

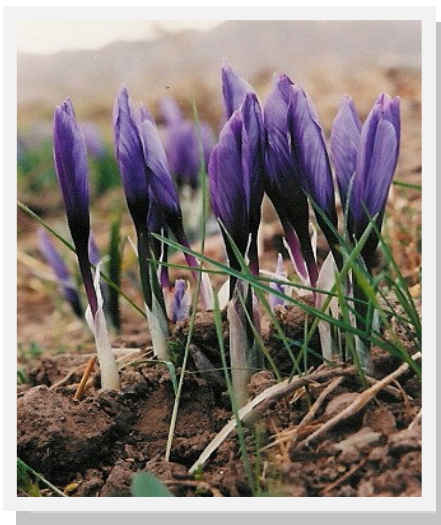
طرح

بهبود کیفیت و شناسه تولید زعفران

ایران

روش صحیح فرآوری زعفران

(نحوه پر کردن و خشکاندن زعفران)



پاییز ۱۳۹۰

شورای ملی زعفران ایران
کانون هماهنگی دانش و صنعت زعفران ایران
بنیاد توسعه کارآفرینی زنان و جوانان
سازمان جهاد کشاورزی خراسان جنوبی

طرح بهبود کیفیت و شناسنامه تولید زعفران ایران ۱۳۹۰

این طرح به صورت پایلوت (نمونه) در خراسان جنوبی و با همکاری و مشارکت سازمان ها و تشکل های زیر اجرا می گردد:

شورای ملی زعفران ایران، کانون هماهنگی دانش و صنعت زعفران، بنیاد توسعه کارآفرینی زنان و جوانان، سازمان جهاد کشاورزی استان خراسان جنوبی، مدیریت جهاد کشاورزی شهرستان قاین، انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان زعفران، زرشک و عناب خراسان جنوبی، فرمانداری قائنات، شورای اسلامی و دهیاری روستاهای کره، علی آباد علیا و علی آباد سفلی.

منابع:

ترویج و مشارکت های مردمی جهاد کشاورزی

روش صحیح فراوری زعفران (علی حسینی)

کمیته فراوری شورای ملی زعفران ایران

تهیه کننده طرح: شورای ملی زعفران ایران (کمیته فراوری)

هماهنگی: بنیاد توسعه کارآفرینی زنان و جوانان (سید ناصر نوربخش - علی

شوشتری)

با همکاری و مساعدت مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی خراسان جنوبی



سخنی با شما زعفرانکاران عزیز:

زعفران گیاه با ارزشی است که عمدتاً در استانهای خراسان جنوبی و رضوی به ویژه در شهرستان های قاین، بیرجند، گناباد، فردوس، کاشمر، تربت حیدریه و ... کشت می شود. بخشی از زعفران تولیدی در داخل کشور و بیشتر آن به خارج از کشور صادر شده که به مصارف گوناگون غذایی و دارویی می رسد. در حال حاضر ایران بزرگترین تولیدکننده و صادرکننده زعفران جهان می باشد و کشورهای دیگری مانند اسپانیا، یونان، هندوستان و ... تولیدکنندگان دیگر این محصول در دنیا می باشند. برای حفظ و توسعه موقعیت کنونی ایران در سطح جهان بایستی محصول با کیفیت مطلوب، بهداشتی و قابل رقابت با سایر کشورها تولید نمود.



در حال حاضر آنچه برای ما اهمیت فوق العاده ای دارد افزایش کیفیت زعفران ایران و افزایش عملکرد و حذف هر نوع عامل آلودگی در زعفران است. وجود هر نوع ناخالصی در زعفران و یا آلودگی آن موجب کاهش شدید قیمت و در مواردی برگشت کالا می شود. ادامه این وضعیت می تواند لطمات بسیار زیادی به کشور ما و زحمات شما وارد کند. بهترین راه حل این مشکل به

کارگیری روش های صحیح و بهداشتی در مراحل جمع آوری، خشکاندن و نگهداری زعفران می باشد. (منظور از آلودگی فقط آلودگی میکروبی یا امثال آن نیست، بلکه وجود هر نوع مواد خارجی مانند: مو، پرز، نخ های رنگی، خاک، زعفران بی کیفیت و ... نیز هست!)

همانطور که میدانید زعفران در اقتصاد خانواده روستایی نقش خیلی مهمی را بر عهده دارد به عبارت دیگر بسیاری از خانواده های روستایی چشم امیدشان به عنایت خدا و درآمدی است که از محل برداشت محصول زعفران حاصل می شود. بنابراین دقت در تولید و عمل آوری این محصول ارزشمند علاوه بر تأثیرات جهانی آن در صادرات، باعث افزایش درآمد زعفرانکاران خواهد شد. به امید آنکه در آینده نزدیک زعفران ایران به صورت بهداشتی و عاری از هرگونه ناخالصی و آلودگی تولید و به بازارهای مصرف داخلی و خارجی عرضه گردد.

برای حفظ و توسعه موقعیت کنونی ایران در سطح جهان بایستی محصول با کیفیت مطلوب، بهداشتی و قابل رقابت با سایر کشورها تولید نمود. در حال حاضر آنچه برای ما اهمیت فوق العاده ای دارد افزایش کیفیت زعفران ایران و حذف هر نوع عامل آلودگی در زعفران است. وجود هر نوع ناخالصی در زعفران و یا آلودگی آن موجب کاهش شدید قیمت و در مواردی برگشت کالا می شود.

گام ششم

خشک کردن به وسیله دستگاه حرارت دهنده (هیتر و الک)



چنانچه می خواهید برای خشکاندن زعفران از دستگاه حرارت دهنده و الک مخصوص استفاده نمایید مطابق با دستورالعمل زیر عمل کنید:

۱. حدود ۲۰۰ گرم زعفران تر را روی توری الک به صورت یکنواخت پهن کنید.
 ۲. دستگاه حرارت دهنده (هیتر) را روشن کرده و حرارت آنرا تنظیم کنید.
 ۳. الک را روی دستگاه حرارت دهنده قرار داده، دقت کنید حرارت کف الک از حدود ۶۰ درجه سانتی گراد بیشتر نشود. (حرارتی که به توری کف الک می رسد پشت دست شما را نسوزاند)
 ۴. پس از حدود ۲۰ دقیقه الک خالی دیگری را روی الک حاوی زعفران قرار داده و به آرامی هر دو را با هم به شکلی بچرخانید که زعفران به الک دوم منتقل شود.
 ۵. مجدداً الک را روی دستگاه حرارت دهنده قرار داده و پس از ۱۵ دقیقه این عمل را به تعداد ۳ الی ۴ مرتبه تکرار کنید تا زعفران به حد مطلوب و به آرامی خشک شود.
 ۶. زعفران خشک شده را به آرامی بر روی پارچه تمیزی پهن کرده تا خنک شود و بعد آنرا به ظرف تمیزی منتقل کنید.
- از دست زدن و زیر و رو نمودن زعفران در حال خشک شدن جداً خودداری نمایید.

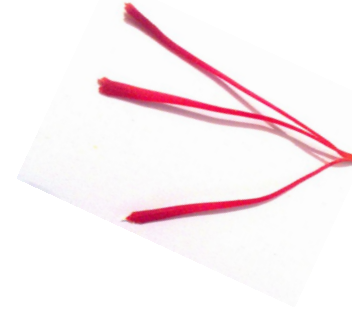
گام هفتم

نگهداری زعفران

عوامل مهمی که مصرف کننده در انتخاب زعفران به آن توجه می نماید عبارتند از: رنگ، طعم، عطر و عدم وجود ناخالصی و زعفران های بی کیفیت که پس از رعایت مسائل مربوط به عمل آوری به نحوه نگهداری و بسته بندی آن نیز مربوط می شود. اگر زعفران در محیط مرطوب و در معرض نور قرار گیرد و یا با زعفران های نامرغوب مخلوط شود کیفیت آن به شدت کاهش خواهد یافت، بنابراین ضمن دقت در خالص بودن محصول، زعفران خشک شده را بایستی در ظروف مناسب بهداشتی و محکم قرار داده و به دور از رطوبت و نور در محل سردی نگهداری کنید. زعفران بایستی جدای از سایر محصولات نگهداری شود تا از آفات سایر محصولات در امان بماند. همیشه در نظر داشته باشید زعفران به عنوان یک محصول غذایی غیر قابل شستشو و ضدعفونی شدن، صرفاً با رعایت اصول صحیح عمل آوری از آلودگی ها در امان می ماند و قابل عرضه با ارزش واقعی آن می باشد.

موفق باشید

جداسازی زعفران از گل (پَر کردن)



جدا کردن کلاله ها از گل (پَر کردن) بایستی به سرعت انجام شود اما قبل از شروع به کار، رعایت نکات زیر الزامی است:

* دستان خود را با آب و صابون بشویید.
* ناخن های خود را کوتاه نمایید.

* موهایتان را ببوشانید.

* از آنجایی که گرده زعفران حساسیت زا می باشد در حین جداسازی، از خاراندن بدن و اطراف چشم خود، خودداری نمایید.

پس از رعایت موارد فوق مقداری گل را به محل تمیز و بهداشتی که برای جداسازی در نظر گرفته اید انتقال داده و عمل جداسازی را به ترتیب زیر انجام دهید:

۱. گل زعفران را به آرامی و با دقت شکافته و از نقطه وصل سه کلاله جدا نمایید بطوریکه کلاله ها هر سه با هم جدا شوند.
۲. پس از اینکه حدود ۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم زعفران تر در ظرف تمیز و مخصوص جمع آوری شد، آنرا بلافاصله برای خشکاندن با شیوه هایی که توضیح داده خواهد شد آماده نمایید.
۳. از واگذاری کار جداسازی به کودکان خردسال خودداری نمایید.
۴. از مخلوط نمودن زعفران های فاقد کیفیت با زعفران خوب جداً خودداری کنید. زیرا مقدار کمی زعفران نامرغوب باعث پایین آمدن کیفیت تمام زعفران ها خواهد شد و این کار در آمد شما را به شدت کاهش خواهد داد.

خشک کردن

خشک کردن زعفران یکی از مهمترین مراحل فرآوری زعفران است که تاثیر بسیار زیادی در کیفیت و حفظ مرغوبیت آن دارد، خشکاندن نادرست زعفران می تواند علاوه بر آلودگی میکروبی، مقدار، رنگ، طعم و عطر آن را نیز کاهش دهد.

برای خشک کردن صحیح و اصولی زعفران به نکات زیر توجه نمائید:

۱. بهتر است زعفران را پس از عمل جداسازی هر چه زودتر خشک نمایید.
۲. زعفران را هیچگاه با نور خورشید و در فضای باز خشک نکنید.
۳. محل خشکاندن زعفران بایستی تمیز، بهداشتی و عاری از گرد و غبار و مصون از حشرات باشد.
۴. برای خشکاندن سریع زعفران می توانید از وسایل حرارتی مناسب استفاده کنید.

زعفران را هیچگاه با نور خورشید و در فضای باز خشک نکنید!

مزایا و اهمیت تولید زعفران

کاشت و تولید زعفران برای مناطق خشک و کم بارانی نظیر خراسان جنوبی و جنوب خراسان رضوی از جنبه های متعددی دارای اهمیت می باشد که مهمترین آن عبارتند از:

* کمی نیاز به آب با توجه به خشکی منطقه:

زعفران گیاهی است که تنها در فصل پاییز، زمستان و نیمه اول فصل بهار به آب نیاز دارد و در اواخر بهار و تمامی تابستان که سایر محصولات نیازمند آب می باشند این محصول به آبیاری نیازی ندارد. بنابراین با توجه به کمبود بارندگی و محدودیت منابع آب در خراسان جنوبی و رضوی کشت و تولید این محصول اهمیت خاصی پیدا می نماید.

* ایجاد اشتغال و جلوگیری از مهاجرت:

تولید زعفران به ویژه در مراحل برداشت (جمع آوری گل از مزرعه) و جداسازی کلاله (پَر کردن گل) به نیروی انسانی زیادی احتیاج دارد و لذا در فصل برداشت محصول فرصت های شغلی فراوانی ایجاد می شود که این ویژگی نیز با توجه به شرایط فعلی جامعه از اهمیت بسزایی برخوردار می باشد و در جلوگیری از مهاجرت روستاییان به مناطق شهری بسیار موثر است. بد نیست بدانید که حدود ۱۲ درصد ارزش یک کیلو زعفران خالص برای فرآوری (پَر کردن گل ها) هزینه می شود.

* افزایش صادرات غیرنفتی:

بیشتر زعفران تولید شده در ایران به خارج از کشور صادر شده و هر ساله مقدار قابل توجهی ارز نصیب کشور می کند.

* ایجاد درآمد مناسب برای کشاورز:

به طور متوسط از هر هکتار زمین زیر کشت حدود ۵-۳ کیلوگرم محصول خشک شده زعفران به دست می آید که با توجه به قیمت های کنونی درآمد نسبتاً مناسبی است. (لازم به ذکر است در صورت رعایت اصول صحیح کاشت، داشت، برداشت و فرآوری صحیح زعفران علاوه بر اینکه تولید زعفران در مزرعه افزایش خواهد یافت، به دلیل کاهش ضایعات و حذف آلودگی ها و ناخالصی در زعفران، قیمت آن نیز افزایش و درآمد کشاورزان بیشتر خواهد شد.)

کشاورزان عزیز؛ رقبای بسیاری در زمینه تولید زعفران به وجود آمده اند، در این وضعیت اگر بخواهیم به همان شیوه های سنتی زعفران تولید کنیم، توان رقابت با دیگران را نخواهیم داشت. برای باقی ماندن در جهان و داشتن شهرت بهترین زعفران، چاره ای جز تغییر در شیوه های سنتی تولید زعفران و رعایت استانداردها را نداریم!

برای اینکه بتوانید زعفران را با کیفیت مناسب و بهداشتی تولید نمایید، باید در همه مراحل تولید، دقت و توجه کافی را داشته و از روش های صحیح و توصیه شده به گونه ای استفاده نمایید که محصول، کیفیت و مرغوبیت خود را حفظ کرده و عاری از هر گونه آلودگی باشد..

از جمله مواردی که باعث آلودگی زعفران شده و مرغوبیت آن را کاهش می دهد نحوه برداشت یا جمع آوری گل زعفران می باشد، لذا با عمل به توصیه های زیر به میزان قابل توجهی مانع از آلودگی محصول خواهید شد:

- قبل از شروع به جمع آوری گل دستان خود را با آب و صابون بشویید.
- برای جمع آوری گل از سطح مزرعه از ظروف تمیز و بهداشتی استفاده کرده و هیچگاه از پلاستیک های مستعمل و کثیف و حلب های خالی متفرقه برای جمع آوری گل استفاده نکنید.
- حتی المقدور گل زعفران را صبح زود (قبل از طلوع آفتاب) و به صورت غنچه برداشت کنید.
- سعی کنید به هنگام برداشت گل دستان شما با گرد و خاک مزرعه تماس پیدا نکند.
- از جمع آوری غنچه های کوچکی که هنوز از سطح زمین بالا نیامده اند خودداری نموده و روز بعد آنها را برداشت کنید.
- گل های هر روز را صبح زود همان روز برداشت کنید.



برداشت زعفران در صبح زود و قبل از طلوع آفتاب سنت نیکویی است که شما کشاورزان عزیز از آن بهره می برید و نقش مهمی در بهبود کیفیت زعفران ایران دارد. پس بیایید با استفاده از برخی ملاحظات و رعایت استانداردها این سنت دیرینه را تکمیل کنیم!

امروزه زعفران خوب تنها زعفرانی که رنگ و بوی خوبی داشته باشد نیست! آزمایشگاه های پیشرفته کوچکترین ناخالصی و آلودگی زعفران را شناسایی می کنند و زعفرانی که در کنار عطر و بوی خوب، رنگ دهی بالا و آلودگی کمتری داشته باشد بهترین زعفران است!

مرحله دیگر برداشت محصول زعفران که می تواند بر روی کیفیت و شدت آلودگی زعفران تأثیر زیادی داشته باشد. نحوه حمل و نقل و نگهداری گل زعفران قبل از جداسازی کلاله (پَر کردن) می باشد.

عمل به توصیه های زیر می تواند تا حد زیادی مشکلات حمل و نقل گل زعفران را برطرف نماید:

1. برای حمل گل های چیده شده از مزرعه به محل جداسازی کلاله (پَر کردن) از کیسه های خالی کود شیمیایی یا پارچه های رنگی و کثیف استفاده نکنید. زیرا با انباشته شدن گلها بر روی یکدیگر کلاله ها (سر ریشه) صدمه دیده (شکسته شده) و باعث کاهش کیفیت، وزن و انتقال آلودگی به محصول خواهد شد.
2. برای حمل گل می توانید از ظروف تمیز و بهداشتی نظیر سبدهای حصیری یا پلاستیکی استفاده کنید. در صورت استفاده از سبد پلاستیکی بایستی جنس آن از مواد نو و به صورت مشبک (باستثناء کف و قسمت انتهایی) باشد.
3. برای نگهداری گل های جمع آوری شده از محل های تمیز، بهداشتی، سرد و به دور از نور مستقیم خورشید استفاده کنید.
4. پس از جمع آوری گل ها بلافاصله جداسازی زعفران از گل (پَر کردن) را آغاز نمایید.
5. چنانچه مدت نگهداری گلها تا زمان جداسازی طولانی شد (به دلیل حجم زیاد گلها) برای نگهداری گل ها از سکوهای توری استفاده کنید به طوریکه گلها به صورت لایه نازک ۵ سانتی متری روی صفحات قرار گرفته و با زمین حدود ۲۰ سانتی متر فاصله داشته باشد.
6. از جابجا کردن مکرر و بی مورد گل های زعفران جداً پرهیز کنید.



هیچگاه گل ها را به صورت انبوه روی هم انباشته و در محل های گرم نگهداری نکنید و هر چه سریعتر برای جدا کردن زعفران (پَر کردن) اقدام نمایید.

از انباشتن گل های زعفران روی زمین های خاکی جداً پرهیز نمایید. توجه داشته باشید وجود هر نوع مو، پرز، نخ، شن، خاک و یا هر جسم خارجی دیگر و حتی زعفران های بی کیفیت، باعث عدم پذیرش زعفران برای صادرات و حتی مصارف داخلی می شود و این امر به زیان کشور بوده و موجب ضایع شدن زحمات شما خواهد شد.