

نشریه فنی "میوه‌ها و سبزی‌های کم‌فراوری‌شده: تکنیک‌ها، مزایا و چالش‌ها" به نگارش دکتر فوژان بدیعی، عضو هیئت علمی مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، توسط کمیته انتشارات مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی منتشر شد.

میوه‌ها و سبزی‌های کم‌فراوری‌شده به هر میوه و سبزی‌ای گفته می‌شود که پس از مراحل مختلف فراوری (مانند پوست‌کندن، پیرایش، برش، شستشو، ضدعفونی، آبکشی و غیره) تبدیل به محصولی کاملاً خوراکی شود و ضمن استفاده راحت، برای مصرف‌کننده ایمن و سالم باشد.

این محصولات فقط از مواد طبیعی به دست می‌آیند و به طور معمول در فیلم‌های پلیمری در شرایط عادی یا در اتمسفر اصلاح‌شده بسته‌بندی می‌شوند و تا زمان مصرف در حالت سرد نگهداری خواهند شد. میوه‌ها و سبزی‌های کم‌فراوری‌شده ویژگی‌هایی مشابه با ویژگی‌های میوه یا سبزی کامل دارند و به طور معمول پیش از استفاده نیازی به فراوری بیشتر ندارند.

این محصولات علاوه بر راحتی استفاده، دارای کیفیتی مطلوب و ضایعات کم با قیمتی مناسب هستند. برای حفظ تازگی و خواص طبیعی میوه‌ها و سبزی‌های کم‌فراوری‌شده باید از روش‌های نگهداری نسبتاً ملایمی استفاده کرد.

در این نشریه، ابتدا روش‌های تهیه میوه‌ها و سبزی‌های کم‌فراوری‌شده بررسی می‌شوند و مفهوم تکنولوژی تلفیقی برای به حداقل رساندن فراوری، جلوگیری از افت کیفیت، کنترل رشد میکروبی، و حصول اطمینان از سلامت این محصولات شرح داده می‌شود و در ادامه مزایا و چالش‌های تولید این نوع محصولات بررسی می‌شود. مخاطبان این نشریه فنی تولیدکنندگان و صادرکنندگان میوه‌ها و سبزی‌های تازه، مروجان و کارشناسان ترویج، واحدهای فراوری و تولید محصولات باغی، دانشجویان و محققان رشته صنایع غذایی هستند.

این نشریه فنی با شماره ۶۷۲۰۸ در تاریخ ۳ اردیبهشت ۱۴۰۴ در مرکز فناوری اطلاعات و اطلاع‌رسانی کشاورزی سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی ثبت شده است. فایل نشریه از بخش انتشارات الکترونیکی سایت مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، همچنین تالار ترویج دانش و فنون کشاورزی قابل دریافت است.