

بسمه تعالی

موضوع: جداسازی پسته های روآبی و شستشو

در این مرحله دانه های پسته در آب غوطه ور شده و جداسازی بر اساس وزن مخصوص انجام می شود. پسته های رو آبی از مسیر خارج می شود. در مرحله شستشو، آب با فشار بر روی محصول پاشیده شده و محصول به طور کامل شستشو می گردد.

در زمان شستشو و تمیز کردن، با توجه به این که در محصول پوست گیری شده علاوه بر پسته سالم، تعداد زیادی دانه پوک، نارس، خشک شده، آفت زده و آسیب دیده وجود دارند که آلودگی آنها به قارچ ها و آفلاتوکسین خیلی زیاد است، باید آنها را جداسازی نمود.

هر چه این دانه ها در این مرحله با دقت بیشتری جدا شوند، کاهش بیشتری در مقدار آفلاتوکسین محصول نهایی مشاهده می شود.

مؤسسه تحقیقات پسته کشور