

**دستورالعمل نگهداری آلو در سردخانه برای کاهش پسماندها**

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 نگهداری صحیح آلو در سردخانه برای کاهش پسماندها از اهمیت زیادی برخوردار است، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای این امر ضروری می باشد.

**هدف:** ارائه راهکارهای اجرایی مناسب برای نگهداری صحیح آلو در سردخانه برای کاهش پسماند  
**مسئولیت:** مسئولیت اجرای این بحث با افرادی است که مسئولیت نگهداری آلو در سردخانه را عهده دار هستند.

**دامنه:** این دستورالعمل برای کلیه سردخانه های آلو لازم الاجرا است.

**مفاد مورد نظر:**

- آلو برای نگهداری باید زمانی از درخت چیده شود که دارای مواد جامد بیشتر باشد با وجودیکه چنین عملی ممکن است برداشت محصول را بیش از حد به تاخیر اندازد میوه با بالاترین محتوی مواد جامد طولانی ترین عمر نگهداری را دارا میباشد .

- میوه چیده شده با دقت درجه بندی شود و میوه های آفت زده، فاسد و آسیب دیده قبل از بسته بندی جدا شوند .

- آلو و گوجه را میتوان در کیسه های پلاستیکی مجاز که دارای سوراخ های ریز باشند بسته بندی کرد هر گاه در جعبه بسته بندی شود جعبه باید تهویه باشد .

- آلو و گوجه که در نظر ست نگهداری شود باید در اسرع وقت پس از چیدن سرد شود و درجه آن به صفر تا +۱ درجه سانتیگراد پائین آورده شود انجام این کار در حین حمل و نقل نیز ممکن خواهد بود .  
- درجه حرارت نگهداری آلو و گوجه منهای  $\frac{1}{2}$  درجه تا باضافه ۱ درجه سانتیگراد است و رعایت درجه حرارت یک نواخت در تمام قسمتهای محل نگهداری نهایت اهمیت را دارد .

- رطوبت نسبی برای آلو و گوجه ۸۵ تا ۹۰ درصد است در درجات صفر و ۱ درجه رطوبت نسبی ۹۵ درصد میباشد .

- مدت نگهداری گوجه بین دو تا سه هفته است در مورد آلو مدت نگهداری برای ارقام مشابه در اقلیم های گوناگون و حتی در تغییرات سال به سال آب و هوا در همان محل یکسان نخواهد بود بطوریکه رقم معروف به آلو زرد تا دو ماه نگهداری شده لیکن مواردی نیز بوده است که این رقم در همان محل تا یک ماه هم قابل نگهداری نبوده است بهرحال رقمهای مختلف در شرایط مطلوب از ۲ تا ۸ هفته دوام خواهد داشت .