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

شفیق الله مشفق \*1 ، محمد ربانی خوراسگانی1

1 دانشجوی کارشناسی ارشد، گرایش میکروبیولوژی-صنعتی، گروه زیست­شناسی، دانشکده علوم و زيست­فناوری­های نوين، دانشگاه اصفهان، ایران

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

\*Email: [shzaheen@gmail.com](mailto:shzaheen@gmail.com)

چکيده

بیان مسئله: کشمش یکی از مهم­ترین، مشهور­ترین و پرمصرف­ترین میوه­های خشک جهان، به دلیل ارزش غذایی آنها بوده است. کشمش حاوی ماکرونوترینت­ها و میکرونوترینت­ها (ازجمله ویتامن*­*ها 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 ويژه­ای 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 فيبرها و آنتی­اکسیدان­ها در کشمش به سلامت سرطان، بیماری­های قلبی و عروقی و یبوست کمک می­کند و خواص ضدمیکروبی 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 می گیرد، 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 باکیفیت­بالا و دستیابی به پذیرش مصرف­کنندگان، باید توجه ویژه­ای به ویژگی­های کیفی در نظر گرفته­شود. 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 تعیین­کنند. از انگورهای خشک به عنوان ماده ای در پخت، تنقلات، غلات صبحانه و صنعت شیرینی سازی استفاده می شود.

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 زمینة تولید و چه در زمینة فروش) و اشکار ساختن فرصت­ها در اين زمينه.

روش و چگونگی انجام پژوهش: کتابخانه ای[[1]](#footnote-1): استفاده از منابع برجسته و بروز در زمینه انگور و کشمش

يافته­ها ونتيجه گیری: در افغانستانستان بیش از ۹۰ ورایته انگور وجود دارند که اغلب آنها در جنوب، جنوب غرب و مرکز کشور و %۱۰ در شمال کشور تولید می شود، ورایته های متفاوت ناحیه به ناحیه فرق می کند، ولی ميان انها سه ورایته مهم (سندوخانی، کشمشی و قندهاری) برای بازار وجود دارند.میزان تبخیر زیاد افغانستانستان (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. افغانستانستان از لحاظ صادرات کشمش در جهان در جایگاه ۷ قرار گرفته. انگور و کشمش در افغانستانستان از لحاظ تجارت کالای درجه اول به شمار می ایند که عاید سالانه صادرات کشمش ۱۵۰ میلیون دلار هست و بیشترین صادرات کشمش به فدراسیون روس، پاکستان و هند دارند. از لحاظ قیمت به ترتيب (کشمش طلایی سبز قندهار در درجه اول، کشمش سبز زابل و غزنی در درجه دوم و کشمش قرمز شمال در درجه سوم) قرار گرفته اند.برداشت ­نامناسب، عدم وجود (کشمش­خانه­های معیاری، شستشو و مرتب سازی، سیستم تریلیسینگ[[2]](#footnote-2)، انتخاب ورایته، بازار و تیمارهای شیمیایی لازم) و استفاده نکردن از جبریلن از مشکلات بزرگ در زمینه انگور و کشمش تلقی می­شود. همچنین مدیریت یکپارچه آفات، بازارهای پاکستان برای کشمش بی دانه، اگاهی مردم در زمینه شستشو و مرتب­سازی و فوائد آن(قبولیت محصول در بازار)، اعمار کشمش خانه­ها، فراهم کردن سیستم تریلیسینگ بهبود يافته، بهره برداری از فرصت­های بازار بین المللی از فرصت­های 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 ساخته­اند.

کلید واژه­ها: توسعه شکلات، میوه­خشک، کشمش، کيفيت کشمش، کشمش ایمن، مواد فيتوشيمیایی، سلامت

1. Literature review [↑](#footnote-ref-1)
2. Trellising [↑](#footnote-ref-2)