

## Harvest Conditions

### - Harvest Time

Days from flowering to harvest ranges from about 55 to 60 days. It is typically harvested at an immature stage, and before the seeds begin to enlarge and harden. Cucumber should be harvested in early morning or after sunset. It's worth to state that the cucumber should not store under sun light before packaging and refrigerating.

### - Harvest Method

It should be cut by a knife from vine. . Pulling from the plant may damage brittle vines. Cotton gloves should be worn during harvest to protect the picker's hands against injury. It is better to harvest the cucumber with its intact flower.

## Pre-Packaging

### - Precooling

Rapid cooling, primarily to reduce water loss, soon after harvest is very helpful for optimal postharvest keeping quality. The precooling endpoint is typically 10°C.

### - Cleaning

Should be cleaned prior to packing to remove any dust, dirt, or stains.

## پروتکل برداشت و بسته بندی خیار

### ۱- نحوه برداشت محصول

- زمان برداشت: برداشت خیار بایستی در صبح زود و یا بعد از غروب آفتاب در هوای خنک انجام شود.
- خیار در هر زمانی قابل برداشت می باشد در هر صورت بهترین زمان برداشت خیار ۵۵ تا ۶۰ روز پس از گل دهی است. در واقع خیار مقداری در شرایط غیر بالغ و قبل از بزرگ شدن و سفت شدن تخم خیار انجام می پذیرد.
- در برداشت دیرهنگام خیار دچار زمختی و تغییر مزه رنگ خواهد بود.
- خیار پس از برداشت نبایستی در نور آفتاب نگهداری شود. حتی المقدور در سایه نگهداری شود.

### - شیوه برداشت محصول: چیدن خیار حتی-

المقدور با استفاده از دستکش تمییز و از نزدیکترین قسمت به بدنه خیار انجام شود. دقت شود که خیار حتی المقدور با گل انتهایی اش چیده شود. نبایستی هنگام چیدن به خیار کشش ایجاد نمود.

### ۲- عملیات قبل از بسته بندی

- سرمایش اولیه بلافاصله بعد از برداشت در آب خنک می باشد.

### ۳- شرایط محصول قبل از بسته بندی

- محصول مورد بسته بندی باید خشک باشد
- محصول بایستی سفت باشد و رنگ زرد و چروکیدگی بر روی محصول مشاهده نشود.

### ۴- نحوه بسته بندی

- حتما از پاکت اسپیک مخصوص خیار استفاده شود

## ۵- شرایط نگهداری در انبار یا کانتینر

- دما:  $10 \pm 0.5$  °C
- زمان نگهداری محصول در این شرایط تا ۲۵ روز می باشد.
- نبایستی دمای نگهداری خیار در کانتینر یا سردخانه کمتر از  $7$  °C باشد. زیرا دچار سرمازدگی و زردشدگی می شود.

### - **Conditions**

It should be dry, firm, and free from decay, insect damage and mechanical injury.

### - **Packing**

The specific bag for cucumber should be utilized.  
well-ventilated fiberboard cartons or plastic gasket is needed.  
. Package weight is typically 6 to 7 kg.  
The cucumber should be laid flat and oriented horizontally along the same plane inside the carton.

Bags must be sealed either by heat seal or tie wrap or simply tied.

### **Storage**

The optimum temperature for storage is  $10$  °C (NOT below  $7$  °C). Storage of exportable cucumber in Spack is generally up to 25 days.

- قبل از بسته بندی بایستی میوه های نرسیده، آسیب دیده و فاسد جدا شوند.
- بایستی خیار در کنار یکدیگر و منظم در کیسه‌ای که داخل جعبه یا سبد پلاستیکی قرار داده شده است چیدمان شود. لازم به ذکر است که کارتن ها و سبدها بایستی سوراخدار برای حرکت هوا و با استحکام بالا باشند.
- در هر کیسه بین ۶ تا ۷ کیلوگرم خیار بسته بندی شود.
- درب پاکت‌ها (کیسه‌ها) با کش یا گره یا دوخت حرارتی بسته شود تا از تبادل هوا از دهانه ی بسته بندی جلوگیری شود.
- از بستن استرچ پالت به اطراف پالت ها جلوگیری شود. اینکار باعث کاهش جریان هوا خواهد شد.