

پروتکل برداشت و بسته بندی بادمجان

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

۱ - نحوه برداشت محصول

- زمان برداشت: بسته به نوع بادمجان از ۱۰ تا ۴۰ روز بعد از گل دادن. پوست بادمجان براقیت بالایی داشته و بادمجان سفت باشد. قبل از بزرگ شدن و سفت شدن دانه‌ها چیده شود. اگر بعد از فشردن بهتر است در صبح زود برداشت شود.
- شیوه برداشت محصول: با قیچی تیز از انتهای دم چیده شود. ارتفاع دم بیش از ۲/۵ سانتیمتر نباشد. حتما دستکش پارچه‌ای پوشیده شود که اثر انگشت بر روی بادمجان نماند.

۲ - عملیات قبل از بسته بندی

- سرمایش اولیه بلافاصله بعد از برداشت تا ۱۰°C با هوای سرد یا دوش آب سرد
- شستشو: بهتر است بادمجان‌ها قبل از بسته‌بندی با دستمال مرطوب یا آب کلردار تمیز شوند
- توصیه می‌شود بادمجان 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 باشد، خراش روی پوست نباید بیشتر از ۴ سانتیمتر باشد، آثار له شدگی و لکه برنزه‌ای، آفتاب سوختگی نباید داشته باشد، دم و کاسبرگ آن باید تازه و سبزرنگ باشد.

۴ - نحوه بسته‌بندی

- حتما از پاکت ساپک مخصوص بادمجان 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.

- بهتر است بادمجان به صورت تک تک بسته بندی شده و به صورت افقی در چندین طبقه در کارتن مقوایی سوراخدار با استحکام بالا چیده شوند.
- مجموعاً تعداد ۱۸ تا ۲۴ عدد بادمجان معادل ۹ تا ۱۱ کیلوگرم در هر کارتن قرار گیرد
- درب پاکت‌ها با کش یا گره یا دوخت حرارتی بسته شود

۵- شرایط نگهداری در انبار یا کانتینر

- دما: ۱۰-۱۲ °C
- زمان نگهداری محصول در این شرایط تا ۲۰ روز می باشد.