

دستورالعمل کاهش پسماندهای سیب

در راستای اجرایی شدن بند ب ماده ۲ و همچنین مواد ۱، ۴، ۶، ۷، ۹، ۱۱، ۱۵، ۱۶، ۱۸، ۱۹ و ۲۱ قانون مدیریت پسماندها و به استناد ماده ۶۸۸ قانون مجازات اسلامی، از آنجائیکه اعمال مدیریت صحیح پسماندهای محصولات باغی و از آن جمله سیب نقش مهمی در حفظ محیط زیست و بهبود وضعیت اقتصادی جامعه ایفا می نماید، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای کاهش پسماندهای سیب ضروری می باشد.

هدف: ارائه راهکارهای اجرایی برای کاهش پسماندهای سیب

مسئولیت: مسئولیت اجرای این بحث با باغداران می باشد.

دامنه: این دستورالعمل برای کلیه باغهای سیب لازم الاجرا است.

مفاد مورد نظر:

برای به حداقل رساندن پسماندها قبل از احداث باغ به اقلیم منطقه منجمله میزان تابش آفتاب، درجه حرارت و نوع خاک توجه کافی شود.

برای کاهش پسماندها باغهای سیب از تغذیه مناسبی برخوردار باشند.

از روشهای مناسب آبیاری در این باغها استفاده گردد. همچنین آبیاری به میزان مناسب صورت گیرد.

برداشت سیب در زمان مناسب صورت گیرد. برداشت زودتر از موعد محصول رنگ و طعم مطلوب نداشته و در انبارداری دچار مشکل گردد.

عدم توجه به روشهای برداشت و مهارتهای نیروی انسانی پسماندهای سیب را افزایش می دهد. بطوریکه عدم توجه کارگران و آگاه نبودن آنها به روشهای صحیح چیدن سیب باعث ضربه خوردگی میوه شده و عمر ماندگاری را پایین آورده و میوه زودتر فاسد میشود.

برای به حداقل رساندن پسماندهای ناشی از بسته بندی این محصول میبایستی جعبه های مورد استفاده پاکیزه بوده و نیز استحکام کافی را داشته باشند و سطح داخلی جعبه سطح صافی بوده که با این تمهیدات به ظاهر ساده میتوان تا حدود زیادی از پسماندها کاست.

برای حمل و نقل سیب از روشهای مناسب استفاده گردد. اگر فاصله محل برداشت تا سردخانه بیش از حد دور باشد باعث تنفس میوه و خسارات بعدی میشود.

محصول سیب به درستی بسته بندی گردد تا پسماندها تقلیل یابد. بطوریکه اگر دسته بندی به درستی صورت پذیرد میوه ها یکدست بدست آمده و از نظر بسته بندی در جعبه ها دچار مشکل

نمیشوند. همچنین سیبهایی که ضربه دیدند یا آلوده یا بیمار هستند و از نظر مشتری پسندی ضعیف میباشند از هم جدا میشود.

برای عرضه محصول شرایط مناسبی در نظر گرفته شود.

سردخانه بایستی از نظر میزان دما و تهویه مطلوب باشد تا کمترین میزان افت محصول پدید آید. سیبهای نامرغوب و کوچکتر از حد معمول باید برای تهیه آب میوه، پوره، کمپوت، مارمالاد، سرکه سیب استفاده شود.