

بررسی توسعه شکلات با میوه خشک، کشمش (ترکیب، کیفیت، فواید سلامتی، فرایند و میزان تولید، و کاربرد کشمش و فراورده‌های آن) در جهان و افغانستان (از چالش‌ها – فرصت‌ها)

شفیق الله مشفق¹، محمد ربانی خوراسگانی¹

¹ دانشجوی کارشناسی ارشد، گرایش میکروبیولوژی-صنعتی، گروه زیست‌شناسی، دانشکده علوم و زیست‌فناوری‌های نوین،

دانشگاه اصفهان، ایران

¹ دکتری میکروبیولوژی، گروه زیست‌شناسی- سلولی و مولکولی و میکروبیولوژی، دانشکده علوم، دانشگاه تهران، ایران

*Email: shzaheen@gmail.com

چکیده

بیان مسئله: کشمش یکی از مهم‌ترین، مشهورترین و پرمصرف‌ترین میوه‌های خشک جهان، به دلیل ارزش غذایی آنها بوده است. کشمش حاوی ماکرونوترینت‌ها و میکرونوترینت‌ها (از جمله ویتامین‌ها و مواد معدنی) است. وجود کربوهیدرات‌های مونوساکاریدی و بخصوص فروکتوز در کشمش هنگام نیاز فوری به انرژی و پذیرش محصول از لحاظ حسی از اهمیت ویژه‌ای برخوردار بوده است، چون مونوساکاریدها سریعاً بدون هضم قابل جذب اند. کشمش به دلیل ترکیب فیتوشیمیایی بی‌نظیر باید مورد توجه خاصی در تحقیقات داشته باشد و خصوصیات طبیعی، آنها را به یک منبع جذاب از مواد مغذی تبدیل کرده است. وجود فیبرها و آنتی-اکسیدان‌ها در کشمش به سلامت سرطان، بیماری‌های قلبی و عروقی و یبوست کمک می‌کند و خواص ضد میکروبی و ضدالتابی دارند، فروکتوالیگوساکاریدهای آن خواص پری‌بیوتیک دارند و به سلامت کولون کمک می‌کند و همچنین مواد معدنی کشمش می‌توان از پوکی‌استخوان جلوگیری کرد. با توجه به ترکیب کشمش و اینکه آنها چربی ندارند، جای تعجب نیست که این میوه یک میان وعده سالم در نظر گرفته شود. امروزه موضوع ایمنی و بهداشت مواد غذایی بیشتر و بیشتر مورد توجه قرار می‌گیرد، به دلیل آلودگی شدید محیط زیست و آگاهی بهداشتی مردم، آلودگی کشمش نیز از این امر مستثنی نیست. با این حال، برای دستیابی به تولید کشمش‌های باکیفیت بالا و دستیابی به پذیرش مصرف‌کنندگان، باید توجه ویژه‌ای به ویژگی‌های کیفی در نظر گرفته شود. ویژگی‌های کیفی انگور نظیر رنگ، بافت، ویتامین‌ها، مواد فیتوشیمیایی، عطر و ثبات میکروبی از اهمیت خاصی برخوردار است، زیرا می‌توانند در طول روش خشک‌کردن متفاوت باشند و به طور مستقیم درک کیفیت و انتخاب مصرف‌کننده را تعیین کنند. از انگورهای خشک به عنوان ماده ای در پخت، تنقلات، غلات صبحانه و صنعت شیرینی سازی استفاده می‌شود.

هدف پژوهش: بررسی ارزش غذایی و اثرات مفید کشمش بر سلامت، معیارها و عملیات لازم برای تولید کشمش باکیفیت، ارزش کیفیت در قبولیت محصول در بازار و چالش‌ها (چه در زمینه تولید و چه در زمینه فروش) و اشکار ساختن فرصت‌ها در این زمینه. روش و چگونگی انجام پژوهش: کتابخانه ای¹: استفاده از منابع برجسته و بروز در زمینه انگور و کشمش

یافته‌ها و نتیجه گیری: در افغانستان بیش از ۹۰ ورايته انگور وجود دارند که اغلب آنها در جنوب، جنوب غرب و مرکز کشور و ۱۰٪ در شمال کشور تولید می‌شود، ورايته های متفاوت ناحیه به ناحیه فرق می‌کند، ولی میان آنها سه ورايته مهم (سندوخانی، کشمش و قندهاری) برای بازار وجود دارند. میزان تبخیر زیاد افغانستان (بارندگی کم/ ترکیب رطوبت با درجه حرارت بالا) مطلوب ترین آب و هوای جهان را برای تولید کشمش ایجاد می‌کند، و به دنبال آن ایران و کالیفرنیا است. افغانستان از لحاظ صادرات کشمش در جهان در جایگاه ۷ قرار گرفته. انگور و کشمش در افغانستان از لحاظ تجارت کالای درجه اول به شمار می‌آیند که عاید سالانه صادرات کشمش ۱۵۰ میلیون دلار هست و بیشترین صادرات کشمش به فدراسیون روس، پاکستان و هند دارند. از لحاظ قیمت به ترتیب (کشمش طلایی سبز قندهار در درجه اول، کشمش سبز زابل و غزنی در درجه دوم و کشمش قرمز

¹ Literature review

شمال در درجه سوم) قرار گرفته اند. برداشت نامناسب، عدم وجود (کشمش خانه های معیاری، شستشو و مرتب سازی، سیستم ترلیسینگ¹، انتخاب وراثته، بازار و تیمارهای شیمیایی لازم) و استفاده نکردن از جبریلن از مشکلات بزرگ در زمینه انگور و کشمش تلقی می شود. همچنین مدیریت یکپارچه آفات، بازارهای پاکستان برای کشمش بی دانه، آگاهی مردم در زمینه شستشو و مرتب سازی و فوائد آن (قبولیت محصول در بازار)، اعمار کشمش خانه ها، فراهم کردن سیستم ترلیسینگ بهبود یافته، بهره برداری از فرصت های بازار بین المللی از فرصت های مهم در این زمینه به شمار می آیند. عدم وجود اطلاعات در مورد کیفیت و ایمنی کشمش افغانستان و به دلیل وجود کپک و مایکوتوکسین در آن، کشمش افغانستان را برای بازار امریکا و اروپا نامناسب ساخته اند. کلید واژه ها: توسعه شکلات، میوه خشک، کشمش، کیفیت کشمش، کشمش ایمن، مواد فیتوشیمیایی، سلامت

¹ Trellising