**نقش استانداردهای ملی وبین المللی در تعیین ویژگی های کیفی قهوه**

مژگان توفیقیان

کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی٬مدیر تحقیق و توسعه و مدیر کنترل کیفی شرکت مشتری

نویسنده مسئول: [mozhgan\_tofighian@yahoo.com](mailto:mozhgan_tofighian@yahoo.com)

**چکیده**

**بیان مسئله**: مطالعات نشان می دهد استانداردها می توانند ابزار مفید و مورد قبول تجارت بین المللی برای صنعت غذا باشند زیرا شناخته شده ترین مرجع قابل اعتماد توسط کارشناسان متخصص می باشند و نقش اساسی در تعیین کیفیت ، ایمنی و سلامت محصول دارند که به سطوح مختلفي از جمله استانداردهاي بين المللي مانند (ایزو ، کدکس) و استاندارد های ملی،منطقه ای، شرکتی وکارخانه ای تقسیم می شوند.

**هدف پژوهش:** هدف مطالعه حاضر مروری بر پژوهش های انجام گرفته و نقش ویژگیهای کیفی تعیین شده در استانداردها که برگرفته از استانداردهای بین المللی و استاندارد ملی ایران بوده می باشد.

**یافته ها:** قهوه به عنوان نوشیدنی رایج در جهان ، نقش استانداردها در تعیین کیفیت آن بسیار حائز اهمیت است. استاندارد های بین المللی ایزو و استانداردهای ملی تدوین شده در ایران عبارتند از استاندارد شماره 11137 استاندارد ملی 4388استاندارد ملی 3623و استاندارد ملی 589 و استاندارد ملی 15545که به صورت تشویقی در صنعت قهوه کاربرد دارند.

**نتیجه گیری:** لزوم استانداردسازی برای تمامی کسانی که در تولید فراوردهای قهوه دخیل هستند،برای رقابت وافزایش کیفیت محصول به عنوان نیازی اساسی به حساب می آید اما به دلیل مشکلاتی از جمله تحریم ها ی اقتصادی جامعه ،هزینه های اجرای استاندارد اجباری ،واردات ماشین آلات و تجهیزات آزمایشگاهی ضرورتی برای اجباری بودن در این شرایط توصیه نمی شود اما واردات کالای باکیفیت می‌تواند خودبه‌خود تولیدکننده داخلی را نیز به رعایت کیفیت مجاب کند، و تولیدکنندگان داخلی را برای رقابت مجبور به رعایت کیفیت کند. در تمام دنیا اقتصاد آزاد ضامن ارتقای کیفیت بوده بنابراین رقابت آزاد در محصولات همه افراد را به ارتقای کیفیت سوق می‌دهد.

**کليد واژه ها:** ویژگی های کیفی، قهوه، استانداردهای ملی و بین المللی، نوشیدنی

**The role of national and international standards in determining the** **qualitative properties of coffee**

Mozhgan tofighian

MA Food Industry, director of research and development, quality control managers moshtari  
**Mozhgan\_tofighian@yahoo.com**

**‌**

**Abstract**.

**Statement of Problem**: Studies show that standards can be a useful and accepted tool of international trade for the food industry because they are the most trusted reference by expert experts and play a key role in determining the quality, safety and health of the product at various levels. These include international standards such as (ISO, Codex) and national, regional, corporate and factory standards.

**Research Purpose**: The purpose of the present study is to review the research performed and the role of the qualitative characteristics defined in the standards that derive from international standards and national standards of Iran.

**Results**: As the most popular beverage in the world, coffee plays an important role in determining its quality. International ISO standards and national standards developed in Iran include Standard No. 11137, National Standard 4388, National Standard 3623, National Standard 589, and National Standard 15545, which are exemplary in the coffee industry.

**Conclusion**: The need for standardization for all those involved in the production of coffee products is a fundamental need for competitiveness and product quality enhancement, but due to problems such as economic sanctions on society, mandatory standard implementation costs, machinery imports And laboratory equipment is not required to be compulsory in these conditions, but importing quality goods can also automatically convince the domestic producer to comply with the quality, and force the domestic producers to compete for quality. Across the world, the free economy guarantees quality promotion, so free competition in products promotes quality.

**Keywords**: Quality properties, Coffee, National and International Standards, Drink.