

اصول فرآوری زعفران ارگانیک

پروین شرایعی^{۱*}، الهام آذرپژوه^۲، سودابه عین‌افشار^۳

۱، دانشیار، بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران.

۲و۳، استادیار، بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران.



نتایج و بحث

گل زعفران در صبح زود (قبل از طلوع آفتاب) و بصورت غنچه برداشت شود و سعی شود هنگام برداشت، دست‌ها با گرد و خاک مزرعه تماس پیدا نکنند. برای حمل و نقل گل از ظروف تمیز و بهداشتی و برای نگهداری گل‌های جمع‌آوری شده از محل‌های تمیز، بهداشتی، خنک و بدور از نور خورشید استفاده شود. پس از انتقال گل از مزرعه، در کوتاه‌ترین زمان ممکن باید نسبت به جدا کردن کلاله از سایر اجزاء گل اقدام شود. محل جداسازی باید تمیز و بهداشتی بوده و افرادی که کار جداسازی را انجام می‌دهند، مسائل و نکات بهداشتی را رعایت کنند. برای خشک کردن زعفران از حرارت غیرمستقیم و یکنواخت استفاده شود و دما از ۶۰ درجه سلسیوس بالاتر نرود. رطوبت نهایی زعفران در پایان عملیات خشک کردن نباید بیشتر از ۱۲ درصد باشد. زعفران در بسته‌ها و ظروف مناسب بسته‌بندی شود و مشخصات مورد نیاز روی بسته‌ها ذکر شود. زعفران بسته‌بندی شده باید در مکانی بهداشتی، درجه حرارت و رطوبت مناسب و دور از نور نگهداری شود. دمای محیط نگهداری زعفران نباید از ۲۰ درجه سلسیوس بیشتر باشد. رطوبت نسبی محیط نگهداری زعفران نباید از ۶۰ درصد بیشتر باشد.



روش تحقیق

فرآوری زعفران به کلیه عملیات پس از برداشت اطلاق می‌شود که مستقیماً توسط تولیدکننده و یا عوامل تخصصی دیگر انجام شده و هدف آن، ارائه محصولی بازارپسند با کیفیت مناسب به مصرف‌کنندگان است. مراحل فرآوری شامل برداشت، ذخیره‌سازی گل، جابجایی و ترابری گل، جداسازی کلاله، خشک کردن، نمونه‌برداری و آزمون، بسته‌بندی (سورت)، بسته‌بندی و فروش می‌باشد. در ادامه برای هر یک از مراحل فرآوری، بر اساس استانداردهای آیفوم (فدراسیون بین‌المللی جنبش کشاورزی ارگانیک)، اصول کلی، پیشنهادها (توصیه‌ها)، الزامات و تبصره‌هایی ارائه شده است. در قسمت اصول کلی، اهداف فرآوری محصولات ارگانیک بیان می‌شود. پیشنهادها فعالیت‌هایی هستند که آیفوم‌ها آنها را ترویج می‌کنند، اما اجرای آنها الزامی نیست. در قسمت الزامات مواردی ذکر شده است که تولیدکننده زعفران بایستی آنها را رعایت نماید تا قادر به کسب مجوز تولید محصول ارگانیک از سازمان‌های گواهی‌دهنده باشد. در قسمت تبصره‌ها، موارد استثنای استانداردها ذکر می‌شود. رعایت این دستورالعمل‌ها کمک خواهد کرد تا در کنار حفظ و بهبود کمیت و کیفیت محصول، سایر اهداف و قواعد مرتبط با کشاورزی ارگانیک نیز تامین شود.



چکیده:

فرآوری زعفران به کلیه عملیات پس از برداشت اطلاق می‌شود که مستقیماً توسط تولیدکننده و یا عوامل تخصصی دیگر انجام شده و هدف آن، ارائه محصولی بازارپسند با کیفیت مناسب به مصرف‌کنندگان است. در این مقاله، برای هر یک از مراحل فرآوری بر اساس استاندارد فدراسیون بین‌المللی جنبش کشاورزی ارگانیک، دستورالعمل‌هایی ارائه شده است. رعایت این دستورالعمل‌ها کمک خواهد کرد تا در کنار حفظ و بهبود کمیت و کیفیت محصول، سایر اهداف و قواعد مرتبط با کشاورزی ارگانیک نیز تامین شود.

کلمات کلیدی:

زعفران، فرآوری، ارگانیک، کمیت، کیفیت.



مقدمه:

بسیاری از مراحل تولید، فرآوری، تجارت و مصرف زعفران در ایران بر مبنای دانش بومی پایه‌ریزی شده است و بیشتر تولیدات این گیاه در مزارع کوچک با همکاری خانواده و با بهره‌گیری از نهاده‌ها و فن‌آوری‌های محلی بوم‌سازگار شکل می‌گیرد. به همین دلیل، بخش قابل توجهی از تولید زعفران در ایران با اصول کشاورزی ارگانیک همخوانی دارد؛ اما از نظر قواعد و استانداردهای مربوط به این نظام تولیدی به عنوان محصول شبه‌ارگانیک محسوب می‌شود.

با توجه به تعریف کشاورزی ارگانیک و با در نظر گرفتن اصول حاکم بر شیوه‌های تولید زعفران در ایران، با ارائه استانداردهای پیشنهادی می‌توان زمینه مناسبی برای هدفمند شدن تولید ارگانیک این گیاه ایجاد نمود تا سبب افزایش درآمد کشاورزان و افزایش سهم ایران از بازارهای جهانی این گیاه دارویی ارزشمند شود.



منابع:

فلاحی، ح.ر.، بهدانی، م.ع.، رضوانی مقدم، پ.، جامی‌الاحمد، م. ۱۴۰۰. اصول استانداردسازی تولید زعفران ارگانیک در ایران. نشریه زراعت و فناوری زعفران، جلد ۹، شماره ۱، صفحات ۷۹-۴۳.

IFOAM. 2014. The IFOAM NORMS for organic production and processing. Ifoam Publishing, Germany. 134 p

ISO. 2010. Spices-saffron (*Crocus sativus* L.), ISO 3632-2, Part2: Test methods, International Standard.