

پروتکل برداشت و بسته بندی انار

1- Harvest Conditions

- **Harvest Time:** When there is no change in the flavor (sugar/acid ration is constant) or acidity of the juice be less than 1.85%
- **Harvest Method:** Handpicked one-by-one through twisting to right and left

2- Pre-Packaging

- Separation of the scuffed and bruised fruits
- Conditioning and washing in warm water of 51 °C for 1 minute and cooling with forced air to 7 °C
- It is recommended to treat the fruits with a safe wax to reduce the water loss

3- Fruit quality prior to packaging

- Make sure the fruit is completely dry
- The fruit should be firm and free from scuffing, cuts, bruises sunburn and decay
- The special grade for export should contain at least 25% from the top quality fruits with > 300gr weight

۱- نحوه برداشت محصول

- زمان برداشت: از زمانی که طعم میوه تغییر نکند (نسبت قند به اسید ثابت بماند) یا اسیدیته آب میوه کمتر از ۱/۸۵٪ باشد.
- شیوه برداشت محصول: با دست و به صورت چرخشی به سمت چپ و راست.
- میوه انار نباید در هنگام بارش یا شبنم چیده شود.

۲- عملیات قبل از بسته بندی

- جدا کردن انارهای ترک خورده، آفتاب سوخته
- شستشو: غوطه‌ور کردن انار در آب گرم با دمای ۵۱°C به مدت یک دقیقه و سپس نگهداری در دمای ۷°C.
- توصیه می‌شود انار با یک لایه واکس خوراکی کارنابوا پوشش داده شود

۳- شرایط محصول قبل از بسته بندی

- محصول مورد بسته‌بندی باید خشک باشد
- محصول بایستی سفت و عاری از ترکیدگی، سوختگی و پوسیدگی باشد.
- انار صادراتی بایستی از نوع ممتاز و چیده شده از گل اول و حداقل ۲۵٪ آن با وزن بیش از ۳۰۰ گرم باشد.

۴- نحوه بسته‌بندی

- حتماً از پاکت ساپک مخصوص انار استفاده شود

4-Packing

- The specific bag for pomegranate should be utilized.
- The best is when each fruit is sorted in a single row individually then in strong, well-ventilated fiberboard cartons.
- Maximum allowed weight is 12 Kg depending on the importing country
- Bags must be sealed either by heat seal or tie wrap or simply tied.

- بهتر است انار به صورت تک ردیف بسته بندی شده و کارتن مقوایی سوراخدار با استحکام بالا یا سبد پلاستیکی یا جعبه چوبی چیده شوند.
- حداکثر وزن محصول در جعبه ۱۲ کیلو می باشد.
- درب پاکت‌ها با کش یا گره یا دوخت حرارتی بسته شود

۶- شرایط نگهداری در انبار یا کانتینر

- دما: $5-7^{\circ}\text{C}$
- زمان نگهداری محصول در این شرایط تا ۵ ماه می باشد.

5- Storage

- Optimum temperature: $5-7^{\circ}\text{C}$
- Relative humidity: 90-95%
- Shelf life: up to 6 months