



سازمان ملی استاندارد ایران
اداره کل استاندارد استان هرمزگان
معاونت استانداردسازی و آموزش



خرمای مضافتی –

ویژگی‌ها و روش‌های آزمون

خلاصه استاندارد ملی ایران شماره ۳۹۵

خرمای مضافتی میوه رسیده درخت نخل خرما با نام علمی *Phoenix dactylifera cv. Mozafati* از خانواده *Palmaceae* است. این رقم خرما به رنگ قهوه‌ای تیره متمایل به سیاه بوده، گوشت دار، خوش طعم و از نوع خرماهای نرم می‌باشد. میوه این رقم در دو مرحله رطب و خرما قابل مصرف است.

مرحله خرما (تمر) آخرین مرحله رسیدگی میوه خرما است، که مقادیر فراوانی از رطوبت خود را از دست می‌دهد و نسبت قند به آب در میوه افزایش می‌یابد در این حالت بافت میوه نسبت به رطب سفت‌تر است و قابلیت و سهولت نگهداری میوه بیشتر از حالت رطب می‌باشد در این مرحله بیشینه رطوبت قابل قبول ۲۳ درصد است.

اصطلاحات و تعاریف:

* **تغییر رنگ یافته:** حالتی است که خرما بر اثر عوامل زیست محیطی نامناسب رنگ طبیعی خود را از دست داده باشد.

* **لک زدگی:** حالتی است که لکه‌هایی روی پوست خرما یا به ندرت در گوشت آن به طور ناچیز مشاهده می‌شود. این خرماها معمولاً رنگ پریده‌تر از حالت طبیعی می‌باشند.

* **صدمه مکانیکی:** حالتی است که بر اثر عوامل مکانیکی و فشار، خرما شکل طبیعی خود را از دست داده باشد.

* **نارسی:** حالتی است که رشد فیزیولوژیکی میوه خرما در مرحله تبدیل رطب به خرما متوقف شده و کم وزن، چروکیده یا گاهی کم‌رنگ شده باشد.

* **شکرک زدگی:** حالتی است که قند موجود در خرما بر اثر کاهش یا افزایش دما، متبلور شده و در سطح خارجی خرما یا در داخل بافت آن، به صورت بلورهایی سفید رنگ نمایان شده باشد.

* **کلاهک:** قسمت خشک و خشبی است که خرما را به خوشه وصل می‌کند.

* **بقایای گیاهی:** به هرگونه زوائد و قطعات گیاهی مانند: کلاهک،

قطعات ریز اندام‌های گیاهی و برگ، گفته می‌شود.

* **آفت زنده:** هر موجود زنده‌ای (در هر یک مراحل رشد)، مانند: کنه‌ها، حشرات، کرم‌ها و میکروارگانیسم‌ها (مانند: قارچ‌ها، باکتری‌ها) که به طور مستقیم یا غیر مستقیم باعث آلودگی و کاهش کمی و کیفی خرما شود.

* **کپک زدگی:** نشانه‌های ناشی از فعالیت قارچ‌ها و مخمرها که در اثر عوامل مختلف در درون یا بیرون بافت خرما دیده می‌شود.

* **ترشیدگی:** حالتی است که پس از برداشت، با قرار گرفتن خرما در شرایط نامساعد، مانند افزایش دما و رطوبت، در اثر فعالیت قارچ‌ها، مخمرها و باکتری‌ها، قند خرما به اسید تبدیل شده و مزه و بوی آن تغییر پیدا می‌کند.

* **بو و مزه غیرطبیعی:** هرگونه بو و مزه ناخوشایندی که ناشی از قرار گرفتن نمونه در معرض موادی که بوی غیرطبیعی می‌دهند، مانند نفت می‌باشد.

* **ناپذیرفتنی‌ها:** به هرگونه عیبی که خرمای مضافتی را برای انسان غیر قابل مصرف نماید مانند: خاک، شن، سنگریزه، تکه‌های شیشه، فلز، تنیده‌ها، فضولات، پر پرندگان، موی جوندگان، حشرات مرده یا قطعات مختلف بدن آن‌ها، بو و مزه غیر طبیعی، آفت زنده، ترشیدگی و کپک‌زدگی گفته می‌شود.

* **خرما با مواد خارجی چسبیده:** به خرمایی که سطح آن به مواد خارجی (مانند بقایای گیاهی) آلوده شده باشد یا کلاهک در جای واقعی خود قرار نگرفته باشد گفته می‌شود.

* **رطوبت:** به میزان آب آزاد و قابل تفکیک موجود در خرما، گفته می‌شود.

* **اندازه (ریز و درشتی):** به تعداد خرما در یک کیلوگرم گفته می‌شود.

* طبقه‌بندی:

طبقه درشت تا ۸۵ عدد خرما در ۱۰۰۰ گرم

طبقه متوسط از ۸۵ تا ۱۰۵ در ۱۰۰۰ گرم

طبقه ریز از ۱۰۵ به بالا در ۱۰۰۰ گرم

* **آفت زدگی:** نشانه‌هایی از فعالیت آفت‌ها و عوامل بیماری‌زا است که به صورت لکه‌ها و سوراخ‌های به جای مانده در درون و یا بیرون خرما مشاهده می‌شود.

* **مانده آفت‌کش‌ها:** بخشی از آفت‌کش‌ها هستند که در پی مبارزه با آفات و بیماری‌های باغی و انباری، پیش و پس از برداشت در میوه باقی می‌مانند.

* **بیشینه رواداری فلزات سنگین:** بیشترین مقداری از فلزات سنگین موجود در خوراک انسان است که مصرف آن در کوتاه مدت یا دراز مدت سبب ایجاد عارضه سوء برای سلامت انسان نشود.

* **بسته بندی:** لوازمی که برای بسته‌بندی خرمای مضافتی، به کار می‌رود، باید نو، سالم، تمیز، قبلاً استفاده نشده، خشک و بدون هرگونه بو باشد.

روش بسته‌بندی باید به گونه‌ای باشد، که شرایط مطلوب نگهداری محصول از نظر جلوگیری از نفوذ هر گونه آسیب، در همه مراحل نگهداری تا مصرف، را فراهم آورد. لازم است، جنس بسته اولیه، که در تماس مستقیم با خرمای مضافتی، قرار می‌گیرد، دارای درجه خوراکی باشد.

برای بسته‌بندی‌های کوچک می‌توان از بسته‌هایی با جنس پلی‌اتیلن یا سلوفان استفاده نمود. جنس این گونه بسته‌بندی‌ها باید مورد تأیید مراجع قانونی و ذی‌صلاح کشور (وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی) باشد. در صورت استفاده از کارتن برای بسته بندی، کارتن مورد استفاده باید، مطابق با استاندارد ملی ایران شماره ۳۶، بسته‌بندی- کارتن برای بسته‌بندی خشکبار- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون، باشد.

وزن خالص بسته‌های بزرگ نباید از ۱۰ کیلوگرم بیشتر باشد. همچنین وزن خالص بسته‌های کوچک، نباید از ۱ کیلوگرم بیشتر باشد.

* **نشانه‌گذاری:** آگاهی‌های زیر باید بر روی هر بسته خرمای مضافتی، با خط خوانا و جوهر پاک‌نشدنی و غیر سمی برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی، به زبان کشور خریدار نوشته، چاپ و یا برجسب شود:

نام و نوع محصول، وزن خالص به گرم یا کیلوگرم، نام و نشانی تولیدکننده/ بسته‌بندی کننده، تاریخ تولید/ بسته‌بندی (به روز، ماه، سال)، تاریخ سپری شدن قابلیت مصرف (به روز، ماه، سال)، شرایط نگهداری «در جای خشک و خنک نگهداری شود»، عبارت «محصول ایران»، سری ساخت، شماره پروانه ساخت یا مجوز بسته‌بندی از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی



تهیه محتوا: نسترن حیدری نصیرایی