

المختبر الخامس

دراسة المواصفة للتمور العراقية

دراسة مواصفة التمور

تتم بالأسلوب العلمي تحديد المتطلبات والخصائص التي يجب ان نوفرها في منتج ما لكي نهئى له الجودة وانخفاض التأليف مما يعود بالفائدة للمنتج والمستهلك على السواء يتم تحديد المواصفة بطرق الفحص والكشف والاختبار للتأكد من جودة المنتج ومطابقته للشروط المطلوبة . قد تكون المواصفات قطرية وهي خاصة ببلد معين اما الزامية او اختيارية وقد تكون المواصفة اقليمية تعود لمنطقة محددة او مجموعة دول لمنتج معين وقد تكون مواصفة دولية او عالمية تشتمل مثلا كل دول العالم المنتجة للتمور .



فوائد المواصفة :

1. وضع خطط لاحتياجات الانتاج من المادة الخام وصولاً للمنتج النهائي
2. اختيار الطرق القياسية للفحص والتحليل .
3. رفع الكفاءة الانتاجية بزيادة الانتاج وخفض التكاليف .
4. حماية مصالح وصحة المستهلك وكذلك تشجيع المنتج .
5. تحديد انواع مواد التعليب وطرق الخزن .
6. حماية الاقتصاد وتشجيع الانتاج الوطني .

معرفة نوعية التمور :

1. التمور الكاملة غير منزوعة النواة .
2. تمور منزوعة النواة تصل الى 10% من وزن التمرة.
3. تمور مضغوطة او مكبوسة ميكانيكيا او يدويا.
4. تمور غير مضغوطة تمور قل (تعبئ دون كبس) .

5. تمور العثوق (تعبئ مع الشماريخ).
6. قطع تمور (تمور منزوعة النواة ومشرحة).
7. عجينة التمور (منزوعة النواة).

معرفة التصنيف التحليلي تقسم التمور الى غير منزوعة النوى حسب الحجم الى :

1. تمور صغيرة عددها اكثر من 90 ثمرة/500 غم .
2. تمور المتوسطة التي يكون عددها 80-90 ثمرة /500غم .
3. تمور كبيرة التي يكون عددها اقل من 80 ثمرة /500 غم .

ابعاد التمر :

20-80 ملم طولاً .

8-30 ملم قطراً .

3-15 غم وزن الثمرة .

عوامل النوعية

1. الحجم الموحد 10 درجات
2. اللون 20 درجة
3. غياب الاضرار 30 درجة .
4. الصفات الاخرى 40 درجة .

درجات الرئيسية للتمور

درجة أ- تمور منزوعة النواة او غير منزوعة لاصنف معين من التمور يمتلك لون موحد وخالي من الاضرار الفسلجية او الميكانيكية ويمتلك حجم واحد وصفاته جيدة يحصل على 90% او اكثر .

درجة ب- نفس الصفات اعلاه ويحصل على 80% او اكثر .

درجة ج- نفس الصفات اعلاه ويحصل على 70% او اكثر .

درجة د- نفس الصفات اعلاه ولكن تحصل على اقل من 70% دائما تستخدم للاغراض الصناعية .

اما في العراق فتدرج التمور الى اربع اقسام تمور ممتازة وجيدة وعادية وصناعية وتمتاز التمور الممتازة :

1. سليمة من الاصابة الحشرية الحية تماماً .
2. لا تزيد نسبة الشوائب المعدنية عن 0.1% .
3. لا تزيد نسبة الرطوبة 30% .
4. مماثلة الحجم والشكل واللون والتمور المعيوبة لا تزيد 12% عدداً .
5. لا تزيد الاصابة الحشرية عن 5% عدداً .
6. لا تزيد الاوساخ العضوية عن 2% عدداً .
7. لا تزيد المتحمضة او المتعفنة او المتحللة عن 1% عدداً .

8. تمور منزوعه النواة 2 نواة او 4 قطع من اجزاء النواة لكل 100 ثمرة .
9. تقع التمور ضمن الاحجام الواردة .

صفات التمور الجيدة :

نفس التمور الممتازة مع رفع النسب المشار اليها .

صفات التمور العادية :

1. خالية من الحشرات الحية .
2. ذات حجم وشكل ولون مقبول .
3. الشوائب المعدنية والعضوية لا تزيد عن 0.2% وزناً.
4. التمور المتحللة والمتحمضة لا تزيد عن 25 عدداً.

صفات التمور للأغراض الصناعية :

1. خالية من الاصابات الحشرية الحية .
2. الاصابة الحشرية الميتة لا تزيد عن 20%
3. الشوائب المعدنية والعضوية لا تزيد عن 0.5%.
4. التمور المتحللة والمتعفنة لا تزيد عن 3%.

العيوب في التمور :

1. تمور مصابة بلفحة شمس .
2. متضررة ميكانيكياً.
3. مصابة بالندب (ندب صفراء على القشرة الخارجية) .
4. تمور غير ناضجة (الحشف) .
5. تمور ابو خشيم الاسود (بقع سوداء مجعدة صنف الحلاوي) .
6. التمور العذرية (عدم تلقيح الازهار الانثوية) .
7. تمور متعفنة ومتحمضة وملوثة بالاوساخ والاصابات الحشرية .

طريقة العمل :

50 ثمرة عشوائية دون انتخاب لأي صنف :

1. ايجاد معدل وزن الثمرة .
2. ايجاد ابعاد الثمرة بالمسطرة نقيس الطول والعرض .
3. احسب نسبة التمور المعيوبة .
4. افتح كل ثمرة بالسكين واحسب نسبة الاصابة الحشرية .
5. وزن النوى لجميع الثمار ثم حساب نسبة اللب الى النوى ونسبة اللب الى الثمار .

6. ارسم الجدول .

الملاحظات	عدد الاصابة	العيوب	اللون	وزن اللب الوزن الكلي	وزن اللب وزن النوى	الطول القطر	القطر	الطول	معدل وزن الثمرة	الصنف الموسم
										1
										2



المصادر:

المظفر ،عدنان وهاب (2019) .تكنولوجيا التمور والسكر ،رقم الايداع في دارالكتب والوثائق بغداد
5533 لسنة 1029 ، 450ص .

العكيدي، حسن خالد 2009-2010 . نخلة التمر - سيدة الشجر ودرة الثمر. أمانة للنشر والتوزيع .
المملكة الاردنية الهاشمية

مجموعه من المصادر الالكترونية الحديثة ، الكتاب المنهجي للمرحلة الرابعه