

شیوه رساندن گوجه فرنگی های پاییزه



نگارش: لیلا بهبهانی - کارشناس صنایع غذایی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان
ویراستار فنی: فرامک عزیز کریمی - مدیر هماهنگی ترویج تنظیم و آماده سازی: معصومه محب الحجه کارشناس ترویج



کيسه های پلاستیکی: کيسه های پلاستیکی را می توان به شیوه جعبه مقوا مورد استفاده قرار داد، سوراخ کردن کيسه برای گردش هوا مهم است. حداقل سه تا چهار گوجه در هر کيسه می توان قرار داد.



پاکتهای کاغذی: این روش بهتری برای رسیدن میوه گوجه فرنگی های سبز در جای خنک است. در یک پاکت چند گوجه فرنگی را برای رسیدن به همراه یک موز ذخیره و در جای گرم قرار دهید.

۲۷۶۱۰

این نشریه با شماره ۲۷۷ در کمیته رسانه های ترویجی مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی به ثبت رسیده است.

پیگیری امور چاپ:
شرکت خدمات فنی، مهندسی کیان سبز اهواز

برداشت گوجه فرنگی به ویژه گوجه فرنگی خارج از فصل در مناطق گرمسیری جنوب کشور تحت تاثیر شرایط بازار نیز قرار می گیرد. محصولی که به نقاط دوردست حمل می شود اگر کمی نارس برداشت شود در زمان انتقال تغییر رنگ می دهد.

بهترین راه برای رساندن گوجه سبز:

چندین راه برای رسیدن گوجه فرنگی در خانه وجود دارد:
شیشه میسون : شیشه بزرگ دهانه گشاد یک عدد موز یا سیب رسیده بین چند عدد گوجه سبز تار رسیدن کامل قرار دهید. اگر موز لهیده شد آن را عوض کنید.



جعبه مقوا: در یک جعبه متوسط مقوا یی یک لایه روزنامه و یک ردیف گوجه فرنگی های سبز به صورت تک لایه قرار دهید.

یا خطوط صورتی رنگ دیده می شود ولی هنوز کاملاً سفت هستند و در فضای داخل میوه و اطراف بذور ماده لزج ژلاتینی وجود دارد.

دراین مرحله می توان میوه را برداشت کرد و در انبار با استفاده از گاز اتیلن که از میوه های رسیده به میوه های نارس منتقل می شود آن ها را رساند.



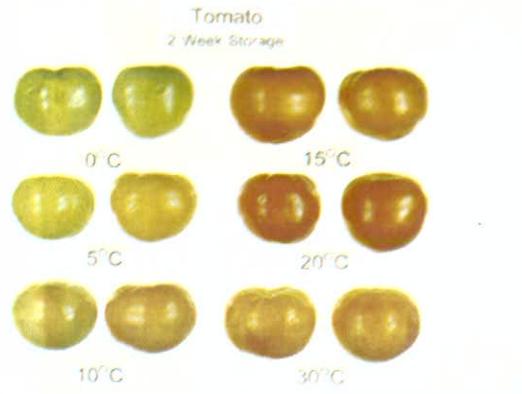
۳- مرحله رسیده تمام صورتی:

دراین مرحله رنگ صورتی تمام قسمت های میوه را فرا گرفته ولی هنوز کمی سفت و مقاوم است و پس از برداشت چند روز بیشتر طول نخواهد کشید که تبدیل به میوه کاملاً رسیده می شود.

۴- مرحله رسیده قرمز (رسیده کامل):

در این مرحله میوه کاملاً رسیده و نرم و دارای رنگ قرمز و شفاف است و از نظر طعم و مrogوبیت برای خوراک بسیار مناسب و مطلوب می باشد.

در کشور ما میوه غالباً با دست و توسط نیروی کارگر و هر ۲ تا ۳ روز یک بار برای مصارف تازه خوری در چند چین میوه کاملاً رسیده یا صورتی رنگ برداشت می شود.



وضعیت بازار و عرضه محصول به بازارهای دور و نزدیک زمان برداشت فرق می کند:

۱- مرحله سبز رسیده:

دراین مرحله میوه از نظر حجم به اندازه نهایی خود رسیده یعنی رشد کافی کرده و رنگ سبز تیره آن متمایل به سفیدی است. این میوه ها با توجه به ویژگی هایی که دارد برای حمل و انتقال به بازارهای دور دست مناسب می باشد. در صورتی که احتمال خطر سرما می باشد نیز وجود داشته باشد می توان دراین مرحله میوه را برداشت کرده و در انبار نگهداری کرد. طول دوره نگهداری میوه سبز بستگی به رقم دارد. میوه ی سالم در دمای ۱۰ تا ۱۵ درجه سانتی گراد می تواند ۴ تا ۸ روز نگهداری شود. ارقامی وجود دارد که دوره طولانی تری در انبار می مانند که برای برخی ارقام این دوره ۱۰-۱۲ روز نیز طول می کشد.

۲- مرحله رسیده نیمه صورتی:

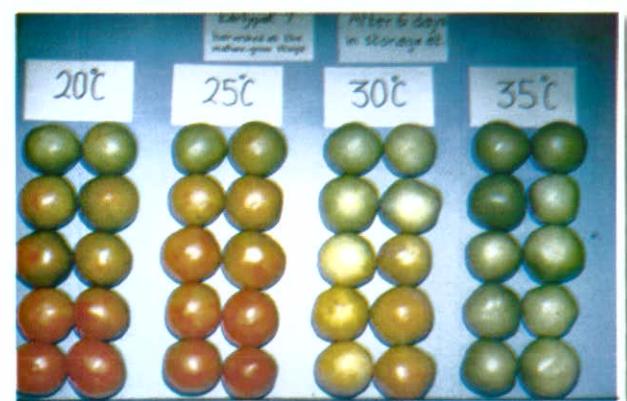
پس از گذشت چند روز میوه های سبز رسیده تغییر رنگ می دهند و در میوه های سبز رسیده لکه

برداشت گوجه فرنگی

سرعت بلوغ میوه های گوجه فرنگی می تواند تحت تاثیر عوامل مختلف محیطی و نیز رقم قرار گیرد. شرایط دمایی مناسب در افزایش سرعت رسیدن میوه بسیار موثر است. در دمای بالا میوه زودتر به بلوغ می رسد. دوره رسیدن میوه در فصل زمستان نسبت به تابستان طولانی می شود و طول دوره رسیدن، رنگ میوه را نیز تحت تاثیر قرار می دهد.

هم چنین شرایط دمایی مطلوب نیز به گسترش بیشتر نگ قرمز (لیکوپین) کمک می کند. در شرایط دمایی بالاتر لیکوپین نسبت به سایر کاروتنوئیدها (پیش سازهای ویتامین آ) بیشتر ساخته می شود.

پس از سپری شدن دوره رشد رویشی گیاه و رسیدن گیاه به مرحله زایشی و گلدهی، معمولاً بسته به شرایط



محیطی هر منطقه و نوع رقم کشت شده، ۴۵-۵۰ روز پس از گل دادن میوه گوجه فرنگی می رسد که دراین زمان میوه گوشتشی و آماده تغییر نگ می شود.

از نظر رسیده بودن، میوه های گوجه فرنگی را به چهار گروه تقسیم می کنند که بر حسب نوع مصرف