از لگدکردن، فشردن و انباشته‌کردن بیش از حد محصول در ماشین حمل‌ونقل خودداری گردد، زیرا دما و رطوبت در محصول فشرده شده بالا رفته و احتمال آلودگی به قارچ آفلاتوکسین افزایش می‌یابد.

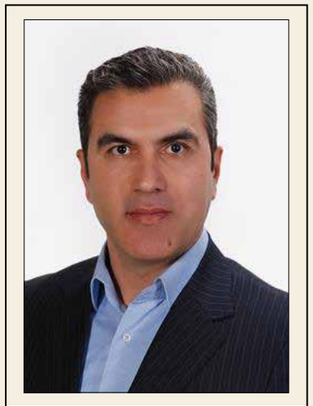
در وبینار انجمن پسته پیرامون قیمت محصول مطرح شد

رویت پسته از باغ تا ضبط

■ اعظم مرتضی‌پور - دبیر کمیته باغبانی

وبینار عوامل موثر بر قیمت پسته در باغ و ضبط پسته با هدف بررسی اثر رویت پسته بر قیمت و بازار پسندی در روز شنبه ۲۴ تیر ۱۴۰۲ توسط کمیته باغبانی انجمن پسته ایران برگزار شد. در این نشست مجازی محمدعلی انجم شعاع، رییس کمیته باغبانی انجمن پسته ایران، عبدالکریم امین‌زاده فرآوری کننده پسته، رویا خاکی و بهرام آگاه از صادرکنندگان فعال پسته به عنوان ارائه‌دهنده حضور داشتند.

در این هم‌اندیشی عبدالکریم امین‌زاده برداشت به‌هنگام، یعنی زمانی که ۷۰ تا ۸۰ درصد از دانه های پسته رسیده‌اند را از جمله موارد مهم در افزایش کیفیت و ماندگاری محصول دانست و ترک خوردن پوست سبز پسته (زودخندانی)، افزایش آلودگی قارچی، لکه‌دار شدن پوست استخوانی، حمله آفات و پرندگان و کاهش وزن و کیفیت میوه را از عوارض تأخیر در برداشت پسته دانست.



کریم امین زاده



رویا خاکی



بهرام آگاه

امین‌زاده رعایت چند نکته در برداشت و حمل پسته را حائز اهمیت دانست و آنها را اینگونه برشمرد:

- برداشت ارقام به‌صورت جداگانه صورت گیرد؛
- سعی شود برداشت محصول در ساعات اولیه روز انجام شود تا در اثر گرمای خورشید، دمای توده محصول بالا نرود؛
- محصول چیده شده باید در جای خنک و زیر سایبان قرار داده‌شوند؛
- در زمان برداشت باید سعی شود کمترین صدمه مکانیکی به محصول وارد شود؛
- برداشت روزانه به‌حدی باشد که تا پایان روز تماماً فرآوری شده و پسته در پوست سبز در ترمینال انباشته نشود؛
- انتخاب کامیون حمل پسته با تعداد کارگر تناسب داشته‌باشد تا محصول برداشت شده مدت زمان زیادی منتظر تکمیل محموله نباشد؛
- به‌دلیل پیک کاری ترمینال در زمان برداشت قبل از ارسال حتماً نوبت تخلیه گرفته‌شود تا بار مدت طولانی در صف نماند؛
- زمان چیدن و انتقال میوه به ترمینال فرآوری در سریع‌ترین زمان ممکن انجام شود؛
- بعد از تخلیه نیز باید اطمینان حاصل کرد که همه دانه‌های پسته از گوشه و کنار تریلی جمع‌آوری گردد تا محموله‌های بعدی دچار آلودگی نشوند.»

وی ضمن اشاره به اهمیت مرحله ضبط پسته تَر به‌طور خلاصه چند توصیه ارائه نمود و گفت:

- تخلیه پسته برداشت شده در محل سایه و به‌دور از تابش مستقیم آفتاب انجام شود؛
- بلافاصله پس از دریافت پسته تَر، عملیات فرآوری باید آغاز گردد؛
- از لگدکردن، فشردن و انباشته‌کردن بیش از حد محصول در ماشین حمل‌ونقل خودداری گردد، زیرا دما و رطوبت در محصول فشرده شده بالا رفته و احتمال آلودگی به قارچ آفلاتوکسین افزایش می‌یابد؛
- تأخیر در پوست‌گیری باعث افزایش احتمال آلودگی قارچ آفلاتوکسین و همچنین زرد شدن پوست استخوانی می‌شود؛
- ارقام باید به‌صورت جداگانه فرآوری شوند؛
- بهتر است از ماشین‌آلاتی استفاده شود که بدنه استیل داشته و قابل شستشو باشند؛
- استفاده از نوارهای نقاله روکش‌دار که مختص صنایع غذایی است موجب کمتر لک شدن پوست پسته می‌شود؛
- دستگاه‌های فرآوری بر اساس رقم تنظیم شوند؛
- آب‌مصرفی در فرآیند ضبط مجدداً وارد چرخه فرآوری نگردد؛
- در حوض شستشو از سیستمی استفاده شود که دائم آب تمیز به‌چرخه ضبط وارد شود تا آب حوضچه کدر نشود؛
- قبل از دستگاه خشک‌کن، پسته‌های خندان و دهن‌بست از یکدیگر تفکیک شوند؛
- پسته‌ها در خشک‌کن‌های ثابت دائماً به‌هم بخورند تا یکنواخت خشک شوند؛
- در ترافیک کاری ترمینال، دمای خشک‌کن را به‌منظور سریع‌تر انجام شدن پروسه افزایش داده نشود، چرا که موجب ریزش پوست مغز می‌شود؛
- سعی شود قبل از انتقال پسته به میدان حتماً دانه‌های پوست‌دار (گو) جمع‌آوری شوند؛
- در روش میدان آفتابی پسته‌ها باید به‌صورت تک‌لایه پهن شوند و دائماً هم زده‌شوند؛
- رطوبت نهایی پسته باید به زیر ۶ درصد جهت انبارداری برسد؛
- محموله از نظر اندازه و رویت یکنواخت شود؛
- محل نگهداری پسته‌ها (انبار) از قبل ضدعفونی شود؛
- تله برای دفع آفات و حیوانات موذی تعبیه شود؛
- دما و رطوبت نسبی انبار به‌طور مرتب کنترل شود؛
- انبار و محل نگهداری پسته‌ها باید از تهویه مناسب برخوردار باشد.»

در پایان روز باقیمانده ضایعات فرآوری از روی ادوات جمع‌آوری و خطوط فرآوری شستشو شوند.

در ادامه نشست، رویا خاکی اثر ضبط پسته بر رویت پسته را تشریح کرد و گفت: «تمرکز اصلی باید بر ترمینال ضبط پسته باشد، چون در این مرحله بارهای خروجی از ترمینال‌ها از نظر کیفیت، رویت و یکنواختی در رقم و سایز بازارپسند ارائه می‌شوند. با اینکه طعم پسته ایران منحصربه‌فرد است اما در مقایسه با پسته آمریکا که قیمت مناسب‌تر و یکنواختی بیشتری دارد، بازنده است.» وی توصیه کرد: «در بخش باغداری، ضبط و فرآوری پسته باید حداقل‌ها رعایت شود. مناطقی را داریم که کشاورز به‌خاطر صرفه‌جویی در هزینه با روش قدیمی و ضبط خانگی، پسته خود را ضبط می‌کند که عدم رعایت اصول اولیه موجب می‌شود که پسته خوش‌رویتی حاصل نشود و طبیعتاً پسته‌ای که رویت کمتری دارد قیمت پایین‌تری هم دارد. با توجه به اینکه قراردادهای صادراتی با تناژ بالا (حداقل ۲۰ تن) بسته می‌شود و صادرکننده باید این بار را از بازار خریداری کند، بار با رویت پایین‌تر به بقیه بار هم آسیب می‌زند و از کیفیت بار صادراتی می‌کاهد.»

خاکی ضمن تقسیم بازارهای بین‌المللی به دو دسته کیفیت‌محور و قیمت‌محور، سلایق مشتریان بازار آسیای میانه و کشورهای همسایه را تشریح نمود. وی در پایان بر نقش کیفیت و قیمت در حفظ بازارهای بین‌المللی پسته تأکید نمود.

سپس، بهرام آگاه تغییرات سال‌های اخیر بازار اروپا را متمرکز بر دو مورد ۱- اهمیت مسائل بهداشتی اعم از افلاتوکسین و باقیمانده سموم و ۲- مسائل مرتبط با قرارداد تجاری به‌واسطه نوع تغییراتی که در زنجیره تأمین و کانال‌های پخش به‌وقوع پیوسته عنوان کرد. آگاه ضمن تشریح وضعیت بازار پسته هند و خاورمیانه افزود: «طی دو سال اخیر اکثر بازارها را پسته آمریکایی از آن خود کرده و پسته ایرانی خیلی صادر نشده‌است و در عمده بازارها مسئله یکنواختی پسته از اهمیت نسبی برخوردار است و نوع خریدار است که اهمیت یکنواختی را مشخص می‌کند.» وی افزود: «تفاوت بسیار زیادی بین خریداری که صرفاً پسته می‌خرد با خریداری که قرار است فرآوری خاصی اعم از بسته‌بندی، برشته کردن و ... روی پسته انجام دهد، وجوددارد. قاعدتاً هر خریداری که قرار است فرآوری انجام دهد، حساسیت بیشتری روی یکنواختی و سایز پسته خواهدداشت. لازم به ذکر است که در سال‌های پیش‌رو اهمیت شرکت‌های تجاری در خرید مواد غذایی کم‌رنگ‌تر شده و شرکت‌هایی که خودشان فرآوری بر روی محصول انجام می‌دهند حضورشان پررنگ‌تر خواهدشد.»

آگاه ضمن اشاره به اهمیت روز افزون پسته آمریکا و استاندارد شدن آن در بازارهای بین‌المللی اذعان داشت: «بازارهای عمدهٔ ثابت و پرحجم صادراتی عملاً دست آمریکا افتاده است و ما در آن بازارها به‌دلایل تجاری اعم از قیمت تمام شده و سایر موارد و مسائل تجاری قدرت رقابت با آمریکا را نداریم. پسته ایران در بازارهای خاص‌تر بین‌الملل که مسائل کیفی مطرح است، چه بازارهایی که پستهٔ خاص‌تر و با کیفیت بالاتری از پسته آمریکا مصرف دارند و چه حتی بازارهایی که کیفیت پایین‌تری از پسته آمریکا احتیاج دارند، آینده بهتری دارد.» وی همچنین به باغداران در زمینه تولید و ضبط پسته پیشنهاد داد: «اینکه صادرکننده ما بخواهد محصول را در چه بازاری عرضه کند نیازهای کیفی‌اش خیلی متفاوت است. اگر باغدار بخواهد مسائل کیفی صادراتی را خودش حل و فصل کند یک دوباره‌کاری برای صادرکننده و هزینه مازادی بر قیمت تمام‌شده پسته تحمیل می‌کند؛ بنابراین پیشنهاد می‌دهم که باغداران پسته را به بهترین نحو ممکن تولید کنند و در ضبط با رعایت اصول ضبط نمایند و سایر موارد مربوط به پاکسازی پسته را به شرکت‌های خدماتی داخلی، که برای صادرکننده با رعایت اصول صادرکننده کار می‌کنند، و یا خود صادرکننده بسپارند؛ چراکه در نهایت صادرکننده باید این تصمیم را بگیرد که با این ماده اولیه چه بکند و برای کدام بازار این را مهیا نماید.»

در پایان، بهرام آگاه ضمن ابراز نگرانی از آینده پسته ایران با ادامه یافتن روند فعلی توصیه نمود: «ما در چند سال آینده در شرایط خیلی بغرنج رقابتی خواهیم بود، بنابراین به جهت حل این معضلات دو توصیه دارم: ۱- این نوع تولید خُرد در هیچ کلایی و در هیچ کجای دنیا پایدار نبوده‌است. باتوجه به اینکه در حال حاضر به واسطه قوانین ارث و ... نمی‌شود باغ‌ها و مالکیت را تجمیع کرد، اما می‌توان در جهت یکپارچه کردن هرچه بیشتر مدیریت باغات خُرد تلاش نمود. ۲- ما نیاز به یک بازنگری در روابط بخش‌های مختلف صنعت داریم و فارغ از اینکه هر کدام در کجای صنعت نشسته‌ایم اگر می‌خواهیم فردایمان از دیروزمان بهتر باشد، علی‌رغم مسائلی مانند نرخ دلار و ... که کوچک‌ترین نقشی در آن نداریم و اثرش به ما کشیده می‌شود، باید روابط شفاف‌تر و هم جهت‌تری در بخش‌های مختلف صنعت ایجاد کرده و به‌طرف منافع مشترک بخش‌های مختلف صنعت حرکت کنیم» فیلم کامل این وبینار در کانال آپارات انجمن پسته ایران قابل مشاهده است.

