



سازمان ملی استاندارد ایران

پیوست 2) کاربرد خلاصه استاندارد ملی پر کاربرد

عنوان استاندارد ملی		عنب خشک - ویژگی ها و روش های آزمون	
شماره استاندارد ملی	3750	سال انتشار:	1399
اداره کل استاندارد استان:		خراسان جنوبی	

خلاصه استاندارد:

- 1- خلاصه استاندارد باید حاوی اطلاعات شفاف و گویا در خصوص مزایای استفاده و بکارگیری استاندارد باشد.
- 2- خلاصه استاندارد ها شامل ویژگی ها و مشخصات فنی باشد.
- 3- ضمن تأکید بر نحوه نگارش روان و گویای خلاصه استاندارد، مباحث فنی مورد توجه متخصصان نیز در نظر گرفته شود.
- 4- در نگارش خلاصه استاندارد ها از رهنمود دبیران استاندارد مربوطه، اعضا کمیسیون فنی و خبرگان استفاده شود.
- 5- خلاصه استاندارد ارسالی ادارات کل، به تأیید کمیته تعیین محتوا خواهد رسید.

استاندارد "عنب خشک - ویژگی ها و روش های آزمون" نخستین بار در سال 1374 بر اساس پیشنهاد های دریافتی و تأیید و بررسی کمیسیون های مربوط برای اولین بار مورد تجدید نظر قرار گرفت و در یک هزار و هفتصد و هشتاد و چهارمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ 1399/09/22 تصویب شد.

عنب میوه براق و زیتونی شکلی است که در ابتدا سبز بعد سفید و پس از رسیدن به رنگ قرمز اخراپی درآمده و چروک می خورد این میوه سفت و مایل به قرمز تیره، شفاف و کروی دارای طعمی بسیار مطبوع و نسبتاً شیرین دارد. هم اکنون عنب در چین، ایران و کره جنوبی به صورت تجاری و در خیلی از کشورهای دنیا بصورت غیر تجاری و با اهداف تحقیقاتی کشت و پرورش می یابد.

هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی ها، درجه بندی، نمونه برداری، روش های آزمون، بسته بندی و نشانه گذاری عنب خشک است. این استاندارد برای عنب خشک ایران کاربرد دارد.

اصطلاحات و تعاریف:

- عنب

عنب میوه براق و زیتونی شکلی است که در ابتدا سبز بعد سفید و پس از رسیدن به رنگ قرمز اخراپی درآمده و چروک می خورد این میوه سفت و مایل به قرمز تیره، شفاف و کروی دارای طعمی بسیار مطبوع و نسبتاً شیرین دارد.

- عنب خشک

میوه عنب کاملاً رسیده به رنگ اخراپی یا قرمز تیره که مقدار رطوبت آن کمتر از 25 درصد باشد. میوه عنب خشک ممکن است روی درخت یا پس از چیدن از درخت، خشک شده باشد.

- عنب رسیده خشک

میوه عنابی که که پس از سپری شدن دوره بلوغ فیزیولوژیکی و قرمز شدن کامل پوست آن، رطوبت از دست داده و کمی نرم شده، گوشت میوه در این مرحله کمی تیره و در نهایت میوه سخت می شود. پوست عنب رسیده خشک، معمولاً براق و رنگ آن قرمز یا اخراپی است.

- میوه های نقص دار (معیوب)

به میوه های عناب که دارای آفت زدگی، نارسی، ترک خوردگی پوست میوه، بد شکلی و لکه های تیره هستند، گفته می شود.

- عناب نارس خشک

از میوه عناب تازه نارس (نابالغ) به دست می آید، هرچند که گوشت آن سخت شده، ولی کامل نبوده، و نازک بوده و پوست آن براق نیست و رنگ آن نارنجی کم رنگ است.

- ترک خوردگی پوست میوه

شکافتن پوست و بافت میوه بر اثر عوامل طبیعی یا آسیب مکانیکی در حین رشد به طوری که با چشم غیر مسلح قابل رویت بوده و تغییر رنگ نداده و میوه نیز فاسد نشده باشد، را ترک خوردگی پوست میوه می گویند.

ویژگی ها:

ویژگی های عناب خشک باید مطابق جدول شماره 1 باشد.

جدول ۱- ویژگی های عناب خشک

ردیف	ویژگی	حدود قابل قبول			
		درجه ممتاز	درجه ۱	درجه ۲	درجه ۳
۱	عوامل ناپذیرفتنی آفت زنده مواد خارجی با منشاء غیر گیاهی پوسیدگی	نباید وجود داشته باشد			
۲	ویژگی های ظاهری	بیشینه ۳۰۰ عدد در یک کیلوگرم	بیشینه ۳۷۰ عدد و کمینه ۳۰۱ عدد در یک کیلوگرم	بیشینه ۵۰۰ عدد و کمینه ۳۷۱ عدد در یک کیلوگرم	کمینه ۵۰۱ عدد در یک کیلوگرم
	بو و مزه	عاری از بو و طعم غیر طبیعی			
	رنگ	عناب خشک به رنگ قرمز تیره یا قرمز اخراپی و سطح آن معمولاً براق است.			
۳	شکل ظاهری	عناب باید از نظر شکل ظاهری به شکل کروی یا بیضوی، همسان و یک اندازه متناسب با درجه عناب و پر گوشت باشد.			
	آفت زدگی	نداشته باشد	نداشته باشد	بیشینه ۲ درصد	بیشینه ۳ درصد
	میوه های نقص دار	مجموع بیشینه ۳ درصد (وزنی)	مجموع بیشینه ۵ درصد (وزنی)	مجموع بیشینه ۸ درصد (وزنی)	مجموع بیشینه ۱۲ درصد (وزنی)
۴	ویژگی های شیمیایی	مواد جامد محلول (بر حسب وزن ماده خشک) رطوبت			
	سایر ویژگیها	کمینه ۹۵ درصد (وزنی)	کمینه ۹۰ درصد (وزنی)	کمینه ۸۰ درصد (وزنی)	کمینه ۷۰ درصد (وزنی)
۵	سایر ویژگیها	بیشینه ۰٫۱ درصد (وزنی)	بیشینه ۰٫۳ درصد (وزنی)	بیشینه ۰٫۵ درصد (وزنی)	بیشینه ۰٫۵ درصد (وزنی)
		کمینه ۵۵ درصد بیشینه ۵۲ درصد (وزنی)			

درجه بندی

عناب خشک باید بر اساس ویژگیهای گفته شده در جدول فوق درجه بندی شود.

بسته بندی

علاوه بر انبارش سرد، بسته‌بندی مناسب می‌تواند به حفظ و ذخیره‌سازی تاثیر بگذارد و عمر مفید محصول را افزایش داده و در کیفیت محصول موثر باشد. میوه‌های عناب باید در بسته بندی تمیز، نو، خشک و بی‌بو تهیه شده از مواد مجاز و مناسب برای محصولات غذایی و محکم بسته بندی شود. مقدار بسته بندی در کیسه ها باید به گونه‌ای باشد که بتوان به راحتی آنها را جابجا کرد که به عناب ها آسیب وارد نشود. می‌توان برای بسته‌بندی از کیسه های نایلونی یا پارچه‌ای و کنفی محکم استفاده کرد. عناب را می‌توان ابتدا در کیسه‌های کوچک بسته بندی کرد و سپس در کارتن‌ها یا جعبه های پلاستیکی قرارداد. پیشنهاد می‌گردد حداکثر وزن بسته‌های بزرگ در کارتن 10 کیلوگرم باشد.