

## درجه بندی رنگ مغز سبز پسته

امین حسین زاده



خشک کن شود. در این مرحله نیز دقت عمل لازم است که رنگ مغز کدر نشود و با کاهش زمان ماندن مغز، از بروز آفلاتوکسین جلوگیری به عمل آید. از این به بعد باید در تمام مراحل دقت داشت که آلودگی های میکروبی وارد سیستم تولید نشوند.

۵. در مرحله بعدی، مغز سبز توسط نیروی انسانی رنگ بندی می شود. در این قسمت بایستی خطای انسانی به حداقل برسد تا بهترین رنگ بندی را داشته باشیم و محصول تولیدی عاری از مواد خارجی باشد چرا که اکثر خریداران بدون کنترل مجدد، مستقیماً مغز سبز را به عنوان مواد اولیه محصولات غذایی خود استفاده می کنند و لذا در صورت باقی ماندن مواد خارجی در محصول، خسارات جبران ناپذیری به بار خواهد آمد.

این قسمت یکی از کلیدی ترین مراحل فرآیند است که در آن با توجه به استاندارد داخلی شرکت، مغز های سالم به حدود ۵ طیف اصلی از رنگ سبز تقسیم می شوند و مغز های لپه نیز عمدتاً در دو دسته سبز تیره و روشن قرار می گیرند.

۶. در نهایت مغز سبز پسته بایستی به نحوی بسته بندی شود که کیفیت خوب تولید را تا رسیدن به مقصد و تحویل مشتری حفظ نماید.

با توجه به مطالب فوق و با علم به این که مهمترین موارد مصرف مغز سبز پسته در صنایع کالباس، بستنی، شیرینی و شکلات است استقرار سیستم ایمنی مواد غذایی در شرکت های تولید کننده مغز سبز پسته الزامی بنظر می رسد.

واضح است که در کنار اهمیت رنگ بندی مناسب در صورتی که به سایر موارد اشاره شده از سوی هر شرکتی دقت نشود نه تنها بازار آن شرکت از دست خواهد رفت بلکه به کل صنعت مغز سبز در ایران لطمه های شدیدی وارد خواهد شد.

و خطا و تجربیات سایرین، روش تولید خاص خود را که ممکن است هر کدام برای خود انحصاری هم باشند بوجود آورده اند.

اما در کل صرفنظر از دستگاه ها و فرآیند، مراحل تولید تقریباً یکی است. این مراحل هر کدام به تنهایی روی کیفیت مغز سبز تاثیر گذار می باشند که در ادامه آنها را بررسی می کنیم:

۱. در صورتی که میزان رسیدگی پسته کال یا درصد خندان آن بالا باشد جدا از احتمال بروز آلودگی به آفلاتوکسین، کیفیت رنگ محصول تولید شده از سبز به زرد گرایش پیدا خواهد کرد. اصولاً هر چه میزان نارس بودن پسته بیشتر باشد سبزی مغز پسته بیشتر خواهد بود. یکی از نکات بسیار مهم این است که باید کالک خریداری شده عاری از سم استامی پراید باشد، این مطلب مدتی است که به یکی از دغدغه های اصلی صادرکنندگان مغز سبز تبدیل شده است.

۲. در کارگاه شکست، تنظیم بودن دستگاه ها برای داشتن کمترین میزان ضایعات بسیار مهم است، در غیر اینصورت مغز پسته دچار صدمه فیزیکی خواهد شد و ممکن است خاک حاصل از شکست به مغزهای زخمی بچسبد و تا مرحله رنگ بندی هم جدا نشود. در این صورت ظاهر مغز سبز زیبایی خود را از دست خواهد داد.

۳. مرحله بعد جدا سازی پوست سوم مغز است. این فرآیند معمولاً توسط آب جوش انجام می شود و لذا زمان و نحوه جوشاندن مغز پسته در مراحل بعدی اثر خود را نشان خواهد داد. در صورت رعایت نکردن دقت لازم، ممکن است شفافیت رنگ از دست برود یا مغزها لپه شوند همچنین امکان دارد که پوست روی مغز بطور کامل جدا نشود.

۴. پس از جدا سازی پوست سوم، مغز باید بلافاصله وارد

هر سال حدود ۵ تا ۸ درصد کل محصول پسته بصورت کال برداشت می شود که بیشتر این مقدار جهت تولید مغز سبز استفاده می شود. با توجه به این میزان برداشت، سالانه حدود یک هزار و پانصد تن مغز سبز با ارزش تقریبی ۳۶ میلیون دلار از ایران صادر می شود. مغز سبز بصورت سالم، لپه، خرده، خلال و پودر به خارج از کشور ارسال می گردد.

در شرایط فعلی با توجه به اینکه بازار اصلی مغز سبز اروپاست و در این بازار سخت گیر هر روز بیشتر از روز قبل به کیفیت اهمیت داده می شود نمی توان فقط به بهبود کیفیت رنگ بندی قناعت کرد و توقع توسعه بازار داشت.

برای داشتن یک مغز سبز خوب، جدا از یکنواختی رنگ و شفافیت مغز و یکنواختی و سلامت فیزیکی مغز، عدم آلودگی شیمیایی و میکروبی نیز بسیار مهم است.

رعایت گزینه های کیفی فوق از الزامات صادرات پایدار مغز سبز می باشد. با در نظر گرفتن این موارد بعنوان پیش نیاز تولید، تنها عامل نرخ گذاری درجه های مختلف مغز سبز، رنگ آنها می باشد.

تفکیک رنگ امری کیفی است و نمی توان میزان سبزی مغزها را اندازه گیری یا استاندارد برای آن تعریف کرد، از این رو درجه بندی مغز سبز بر اساس رنگ، امری سلیقه ای است و هر شرکت با توجه به نیاز مشتریان خود استاندارد داخلی برای رنگ بندی تعریف کرده که ممکن است با سایر شرکت ها متفاوت باشد.

این مشتری ها هستند که با توجه به محل مصرف مغز سبز با تولیدکننده در مورد رنگ بندی به توافق می رسند. از سوی دیگر فرآیند تولید مغز سبز نیز مانند روش تولید سایر محصولات تولید شده از پسته، فرآیندی مشخص و با خط تولیدی از پیش طراحی شده نیست و باز هم این شرکت ها هستند که بر اساس سعی