## قسمت بیست‌و‌یکم

# نتیجه گیری

* بسته بندي تحت اتمسفر تغيير يافته و انبارهای کنترل اتمسفر در افزايش زمان ماندگاري گل زعفران مؤثر هستند به طوري كه در طي زمان نگهداري کيفيت گلهای زعفران حفظ شده و روند کاهش خصوصیات کیفی آن کند مي شود.
* گل زعفران تحت شرایط اتمسفر تغییر یافته به مدت 15 روز نگهداري می شود درحالیکه زمان ماندگاری گل زعفران در شرايط معمول حداکثر 3 روز، همراه با افت کیفیت زیادی است.
* ضخامت انباشتگي از عوامل مؤثر در كیفيت گل زعفران نگهداري شده در انبارهاي كنترل اتمسفر است و از انباشتگي گل هاي زعفران با ضخامت بيش از 10 سانتي متر بايد اجتناب كرد.
* تركيب گازهاي به كار رفته چه در انبار كنترل اتمسفر و چه دربسته بندي تحت اتمسفر تغيير يافته، بر كيفيت گل هاي زعفران تأثير زیادی دارد. نتايج تحقيقات نشان داد كه ترکیب گاز 50 درصد کاربن دای اکساید، 5 درصد اکسیژن مناسب ترين تركيبي است كه باكاهش فعاليتهاي میتابوليكي گل زعفران موجب حفظ كيفيت گل طي زمان نگهداري مي شود.
* درجه حرارت نگهداري گل زعفران بر كيفيت آن مؤثر است. حرارت بيش از 1درجه سانتيگراد بسرعت موجب كاهش كيفيت گل زعفران میشوند و راندمان استحصال و خواص فیزیکی و خواص کیمیایی گل زعفران را تحت تأثير قرار ميدهند و زیر زير منفی 1 درجه سانتي گراد نيز موجب يخ زدگي، افت سريع كيفيت گل و زعفران حاصل از آن ميشود. چنانچه دماي نگهداري گل زعفران در حدود صفر درجه سانتي گراد باشد كيفيت آن طي 15 روز نگهداري حفظ مي شود.
* نگهداري گل زعفران در بسته بندي تحت اتمسفر تغيير يافته و يا انبار كنترل اتمسفر تحت شرايط مذكور خصوصيات ميكروبي گل زعفران رادر حدود استاندارد های بین المللی حفظ مي کند.

## خشک کردن زعفران:

زعفران بلا فاصله بعد از جدا سازی باید خشک گردد و رطوبت آن10 - 12 فیصد مناسب است.

برای خشک نمودن زعفران باید ازدستگاه استفاده شود و به هیچ عنوان زعفران در مقابل نور آفتاب و هوای آزاد خشک نگردد . حدود نیم ملی متر از قسمت زرد همرا تاراصلی زعفران در وقت جدا سازی نگهداشته شود.

تارهای زعفران بشکل بندل بسته بندی نشود و تارها جداگاه (بشکل پوشال) داخل دستگاه خشک کن گذاشته شود.

## مشخصات دستگاه خشک کن زعفران اتومات

* ظرفیت خشک نمودن حد اکثر یک کیلو زعفران تر در فی ساعت داشته باشد.
* دارای قطع کن اتو مات باشد .
* دارای سنسور رطوبت وحرارت باشد.
* دارای صفحه نمایشی باشد.
* دارای الارم باشد.
* حرارت داخلی دستگاه جهت خشک نمودن زعفران تا 70درجه سانتی گراد باشد.