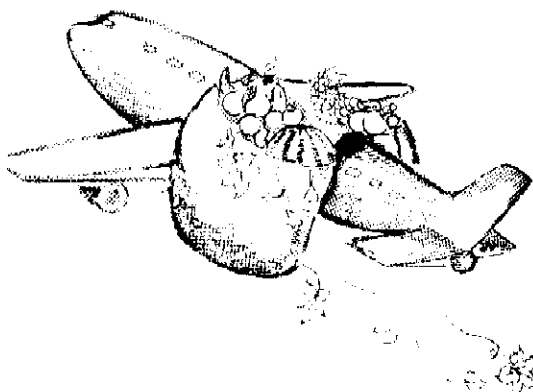


مجدداً ارز دریافت کند، گفته است: مدیر عامل هواپیمایی اگر بتواند می خواهد حقوق ما را هم به ریال بدهد و بگوید ارز آوری داریم، آنوقت از شما می گذرد. صادرات بی صادرات، ما هم صادرات مسافر داریم.

چارتر زمانی نصیب صادرکننده ایرانی می شود که در خارج باری جهت واردات ایران در انتظار باشد

عامل هواپیمایی دیکته شده باشد. چه خود کارمند راساً به چنین دخالتی در مقررات دست بزنند به زیان کشور است. بگذریم. تنها پرواز پنجشنبه ها بخشی از میوه های ایران را حمل میکند (حدود ۴۰ تن میوه در هر پرواز) در این صورت صورت مسئله صادرات غیر نفتی حتی در برنامه ۵ ساله نیز لاینحل می ماند. کافی است سری به بازارهای مصرف میوه در خارج از کشور بزنید. ملاحظه می کنید که سبزی از مصر، قارچ از هلند و دهها محصول دیگر کشاورزی با هواپیما به کشور خریدار حمل می شود. اما در ایران به علت عدم برنامه ریزی صحیح حمل هوایی موجب بد رسیدن یا نرسیدن بسیاری از محصولات کشاورزی قابل صدور می شود. یکی از صادرکنندگان با ذکر خاطره ای از ۱۵ سال قبل می گفت: ساعت ۳ بامداد در شهر ری سبزی و کاه را از زمین می چیدیم و بلافاصله شستشو داده دسته بندی می کردیم و ساعت ۶ بامداد به فرودگاه مهرآباد تحویل می دادیم، معمولاً قبل از ظهر و به ندرت بعد از ظهر همانروز سبزی (با توجه به حساسیت آن) در میادین و مغازه های دوی عرضه می شد. اما متأسفانه امروز نه تنها از چنین امکاناتی بی بهره ایم، بلکه پروازهایی را که هواپیمایی اعلام و ما را وادار به پر کردن جای خالی آن می کند، لغو می کنند و محصول در فرودگاه می ماند و سپس نابود می شود.



به روایت يك افسانه قدیمی هندی، پیامبران هندو در زیر سایه گیاهان موز به استراحت پرداخته و از میوه آن نیروی تازه ای می گرفتند. از اینجاست که هندوها موز را میوه پیامبران می نامند. در سال ۲۲۷ قبل از میلاد، سپاهیان اسکندر پس از تصرف هند، با موز که منشأ آن مناطق جنوب شرقی آسیاست، آشنا شدند. بعدها در اثر دادوستد هندوها با آفریقای ها

موز، میوه مهمان

حمل از آمریکای مرکزی به اروپا در عرض ۱۲ روز انجام می شود.

میزان تولید و نواحی تولید
موز در اغلب کشورهای که آب و هوای استوایی دارند تولید می شود گرچه بزرگترین تولیدکنندگان موز به ترتیب

مکزیک و هندوستان هستند اما عمده ترین صادرکنندگان آن اکوادور، کاستاریکا، کلمبیا و

فیلیپین هستند. صادرات سالانه موز در هر کدام از این کشورها بالغ بر يك میلیون تن است. تمامی این صادرات در انحصار تعداد معدودی از شرکتهای چند ملیتی است. این شرکتهای و موسسات متعدد دیگری که منحصراً در زمینه موز فعالیت می کنند پیوسته تحقیقاتی را در جهت هر چه بهتر کردن محصول و افزایش سود خود انجام می دهند.

کمر بند موزی

شرکتهای بزرگ چند ملیتی در کشورهای کوچک مانند هندوراس، اکوادور، تایوان و فیلیپین سرمایه گذاری کرده و کمر بند موزی تشکیل داده اند، به این ترتیب در تمام سال موز تولید شده با برنامه ریزی و تحت انحصار شرکتهای یاد شده به کشورهای متقاضی ارسال می شود.

طبق آمار منتشر شده تقریباً تمامی ۶۳ میلیون تن موز تولید شده در سال ۱۹۸۱ بصورت تازه به مصرف رسیده است. از آنجائیکه این میوه در تمام سال تولید می شود نیاز چندانی به ذخیره سازی ندارد.

در نواحی گرمسیری، موز بیشتر برای طبخ غذاهای مختلف بکار می رود. همچنین از این میوه در تولید مشروبات الکلی و در هنگام کمبود علوفه، به عنوان غذای حیوانات نیز استفاده می شود. از موز با استفاده از شیوه های مختلف خشک کردن، کنسرو کردن، الحامد و تخمیر محصولات متعددی بدست می آورند اما این محصولات فرعی بخش کوچکی از مصرف موز را شامل می شوند.

آنالیز موز

موز سبز و نرسیده حاوی مقدار زیادی نشاسته است. اما پس از مدت کوتاهی نشاسته تبدیل به فروکتوز شده و پوست موز به زودی می گراید.

نحال موز به سواحل آفریقا راه یافت و پس از مدتی سواحل غربی را نیز در بر گرفت. پرتغالی ها با درک ارزش غذایی این محصول به کاشت آن در جزایر قناری پرداختند. در سال ۱۵۱۶ يك کشیش اسپانیولی برای کمک به تأمین غذای اعضای میسیون خود اقدام به کاشت موز در جزایر تازه کشف شده دریای کارائیب کرد. بدین ترتیب موز به کشورهای آمریکای مرکزی و جنوبی نیز راه یافت.

در قرن نوزدهم، در اروپا موز میوه کمپاب و گرانی محسوب می شد. تعداد معدودی از در حالیکه میوه های صادراتی ایران هنوز هم با سیستم خنک کننده نگهداری یا حمل نمی شود، در سال ۱۹۰۱ میلادی اولین محموله بزرگ موز پس از به کار گیری سیستم خنک کننده در کشتی ها در بندر بریستول تخلیه شد.

خوشه های موز به انگلستان راه می یافتند که به سرعت و با قیمت گران به فروش می رفتند. پس از به کار گیری سیستم های خنک کننده ابتدایی در کشتی ها، در سال ۱۹۰۱ اولین محموله بزرگ موز در بندر بریستول تخلیه شد.

به زودی موز تبدیل به رایج ترین میوه در انگلستان گردید و کمپانی های وارد کننده برای تشویق مردم به مصرف موز، دست به فعالیتهای مختلف تبلیغاتی زدند. با گسترش تقاضا خطوط کشتیرانی خاص حمل موز دایر شد و از آن پس، به جز در دوران جنگهای جهانی صادرات موز به طور گسترده به اروپا جریان داشته است. امروزه

وز کاملاً رسیده تقریباً دو برابر سایر میوه‌ها بالری و پروتئین در بر دارد. و برای افرادی که بد دقیقاً کالری مصرفی خود را کنترل کنند بسیار مناسب است. موز حاوی مقدار بسیار کمی بی است. بهمین دلیل در رژیمهای غذایی افراد اق توصیه می شود.

اما یک موز فقط یک بیست و پنجم نیاز روزانه ن، فسفر و کلسیم بدن را تأمین می کند. موز اوی مقدار کمی سدیم و مقدار بسیار زیادی اسیم است و برای رژیمهای غذایی خاص مورد استفاده قرار می گیرد. ویتامینهای A، B، C وجود در موز بیش از سایر میوه‌هاست. برای دکان، افراد مسن و اشخاص بیمار، موز غذایی بد، مقوی و زود هضم به شمار میرود. نگهداری موز در یخچال باعث تخریب مزه آن شود. این میوه خوشمزه اما ظریف نیازمند قبتهای ویژه متعددی است تا سالم به دست برف کننده برسد.

موز، بوقه یا دبوخت

گیاه هفت متری موز را نمی توان درخت نامید ، نوعی بوته محسوب می شود. در واقع گیاه بزرگترین گیاهی است که ساقه چوبی ندارد. گیاه رشد فوق العاده سریعی داشته و پس از ۱۰ به رشد کامل می رسد. هر خوشه در هنگام بت با وزنی معادل ۳۰ تا ۴۰ کیلوگرم شامل از ۲۰۰ موز است. پس از برداشت، موز - نوز سبز و تلخ مزه است - بسته بندی شده و نشتی های مخصوص حمل می گردد. در کشور بد تحت شرایط کاملاً کنترل شده، موز از کال به رسیده تبدیل می شود.

بیس موز در حجم بسیار بالا صورت برد. کار در تمام سال جریان دارد تا مزارع در ن حالت ممکن قرار داشته باشند. گیاه موز به ورشید و آب و هوای گرم و مرطوب نیازمند در هر منطقه ای چنانچه درجه حرارت از ۱۲ سانتی گراد پایین تر بیاید بوته موز می میرد د نمی کند به علت تغییر نامحسوس دما و ن در فصول مختلف در آمریکای مرکزی این جهت کاشت موز بسیار مناسب هستند.

داشت و بسته بندی

خلال رشد محصول موز، پوششی از یک ضخیم بر روی خوشه های موز کشیده د تا محصول از گزند حشرات و گرد و غبار فرط بماند. به این ترتیب دما و رطوبت به ها نیز کنترل می شود. و آفت مگس ندای کمتر مجالی برای حمله به میوه موز و

● تولید موز در جهان به ۷۰ میلیون تن در سال می رسد.

● هر خوشه موز دارای بیش از ۲۰۰ عدد موز است که به آن بانج می گویند.

ماشین های درجه بندی و بسته بندی میوه، اما در کشورهای صادر کننده موز، در هر باغ موز بین ۱۰ الی ۲۰ اتاق بسته بندی وجود دارد که از بین هر دو ردیف بوته های موز یک سیستم تقاله جهت حمل میوه چیده شده به اتاق بسته بندی (Packing House) نصب شده است و در هر اتاق بسته بندی ۱۰ الی ۲۰ حوضچه شستشوی میوه و پرسنل بسته بندی وجود دارد.

کارتن بسته بندی موز را با الیاف و بازمانده گیاه موز تهیه می کنند. بدین صورت که شاخه ها و بوته های هرس شده را جمع آوری کرده و از خمیر آن کارتن می سازند.

کنترل کیفیت پیرحمانه

تخلیه موز نیز در بنادر خاصی می شود. پس از تخلیه در بندر، موز را در واگن های مجهز به انبارهایی می برند که برای تبدیل موز از حالت کال به حالت رسیده طراحی شده اند. با استفاده از این انبارها، شرکتهای وارد کننده قادرند با کنترل این مراحل کنترل کیفیت محصول بطور پیوسته و دقیق انجام می شود.

در مجموع موز از لحظه کاشت تا مرحله مصرف نیاز به مراقبت های ویژه و دائمی دارد. هیچ میوه دیگری نیازمند چنین مراقبت و در عین حال کنترل کیفیت بی رحمانه ای نیست. زیرا چنانچه تمام موارد و دستورالعمل های برداشت و نگهداری رعایت شود، حداکثر زمان نگهداری موز ۴۰ روز است و پس از آن هیچ قدرتی قادر به جلوگیری از زرد شدن، رسیدن و فاسد شدن موز (در صورت عدم استفاده در مدتی محدود) نیست.

وزن خالص موز در هر کارتن معمولاً ۱۲ کیلو است و چنانچه بیش از ۱۲ کیلو هم باشد، با خریدار فقط ۱۲ کیلو محاسبه می شود زیرا اضافه وزن احتمالی تنها مربوط به کارتن، نایلون، آب و رطوبت جذب شده در سردخانه و گاز جذب شده برای رسیدن (زرد شدن) موز است.

موز برداشت شده سبز است، کال و بی مزه و در حال خواب، اما خریدار مصرف کننده، موز زرد، شیرین و خوش مزه را می پسندد. به همین جهت موز را هنگام عرضه در بازار و قبل از خروج از انبار، با گاز اتیلن می رسانند (البته در صورتیکه ۴۰ روز از تاریخ چیدن آن نگذشته باشد، زیرا در آن صورت نیازی به گاز نیست و موز خود بخود گاز اتیلن تولید می کند و با رسیدن اولین دانه موز، اولین کارتن و اولین محموله زرد می شود)

مسافرت به کشورهای خریدار می کند.

موز هم از طریق کاشت پاجوش و هم از طریق تکثیر ساقه زیاد و در هر دو صورت ۹ ماه بعد از کاشت گل می دهد، و گلهسا به میوه تبدیل می شوند، از زمان گل دادن تا برداشت موز ۹ الی ۱۲ هفته به طول می انجامد، اما موز ۱۲ هفته ای قابل نگهداری با صدور نیست.

به همین جهت معمولاً موز را در هفته نهم از بوته جدا کرده و خوشه ها را روی کاپلهای نقاله ای آویزان کرده و به مراکز بسته بندی انتقال می دهند. در اینجا موز را از خوشه های اصلی جدا کرده و در استخرهای بزرگی شستشو می دهند و پس از کنترل کیفیت، خوشه های کوچک موز را در بسته های خاص جای داده و در کشتی های مخصوص که مجهز به یخچالهای ویژه این کار هستند، حمل می کنند.

گرچه با همه شعارهایی که در حمایت از صادرات غیر نفتی در ایران سر داده می شود در باغات و مزارع ایران نه سردخانه وجود دارد نه