

برداشت و فرآوری پسته در آمریکا

ترجمه: دبیر خانه انجمن پسته ایران



برداشت

در آمریکا جمعاً حدود ۸۰۰ باغدار پسته وجود دارد. سطح زیر کشت متعلق به هر باغدار از چند هکتار تا چندین هزار هکتار متغیر است. [با احتساب سطح زیر کشت مثمر بالغ بر ۵۵ هزار هکتار و سطح زیر کشت غیر مثمر بالغ بر ۳۱ هزار هکتار، متوسط مالکیت هر باغدار بیش از ۱۰۰ هکتار می باشد.]
 برداشت و جمع آوری پسته از باغ توسط ماشین های مکانیزه ارتعاشی صورت می پذیرد؛ پسته های جمع آوری شده در باغ به درون تریلی های ۲۲ تا ۲۸ تنی جهت انتقال به واحدهای فرآوری ریخته می شوند؛

فرآوری تر

کلا ۱۴ فرآوری کننده، تمامی پسته آمریکا را فرآوری و ضبط می نمایند. این در حالی است که ۹۵ درصد فرآوری تنها توسط ۷ فرآوری کننده انجام می شود. [با احتساب تولید قریب ۲۴۰ هزار تن پسته خشک در پوست در سال محصولی ۲۰۱۰ (معادل ۱۳۸۹) در آمریکا، متوسط تناژ فرآوری هر یک از ۷ فرآوری کننده بزرگ بالغ بر ۳۰ هزار تن بوده است.]

در بدو ورود به واحد فرآوری، محموله ورودی وزن شده و سپس اشیاء خارجی آن که عمدتاً برگ و شاخه می باشند بصورت مکانیزه از پسته جدا می شوند؛

پس از پوست گیری توسط دستگاه های مکانیکی، پسته ها وارد حوض آبی شده و در آنجا دانه های مغزدار از نارس و پوک جدا می

شوند. پسته های خیلی ریز نیز در این مرحله جدا می شوند.

سپس رطوبت پسته ها ظرف ۶ ساعت توسط خشک کن های پیوسته از حدود ۳۰ درصد به ۱۰ درصد کاهش می یابد. پسته ها در این مرحله مخلوطی از دانه های خندان و دهن بست می باشند.

در آخرین مرحله از فرآوری تر، پسته ها به سیلوهای ذخیره و هوادهی منتقل شده تا در زمان نیاز از سیلوه خارج شوند. در این سیلوه ها، جهت تکمیل عملیات خشک کردن، با دمیدن هوای محیط، رطوبت پسته ها به ۵ درصد کاهش می یابد.

لازم به ذکر است که به طور کلی خشک کردن پسته به روشهای زیر انجام می پذیرد: خشک کردن در آفتاب، خشک کردن با هوا در فضای مناسب، خشک کردن دو مرحله ای شامل خشک کردن با هوای گرم تا رسیدن به رطوبت ۱۲ درصدی و در ادامه خشک کردن با هوا در فضای بسته تا رسیدن به رطوبت ۶-۵ درصد و خشک کردن یک مرحله ای با هوای گرم.

بطور معمول ظرفیت هر سیلو حدود ۵۰۰ تن است. هر سیلو ممکن است حاوی پسته های متعلق به ۱ تا ۷۰ باغدار متمایز باشد. حال آنکه فرآوری کنندگان منشأ پسته ورودی به هر سیلو را در دفاتر خود ثبت و نگهداری می نمایند.

همچنین ممکن است محصول سال های متوالی در سیلوه روی هم ریخته شوند، گرچه این رویه در حال منسوخ شدن است؛

فرآوری خشک

فرآوری خشک پسته ها با جداسازی اشیاء خارجی باقیمانده، بوسیله دستگاه حوض بادی آغاز می گردد؛

سپس پسته های دهن بست از خندان توسط دستگاه جداکن سوزنی تفکیک می گردند؛

در مرحله بعد، از غربال جهت درجه بندی پسته ها بر اساس اندازه استفاده می شود؛

پسته ها پیش از تفکیک چشمی و دستی توسط کارگران، از درون دستگاه های جدا ساز با چشم الکترونیکی عبور می کنند و دانه های لکه دار از محصول اصلی خارج می شود.

برشته کردن و بسته بندی

هدف از برشته کردن پسته دو چیز است: یکی ایجاد طعم مطبوع پسته و دیگری از بین بردن آلودگی های میکروبی؛

بسته بندی پسته ها به منظور فروش در داخل آمریکا در کیسه های پلاستیکی و یا قوطی های غیر قابل نفوذ صورت می گیرد؛

محموله های صادراتی در کانتینرهای ۱۰ یا ۲۰ تنی قرار می گیرند. پسته های صادراتی در مقصد برشته می شوند.

لازم به ذکر است جهت از بین بردن امکان سرایت آلودگی بین بخشی، دستگاه ها و فضاهای مورد استفاده در بخش های فرآوری تر، فرآوری خشک و برشته کردن و بسته بندی کاملاً از یکدیگر مجزا هستند.