

دستورالعمل کاهش و مدیریت پسماندهای کیوی

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 کیوی نقش مهمی در حفظ محیط زیست و بهبود وضعیت اقتصادی جامعه ایفا می نماید، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای کاهش و مدیریت پسماندهای کیوی ضروری می باشد.

هدف: ارائه راهکارهای اجرایی برای کاهش و مدیریت پسماندهای کیوی

مسئولیت: مسئولیت اجرای این بحث با باغداران، افرادی که مسئولیت انتقال محصول را بر عهده دارند و سایر افرادی است که از زمان تولید تا فروش این محصول درگیر هستند.

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

مفاد مورد نظر:

- گیاه کیوی نیز مانند دیگر گیاهان نیازمند مواد مغذی لازم جهت به ثمر رساندن میوه و پرورش اندامهای گیاه خود می باشد .

- از روشهای آبیاری مناسب استفاده نموده و همچنین به میزان مناسب درخت را آبیاری نمایید.

- برای جلوگیری از انتشار بیماری ها و آفات و پوسیدگی انباری میوه درختان را به موقع و به گونه ای مناسب هرس نمایید.

- برای کنترل بیماری های پوسیدگی ریشه و طوقه با عامل فیتوفترائی - شانکر باکتریایی کیوی ، پوسیدگی ناشی از قارچ بوتریبس، پوسیدگی اسکروتینیایی ، پوسیدگی آلترناریایی، پوسیدگی فوموپیس ، پوسیدگی فوما، کپک آبی ، پوسیدگی رسیده (riperot) و نماتد مولد غده ریشه کیوی را نام برد . از روشهای ذیل استفاده شود:

- سرمادهی میوه قبل از ورود به سردخانه برای کاهش دمای محصول جهت جلوگیری از شوک

سرمادهی (حداکثر مدت سرمادهی ۴۸-۲۴ ساعت)

- استفاده از جعبه های پلاستیکی و ضدعفونی شده

- جلوگیری از زخمی شدن میوه

- برداشت میوه در زمانیکه میزان آن حدود ۷-۶.۲٪ باشد

- تهویه مناسب در سردخانه ها جهت خروج گاز اتیلن

- در صورت آلودگی شدید شپشک یک بار سمپاشی بلافاصله پس از هرس زمستانه (۱۵ دی تا ۱۵ بهمن) با یکی از سموم فسفره همراه با روغن و لک به میزان یک لیتر در ۲۰۰ لیتر آن انجام گیرد. همچنین در صورت آلودگی شدید در طول فصل زراعی همزمان با اوج حضور پوره های سن یکبار سمپاشی با سموم فسفره و بدون استفاده از روغن و لک توصیه می شود.
- برای باردهی مناسب می بایست از روشهای صحیح گرده افشانی استفاده نمود. می توان از رقمهای مناسب تر برای گرده افشانی استفاده کرد. همچنین می توان در فصل گرده افشانی کندوهای را در باغات قرار داد تا به این طریق عمل گرده افشانی بهتر انجام شود.
- در باغات ایران عمل برداشت با دست و به صورت سنتی برداشت می شود و در جعبه های بزرگ قرار می دهند که در خارج از باغ درجه بندی می نمایند. با آموزش صحیح برداشت می توان تا حدود زیادی از صدمات وارده جلوگیری نمود.
- از دستگاههای برداشت و درجه بندی وسورتینگ برای کاهش ضربات مکانیکی استفاده شود.
- به کارگران در خصوص جمع آوری و انبار نمودن محصول آموزشهای لازم داده شود. به گونه ای کیوی را در جعبه های ۲۰ کیلویی جمع آوری نموده و بعد از انبارداری دوباره با دست به صورت مناسب درجه بندی صورت گیرد.
- برای انتقال این محصول از وسایل حمل و نقل سردخانه دار استفاده شود.
- به دلیل اینکه در زمان چیدن میوه کیوی سفت است در هنگام نگهداری در انبار رطوبت بالا می رود می بایست در تهویه انبار دقت کافی به عمل آید و همچنین در مورد کنترل اتیلن در درون انبار باید دقت کافی به عمل آید تا میزان آن بیشتر از حد مطلوب نرسد. سردخانه داران بهتر است میزان آگاهیهای خود را در زمینه نگهداری از میوه ها بالا ببرند.
- بدلیل محدودیت و نداشتن صنایع تبدیلی در این مورد فقط به صورت تازه خوری استفاده شود و رقمهای بزرگتر و مرغوب جهت صادرات و رقمهای کوچکتر به بازار داخلی عرضه شود.
- از ساقه کیوی در جهت تهیه کاغذ و چسب استفاده شده و همچنین از برگها جهت علوفه دام استفاده شود و از گلها و دانه های آن جهت استخراج روغن معطر مورد مصرف قرار گیرد. همچنین از آنزیم آکتینیم آن جهت نرم نمودن گوشت استفاده شود.