**Harvest Conditions**

* **Harvest Time**

Days from flowering to harvest ranges from about 10 days for small fruit to about 4 weeks for large fruit. It is typically harvested at an immature stage, when it recovers the indentation mark and before the seeds begin to enlarge and harden. Fruit should be harvested when it is firm, fully formed; glistening, and the seeds and pulp are white.

* **Harvest Method**

It should be harvested by cutting the tough stem of the fruit with a sharp clippers (Figure 1) rather than tearing it off the plant. The calyx or cap should be fresh and green in appearance and left attached to the fruit. The length of the stem should be cut short (2.5 cm) to avoid puncturing of adjacent fruit. Cotton gloves should be worn during harvest to protect the picker’s hands against injury from spines on the calyx and to minimize fruit damage.

**Pre-Packaging**

* **Precooling**

Rapid cooling, primarily to reduce water loss, soon after harvest is essential for optimal postharvest keeping quality. The precooling endpoint is typically 10°C. Forced-air cooling is the most effective practice. Room cooling after washing or hydro cooling is the most common practice.

* **Cleaning**

Should be cleaned prior to packing to remove any dust, dirt, or stains. The fruit can be cleaned by washing in chlorinated water (150 ppm free chlorine with pH 6.5) or wiping with a damp cloth.

* **Waxing**

**پروتکل برداشت و بسته بندی گیلاس**

1. **نحوه برداشت محصول**

* **زمان برداشت:** برداشت گیلاس بایستی در صبح زود و در هوای خنک انجام شود.
* در برداشت زودتر از موعد گیلاس دارای رنگ، اندازه و طعم مطلوب نخواهد بود.
* در برداشت دیرهنگام گیلاس دچار سوراخ شدگی و خشک شدن خواهد بود و دم گیلاس نیز قهوه ای رنگ خواهد بود.
* گیلاس پس از برداشت نبایستی در نور آفتاب نگهداری شود. حتی­المقدور در سایه نگهداری شود.
* **شیوه برداشت محصول:** ابتدا کلاستر گیلاس بطرف بالا برده شده و از انتها قطع شود. دقت شود که گیلاس بایستی با دم چیده شود.

1. **عملیات قبل از بسته بندی**

* سرمایش اولیه بلافاصله بعد از برداشت تا °C10 با هوای سرد یا دوش آب سرد. آسان ترین روش غوطه وری گیلاس در آب خنک می باشد.
* شستشو:. بهتر است گیلاس قبل از بسته بندی ضد عفونی شود. اینکار می تواند توسط محلول 25 ppm کلرین انجام شود.

1. **شرایط محصول قبل از بسته بندی**

* محصول مورد بسته­بندی باید خشک باشد
* محصول بایستی سفت باشد و رنگ مناسب داشته باشد.
* محصول بایستی عاری از سوراخ و زدگی باشد
* دم محصول بایستی کاملا سبز باشد. زیرا ارزیابی و سنجش گیلاس بر اساس رنگ سبز دم انجام می شود.

1. **نحوه بسته­بندی**

* حتما از پاکت اسپک مخصوص گیلاس استفاده شود

A thin coating of a liquid carnauba-based

food grade wax is recommended. It increases the shine of the skin and reduces chafing and abrasion injury from the rubbing of adjacent fruit during transport.

* **Conditions**

It should be dry, firm, and free from decay, insect damage and mechanical injury. The calyx and stem should be fresh and green. Fruit should not have surface scars exceeding 4 cm (1.5 inches) in length.

**Packing**

The specific bag for eggplant should be utilized. The best is when each fruit is packaged individually then in strong,

well-ventilated fiberboard cartons. Package weight is typically 9 to 11 kg (20 to 23 lb),

containing 18 to 24 fruit per carton. The fruit should be laid flat and oriented horizontally along the same plane inside the carton.

Bags must be sealed either by heat seal or tie wrap or simply tied.

**Storage**

The optimum temperature for storage is 10-12 °C. Storage of exportable eggplant in Sapack is generally up to 20 days.

* قبل از بسته بندی بایستی میوه های نرسیده، آسیب دیده و فاسد جدا شوند.
* بایستی گیلاس بصورت شل در کیسه بسته بندی شود و سپس در جندین طبقه در کارتن مقوایی سوراخ­دار با استحکام بالا چیده شوند.
* در هر کیسه بین 5 تا 6 کیلوگرم گیلاس بسته بندی شود.
* درب پاکت­ها (کیسه ها) با کش یا گره یا دوخت حرارتی بسته شود تا از تبادل هوا از دهانه ی بسته بندی جلوگیری شود.
* از بستن استرچ پالت به اطراف پالت ها جلوگیری شود. اینکار باعث کاهش جریان هوا خواهد شد.

1. **شرایط نگهداری در انبار یا کانتینر**

* دما : °C 5/0 ± 5/0-
* زمان نگهدرای محصول در این شرایط تا 50 روز می باشد.