



ترکیبات نگهدارنده:	روغن میخک (BIOXEDA) ارتوفنیل فنل (XEDOL)	زدامیکس مشکی
ترکیبات تکمیلی:	XEDAZIL50, XEDAProp, XEDATHANE40	
ترکیبات نگهدارنده:	انواع موم: کارنوبا، شلاک	زدامیکس قرمز
ترکیبات تکمیلی:	XEDAPhos, XEDAZOLE	
جفت ۱ لیتری:	برای تناژ ۷ الی ۱۰ تن	بسته بندی
جفت ۵ لیتری:	برای تناژ ۴۰ الی ۴۵ تن	
جفت ۲۰ لیتری:	برای تناژ ۱۶۰ الی ۱۸۰ تن	

الزامات قبل از مصرف کالا

- ❖ بلافاصله پس از بارندگی و در ساعات اولیه صبح برداشت میوه انجام نشود.
- ❖ جلوگیری از زخم و خراش روی میوه ها
- ❖ استفاده از قیچی نوک گرد ضد عفونی شده به همراه دستکش
- ❖ انتقال فوری میوه برداشت شده به واحد بسته بندی
- ❖ چیدن سبدها بصورت منظم و بدون فشردگی میوه

برداشت میوه

- ❖ کلیه ماشین آلات مرتبط با تیمار آب گرم (گرمادرمانی) با ترکیبات مجاز شستشو و ضد عفونی شود
- ❖ در صورت شستشوی اولیه و غوطه وری میوه در آب قبل از تیمار گرمادرمانی، باید از قارچکش مجاز استفاده شده و زمان غوطه وری، از ۲ دقیقه بیشتر نشود.
- ❖ پیش از شروع تیمار گرمادرمانی، از باز بودن مسیره‌های پاشش آب، درجه حرارت مناسب آب گرم و زمان گرمادرمانی، اطمینان حاصل شود.
- ❖ در ابتدای هر روز کاری، دقت سنسورها و سرعت حرکت میوه کالیبره شود.
- ❖ تیمار آب گرم و زدامیکس ۳ باید بلافاصله پس از برداشت میوه انجام شود، هر گونه تاخیر و تعلل راندمان محافظت و کنترل بیماریهای پس از برداشت را به شدت کاهش می دهد.

قبل از تیمار آب گرم

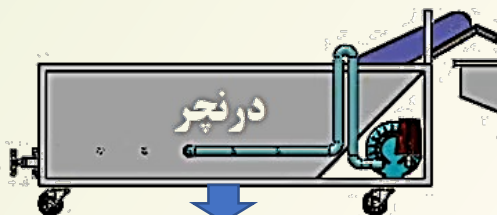
- ❖ از صحت پلمپ گالن ها اطمینان حاصل کنید.
- ❖ پس از باز کردن درب گالن، محتویات آن را به مدت ۲ دقیقه با همزن پلاستیکی مخلوط کنید.
- ❖ درب ظروف را پس از هر نوبت برداشت از زدامیکس، فوراً ببندید تا محصول در معرض هوا قرار نگیرد.
- ❖ با استفاده از پیمان، مقدار مناسب زدامیکس را مطابق جدول صفحه بعد، در یک ظرف جداگانه به همراه آب گرم مخلوط نمائید (۵ تا ۷ در هزار از هر ظرف قرمز و مشکی، هر لیتر برای ۷ الی ۹ تن مرکبات)
- ❖ مخلوط زدامیکس را به مخزن گرمادرمانی (در محل مکش پمپ) اضافه نمایید، تا محلول کاملاً یکنواخت شود.
- ❖ در مخزنی جداگانه، محلول گرمادرمانی (مخلوط آب با دز استاندارد زدامیکس) را بصورت آماده نگه دارید.
- ❖ برای ارتقاء و تکمیل فرایندهای دفاعی میوه، می بایست بعد از انجام تیمار گرمادرمانی، میوه به مدت حداقل ۲۴ ساعت در دمای استاندارد و مطلوب نگهداری گردد. سپس عملیات بسته بندی انجام شود

تمهیدات مصرف زدامیکس دوقلو



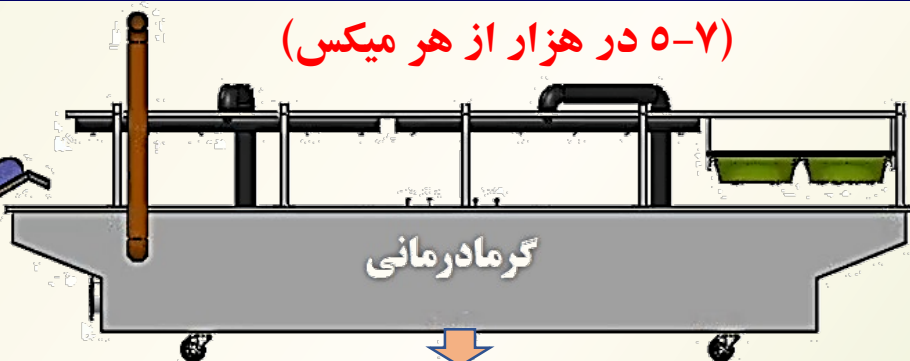
زدامیکس یک نگهدارنده حفاظتی است که برای ضد عفونی زخم ها و پیشگیری از شیوع بیماری های پس از برداشت مرکبات استفاده می شود. میوه می بایستی بلافاصله پس از برداشت، گرمادرمانی شود و به هیچ وجه دپو نشود. در صورت تاخیر در برداشت میوه و یا معطلی بیش از ۱۸ ساعت، زدامیکس کارایی نخواهد داشت.

(۲ در ۱۰۰۰)



تیوفنات متیل یا رورال تی اس
یا سانیزا

(۷-۵ در هزار از هر میکس)



زدامیکس مشکی + زدامیکس قرمز
افزودن واکس گرمادرمانی ۱۰٪ برای کنترل آفت وزن



- ❖ برای افزایش دوام نگهدارنده زدامیکس، در پایان هر روز کاری دمای مخزن گرمادرمانی را به مدت ۴۵ دقیقه در ۶۸ درجه سانتیگراد حرارت دهید.
- ❖ پس از تیمار آب گرم، آب اضافی سبد میوه باید آب چکان شود. در غیر اینصورت احتمال سوختگی خفیف وجود دارد (خصوصاً ابتدای فصل).
- ❖ عملیات نایلون پیچی، حداقل ۳ الی ۱۰ روز پس از گرمادرمانی صورت پذیرد تا میوه های ضعیف که مناسب انبارداری نیستند جدا شده و به بازار عرضه شوند.

وارسته	میوه نارس			میوه بالغ		
	دما (OC)	زمان (ثانیه)	دُز زدامیکس	دما (OC)	زمان (ثانیه)	دُز زدامیکس
ساتسوما (ژاپنی) / لیمو شیرین / گریپ فروت / پیچ / پرتقال خونی	۳۳	۹۰	۵ در هزار	۳۶	۹۰	۶ در هزار
لیمو سنگی / خاگی / نارنج	۳۵	۹۰	۵ در هزار	۳۸	۱۲۰	۶ در هزار
تامسون / ناول	۳۶	۱۲۰	۵/۵ در هزار	۳۹	۱۲۰	۷ در هزار
والنسیا	۳۹	۱۲۰	۵ در هزار	۴۱	۱۲۰	۶ در هزار