

دستورالعمل کاهش پسماندهای انجیر

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

هدف: ارائه راهکارهای اجرایی برای کاهش پسماندهای انجیر

مسئولیت: مسئولیت اجرای این بحث با باغداران است.

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

مفاد مورد نظر:

- برای کاشت این محصول دمای مناسبی را باید در نظر گرفت. درخت انجیر نسبت به گرما با دمای بیشتر از ۳۹ درجه روی میوه تاثیر سوء گذاشته و از کیفیت آن می کاهد که در این صورت پوست میوه سخت و خشک شده و خیلی زودتر می رسد در نتیجه گوشت آن نازکتر و چون فرصت کافی برای رشد طبیعی میوه موجود نبوده ریز می ماند.

- درخت انجیر به سرمای زمستان حساسیت بیشتری دارد . و میزان مقاومت این درخت به سرما به عواملی مانند رقم، سن ، سلامتی درخت و شرایط فیزیکی آن بستگی دارد . این درختان در سرمای ۰C -۳ طی ماههای آبان و آذر و در درجه حرارت ۰C -۹ در اواسط زمستان آسیب خواهند دید .
- متوسط فاصله کاشت باید ۱۰ متر باشد . درختانی که با فاصله ۵-۶ متر کاشته می شوند کوچک مانده و رشد مطلوبی ندارند و درختانی که با فاصله بیشتر ۲۰-۱۵ متر کاشته می شوند رشته خوبی داشته و شرایط مطلوبی دارند .

- در فروردین ماه بهتر است باغداران اقدام به کندن اطراف تنه درختان انجیر نمایند زیرا : سبب تهویه خاک شده - علفهای هرز را از بین می برد، مقدار جذب و نگهداری آب بیشتر می شود لارو و حشرات مخصوصاً کرم ساقه انجیر در معرض آفتاب قرار می گیرند و از بین خواهند رفت

- بهتر است شاخه ها را با احتیاط با قلاب پایین کشید و با یک وسیله تیزدم میوه را از شاخه برید و در سبد یا جعبه هایی که فقط یک یا حداکثر دو ردیف انجیر در آن جا می گیرد موقتاً چیده و در سایه نگهداری نمود.

- بسته بندی باید در جعبه های کم عمق باشد و در تمام طول مراحل بسته بندی در هوای خنک قرار گیرد زیرا میوه انجیر رسیده و در هوای گرم خیلی زود ترش می شود.
- برای انبارداری با شرایط مناسب می بایست به موارد زیر توجه نمود :
- درجه حرارت حداکثر 0C ۰ درجه و حداقل 0C ۰/۶- درجه , رطوبت نسبی (۹۰-۸۵)٪ دوره تقریبی انبارداری ۱۰-۷ روز میزان آب ۷۸٪ بالاترین نقطه انجماد 0C ۲/۴۴- گرمای ویژه ۰/۸۲ کیلوکالری بر کیلوگرم بر درجه سانتی گراد
- از انجیر فیژین استحصال نموده و برای مصارف پزشکی استفاده شود.