونی
۷۵	• برداشت و بار کردن	۳۲	• بیماری‌های ناشی از نگهداری
۷۶	• جدا کردن اولیه از نظر اندازه	۳۲	- کپک‌زدگی
۷۷	• درمان غده‌ها پیش از انبار کردن	۳۲	- پوسیدگی نرم
۷۹	■ راهبردهای نگهداری	۳۳	- پوسیدگی خشک (قارچ فوزاریوم)
۸۰	• خشک کردن	۳۳	- مرگ بافت
۸۱	• درمان زخم‌ها	۳۳	- نقطه سیاه
۸۱	• جلوگیری از جوانه‌زنی	۳۴	- جرب نقره‌ای
۸۱	- پودر زنی		
۸۲	- ترمونبلیزاسیون (اسپری)		
۸۴	• سرد کردن و نگهداری در دمای مناسب		
۸۶	• کنترل چگالش		
۸۶	• گرم کردن پیش از تخلیه انبار		
۸۸	■ پیوست		
۸۸	• ویژگی‌های اصلی گونه‌های سیب‌زمینی کاتالوگ		
	فرانسه بر اساس ظرفیت نگهداری آن‌ها		
۹۰	• برای اطلاعات بیشتر		



مقدمه مترجم

ایران با تولید سالانه بیش از پنج میلیون تن سیب زمینی و نزدیک به دویست هزار هکتار محصول زیر کشت، در رده سیزدهم تولید سیب زمینی در دنیا قرار دارد. این در حالی است که بیش از ۲۰٪ محصول تولیدشده دچار ضایعات و در نتیجه هدر رفتن زحمات کشاورزان در ارائه محصولی باکیفیت به بازار مصرف و صادرات آن می شود. بنابراین ترجمه این کتاب و به روز کردن بخش تاسیسات در طراحی و ارائه راه حل های متفاوت با در نظر گرفتن امکانات کشاورزانمان در روش های مختلف نگهداری سیب زمینی و راه کارهای گوناگون پس از برداشت می تواند تاحدی پاسخ گوی مشکلات آنها باشد. در سال های اخیر نشریات و گزارش های متعددی در جهت نیل به اهداف توسعه ای تهیه و تألیف شده است، اما به اندازه کافی و روشن به روش های نگهداری در مزرعه و انبارها اشاره ای نشده و بیماری های ناشی از نگهداری نامناسب و صدمات فیزیولوژیکی در طول نگهداری کوتاه و بلندمدت بررسی و راه حلی در عمل پیشنهاد نشده است. در این اثر مؤلفین با نمودارها و تصاویر گویا با ذکر عددهای کلیدی مانند درصد هوای تازه، دبی هوا، ضریب جابه جایی هوا، توان برو دتی و توصیه های روشن در طراحی انبارها، راه حل های گوناگونی را بر اساس امکانات کشاورزان و راهبردهایی را برای دست اندرکاران (صنایع تبدیلی، دانشجویان و صنعت گران در زمینه برو دتی و تهویه هوا) پیشنهاد می کنند. در این کتاب موضوعات زیر بررسی شده است:

- کنترل نیازهای کیفی متناسب با بازارهای مختلف،
- تحول غده در طول نگهداری (استرلکت گیاهی: دوره نهفتگی، جوانه زنی - سن فیزیولوژیکی غده - تنفس و تعریق، متابولیسم کربوهیدرات، آسیب های فیزیولوژیکی، بیماری های ناشی از نگهداری)،
- انبارهای نگهداری (تعریف ویژگی ها، اساسی ترین عملیات ساخت، عایق کاری، تهویه و پخش هوا در انبارهای گوناگون، سردخانه و تکنولوژی آن، مرطوب کردن هوا)،
- کنترل دما و رطوبت،
- راهبردهای نگهداری،
- فهرست گونه های مورد استفاده در فرانسه بر اساس نیاز بازار

با آشنایی با این موارد و کاربرد فنون جدید که اغلب نیازمند سرمایه گذاری زیادی نیستند، می توان محصولی عرضه کرد که پاسخگوی نیاز بازار باشد. پیش بینی سیستم های نگهداری طولانی مدت برای هماهنگی عرضه و تقاضا در زمان مازاد عرضه ضروری است.

برای رسیدن به این اهداف باید متذکر شد که اتخاذ سیاست های مطلوب سازمان های دولتی در حمایت از کشاورزان، در زمینه های گوناگون از جمله تأمین مالی، تأمین مواد اولیه مناسب، تجهیزات، مشاوره های لازم و کمک به بازاریابی و فروش با در نظر گرفتن تقاضای داخلی و صادراتی (سیب زمینی تازه خوری، بذری، انباری، فرآورده ای) نیز ضروری است.

از تمام خوانندگان این کتاب دعوت میگردد در صورت وجود هرگونه انتقاد و پیشنهاد از طریق ایمیل sirousc@gmail.com با ما در ارتباط باشند.