

## به نام خدا

برداشت پسته یکی از حساسترین زمانهای آلوده شدن محصول پسته به آفلاتوکسین می باشد لذا جهت جلوگیری از آلودگی محصول پسته به قارچ آفلاتوکسین راهکارهای ارائه شده زیر در مراحل مختلف تولید پسته بایستی مد نظر قرار گرفته و حتما عمل گردد :

### الف - رعایت موارد هنگام احداث باغ

- استفاده از ارقام مقاوم و دیر شکاف

- رعایت فاصله کاشت درختان ( بهترین تراکم کاشت ۳\*۷ متر می باشد)

ب - رعایت موارد در هنگام داشت :

- اصلاح روشهای آبیاری در باغات

- تغذیه به موقع و عدم مصرف کودهای دامی بصورت پخش سطحی ، بهتر است کودهای دامی بصورت چالکود و نوار کود و با زیر خاک کردن کودهای حیوانی خصوصاً کودهای مرغی مصرف گردد

- هرس صحیح ( حذف شاخه هائی که با زمین تماس دارند )

- مبارزه به موقع با علفهای هرز ، آفات و بیماریها

پ - رعایت موارد در هنگام برداشت :

- برداشت به موقع ( زمانیکه ۷۰٪ دانه های هر خوشه رسیده و پوست آنها به آسانی جدا می شود )

- استفاده از چادرهای دو رنگ ( همیشه یک رنگ بر روی زمین و رنگ دیگر محصول بر روی آن )

- استفاده از سبدهای پلاستیکی مشبک قابل شستشو که تهویه در آنها براحتی انجام گردد

- از مخلوط کردن پسته های ریخته شده بر روی زمین با پسته های برداشت شده از درخت خودداری شود .

- مقدار برداشت روزانه متناسب با ظرفیت فرآوری و ترمینال پسته باشد .
  - برای حمل پسته های برداشت شده از تریلر سقف دار استفاده شود
  - از انباشتن پسته های چیده شده در آفتاب و جای گرم خودداری شود
  - رعایت نکات بهداشتی فردی و محیط کار
- د- رعایت موارد در هنگام فرآوری :
- ماشین آلات عمل آوری پسته در محوطه های سر پوشیده نصب شوند
  - پسته های حمل شده در محل مناسب و تمیز جهت پوست گیری تخلیه شوند
  - دستگاههای فرآوری پسته همه روزه شستشو و خشک شوند .
  - برای شستشوی پسته از آب تمیز استفاده شود و آب استفاده شده (پساب) مجدداً استفاده نگردد .
  - از مخلوط کردن پسته های روآبی و زیر آبی خودداری گردد .
  - از انباشتن پسته های پوست گیری شده ای که هنوز مرطوب هستند خودداری گردد .
  - ضایعات حاصله از فرآوری پسته بلافاصله از محیط ترمینال خارج گردد .
- ج - رعایت موارد در هنگام انبارداری
- انتقال محصول به داخل انبار در ساعات خنک روز انجام گردد .
  - مشخصات پسته های وارد شده به انبار در یک دفتر ثبت گردد
  - قبل از وارد کردن محصول جدید به انبار باید باقیمانده محصول سالهای قبل را خارج نموده و انبار کاملاً تمیز و ضدعفونی گردد .
  - انبار باید نسبت به حرارت و رطوبت عایق باشد
  - دما و رطوبت انبار باید حتی الامکان پائین باشد و با دستگاههای خود کار کنترل شود

- دمای تمام محوطه یکسان باشد تا از تجمع رطوبت روی محصول جلوگیری شود
- سقف و کف دیوارهای انبار باید بدون شکاف بوده تا زمینه ایجاد آلودگی کاهش یابد
- از تماس مستقیم گونیها با کف و دیوارهای انبار جلوگیری و محصول بر روی پالت های چوبی قرار گیرد
- در صورت ضرورت مبارزه با آفات انباری ، سموم تدخینی با رعایت اصول فنی بکار برده شوند