



جمهوری اسلامی ایران

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

شماره استاندارد ایران

۲۶۶



ویژگیهای میوه نارنگی

تجدید نظر دوم
چاپ ۴

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران تنها سازمانی است در ایران که بر طبق قانون میتواند استاندارد رسمی فرآوردهها را تعیین و تدوین و اجرای آنها را با کسب موافقت شورای عالی استاندارد اجباری اعلام نماید. وظایف و هدفهای موسسه عبارتست از:

(تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی - انجام تحقیقات بمنظور تدوین استاندارد بالا بردن کیفیت کالاهای داخلی، کمک به بهبود روشهای تولید و افزایش کارایی صنایع در جهت خودکفایی کشور - ترویج استانداردهای ملی - نظارت بر اجرای استانداردهای اجباری - کنترل کیفی کالاهای صادراتی مشمول استانداردهای اجباری و جلوگیری از صدور کالاهای نامرغوب بمنظور فراهم نمودن امکانات رقابت با کالاهای مشابه خارجی و حفظ بازارهای بین المللی کنترل کیفی کالاهای وارداتی مشمول استاندارد اجباری بمنظور حمایت از مصرف کنندگان و تولیدکنندگان داخلی و جلوگیری از ورود کالاهای نامرغوب خارجی راهنمایی علمی و فنی تولیدکنندگان، توزیع کنندگان و مصرف کنندگان - مطالعه و تحقیق درباره روشهای تولید، نگهداری، بسته بندی و ترابری کالاهای مختلف - ترویج سیستم متریک و کالیبراسیون وسایل سنجش - آزمایش و تطبیق نمونه کالاها با استانداردهای مربوط، اعلام مشخصات و اظهار نظر مقایسه ای و صدور گواهینامه های لازم).

موسسه استاندارد از اعضاء سازمان بين المللي استاندارد ميباشد و لذا در اجراي وظايف خود هم از آخرين پيشرفتهاي علمي و فني و صنعتي جهان استفاده مينمايد و هم شرايط كلي و نيز منديهاي خاص کشور را مورد توجه قرار ميدهد.

اجراي استانداردهاي ملي ايران بنفع تمام مردم و اقتصاد کشور است و باعث افزايش صادرات و فروش داخلي و تأمين ايمني و بهداشت مصرف کنندگان و صرفه جوئي در وقت و هزینهها و در نتيجه موجب افزايش درآمد ملي و رفاه عمومي و کاهش قيمتها ميشود.

کمیسیون استاندارد ویرگیهای میوه نارنگی

تجدید نظر

رئیس

آگه - علي اکبر

دکترای علوم

مشاور موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتي ايران

اعضاء

امير قلي - مهدي

لیسانس علوم

وزارت بازرگاني

سیاسي

بهار - فخریه

لیسانس اقتصاد

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتي ايران

تفضلي - جهان پسر

مهندس کشاورزي

مرکز توسعه صادرات

بهار - فخریه

لیسانس اقتصاد

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتي ايران

تفضلي - جهان پسر

مهندس کشاورزي

مرکز توسعه صادرات

زمانی کمپانی -

مهندس کشاورزي

استاندارد استان تهران

عباسقلي

ناصر و ثوقي - فریده

مهندس کشاورزي

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتي ايران

نوراني - سيدرضا

بازرگاني

نماینده اتحادیه صادر کنندگان میوه و تره بار

علیزاده - جهانگیر

مهندس کشاورزي

سازمان حفظ نباتات (وزارت کشاورزي)

فرهاد - رسول

مهندس کشاورزي

وزارت کشاورزي

دبیر

زمانی - عباس

دکترای تغذیه

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتي ايران

ویژگیهای میوه نارنگی تجدید نظر

هدف

دامنه کاربرد

تعاریف و اصطلاحات

ویژگیها

بسته بندی

نشانه گذاری

نمونه برداری

روش های آزمون

بسمه تعالی

پیشگفتار

استاندارد ویژگیهای میوه نارنگی که نخستین بار در سال ۱۳۴۵ تهیه گردید بر اساس پیشنهادهای رسیده و بررسی و تأیید کمیسیون فنی مربوطه برای دومین بار مورد تجدید نظر قرار گرفت و در یکصد و نود و هشتمین جلسه کمیته ملی استاندارد کشاورزی و غذایی مورخ ۷۵/۱۲/۱۹ تصویب شد اینک باستناد بند ۱ ماده ۳ قانون اصلاحی قوانین و مقررات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران مصوب بهمن ماه سال ۱۳۷۱ بعنوان استاندارد رسمی ایران منتشر میگردد.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با پیشرفتهای ملی و جهانی در زمینه صنایع و علوم، استانداردهای ایران در مواقع لزوم مورد تجدیدنظر قرار خواهند گرفت و هرگونه پیشنهادی که برای اصلاح یا تکمیل این استانداردها برسد، در هنگام تجدیدنظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه واقع خواهد شد.

بنابراین برای مراجعه به استاندارد ایران باید همواره از آخرین چاپ و تجدیدنظر آنها استفاده کرد.

در تهیه و تجدید نظر این استاندارد سعی شده است که ضمن توجه به شرایط موجود و نیازهای جامعه حتی المقدور بین این استاندارد و استانداردهای کشورهای صنعتی و پیشرفته هماهنگی ایجاد شود.

لذا با بررسی امکانات و مهارتهای موجود و اجرای آزمایش های لازم این استاندارد با استفاده از منابع زیر تهیه گردیده است:

۱- استاندارد نارنگی بشماره ۲۶۶ در سال ۱۳۶۹.

۲- Post Harvest Technology of Horticultural Crops University of California (۱۹۸۵)

۳- Revised Standard Lay out for UN/ECE Standards for Fresh Fruit And Vegetables
ECE/AGRI/۵۵ - ۱۹۸۶

۴- United States Standards for Grades of Florida Oranges and Tangelos (۱۹۶۸)

۵- Fruit And Vegetable Juice - processing Technology Third Edition Philip E . Nelson . Ph .D

Avi Publishing Company (۱۹۸۰)

ویژگیهای میوه نارنگی تجدید نظر

۱- هدف

هدف از تدوین این استاندارد ارائه ویژگیها، بسته بندی، نشانه گذاری، نمونه برداری و روش های آزمون میوه نارنگی میباشد.

۲- دامنه کاربرد

این استاندارد درباره میوه رقم های گوناگون درخت نارنگی کاربرد دارد.

۳- تعاریف و اصطلاحات

در این استاندارد واژه ها و اصطلاحات با تعاریف زیر بکار برده میشود.

۳-۱ - نارنگی عبارت است از میوه تازه رقم های گوناگون درخت نارنگی

Citrus reticulata Blanco از خانواده مرکبات Rutaceae میباشد.

۳-۲ - نارسی: حالتی است که دگرگونی رنگ پوست میوه از سبز به زرد تا نارنجی آغاز نشده باشد.

۳-۳ - آلودگی: بودن هر گونه مواد خارجی مانند گرد و خاک گل و خاشاک روی پوست میوه است. که میتوان آن را بدون بهره گیری از ریزبین با چشم دید.

۳-۴ - آسیب دیدگی: بودن زیان های برخاسته از برداشت، جابجائی، بسته بندی و ترابری، مانند ضرب دیدگی، لهیدگی، ترک خوردگی، خراشیدگی، بریدگی و سوراخ شدگی در میوه است که با چشم بتوان آن را دید.

۳-۵ - خال زدگی: بودن لکه های خشکیده، ناهموار، بد رنگ و سیاه شده روی پوست میوه است.

۳-۶ - غیر یکنواختی: یکدست نبودن میوه ها در بسته از دیدگاه اندازه، رقم و شکل میباشد.

۳-۷ - مواد خارجی: هر چیز جز نارنگی در بسته های میوه گفته میشود مانند تکه های شاخ و برگ (بجز دم میوه که به میوه چسبیده باشد بشرطی که طول آن از یک سانتیمتر بیشتر نباشد).

۳-۸ - سرمازدگی: حالتی است که در نتیجه پائین بودن دما بافت میوه دگرگون و کم آب می شود و مانند آثار ظاهری آن در روی پوست بصورت لکه های قهوه ای روشن تا قهوه ای تیره و فرو رفته دیده میشود.

۳-۹- یخ زدگی: حالتی است که بافت بخش آبدار میوه در نتیجه پائین بودن دمای هوا دگرگون شده و مزه آن تغییر کرده باشد

۳-۱۰- آفت: هر عامل زنده ای که در دوران رشد میوه و یا پس از برداشت به آن آسیب برساند مانند شش پایان، کنه ها، قارچ ها، باکتریها

۳-۱۱- آفت زدگی: به هر نشانه بجا مانده از فعالیت آفت ها روی میوه گفته میشود.

۴- ویژگیها

نارنگی باید دارای ویژگیهای زیر باشد:

۴-۱- ناری: نباید بیش از ۱ درصد باشد.

۴-۲- آلودگی: نباید بیش از ۲ درصد باشد.

۴-۳- آسیب دیدگی: نباید بیش از ۱ درصد باشد.

۴-۴- خال زدگی: نباید خال زده باشد.

۴-۵- غیر یکنواختی: شمار میوه غیر یکنواخت نباید بیش از ۱۰ درصد باشد.

۴-۶- مواد خارجی: نباید بیش از ۰/۲ درصد وزنی باشد.

۴-۷- سرمازدگی و یخ زدگی: بدون سرمازدگی و یخ زدگی باشد.

۴-۸- آفت : نارنگی نباید دارای آفت زنده باشد.

۴-۹- آفت زدگی: نباید بیش از ۳ درصد باشد.

۵- بسته بندی

۵-۱- برای بسته بندی این فرآورده که برداشت آن باید برابر آئین کار شماره ۱۴۶۸ (برداشت، آماده سازی، بست بندی مرکبات) انجام گیرد. میتوان از کارتن های مقوایی یا جعبه های چوبی استفاده کرد.

۵-۲- چنانچه از کارتن بهره گیری شود باید باندازه بسنده ایستادگی داشته باشد.

۵-۳- اگر بسته بندی برای صادرات باشد باید ویژگیهای آن برابر استاندارد شماره ۲۹۲۳ ایران (کارتن جهت بسته بندی میوه و سبزیجات تازه صادراتی) باشد.

۵-۴- اگر از جعبه چوبی بهره گرفته شود ویژگیهای آن باید برابر استاندارد شماره ۱۲۷۷ ایران (جعبه های چوبی مخصوص بسته بندی میوه و سبزی) باشد.

۵-۵- جعبه یا کارتن های بکار گرفته شده باید نو، پاک، خشک، سالم و بدون بود بوده و رد ناخواسته ای روی پهنه بیرونی یا درون میوه نداشته باشد.

۶-۵- بسته ها باید به اندازه بسنده در برابر جابجائی ایستادگی داشته و به خوبی میوه های درون خود را نگهداری نماید.

۷-۵- بسته های بکار رفته باید دارای شکاف و یا روزنه برای گذر هوا باشد.

۸-۵- وزن میوه در بسته نباید از ۱۲ کیلوگرم بیشتر باشد. بهتر است در بسته بندی از شانه های حفره دار بهره گیری شود.

۶- نشانه گذاری

نشانه های زیر باید به زبان فارسی و در صورت صدور بزان انگلیسی و یا زبان موردنیاز به شیوه خوانا و پاک نشدنی روی بسته چاپ و یا برچسب شود.

۶-۱- نام فرآورده

۶-۲- شمار میوه و سنگینی آن در بسته

۶-۳- نشانه بازرگانی (در صورت بودن)

۶-۴- نام و نشانی صادر کننده یا بسته بندی کننده

۶-۵- عبارت فرآورده ایران

یادآوری - جوهری که برای چاپ و چسبی که برای چسباندن برچسب بکار می رود نباید سمی باشد.

۷- نمونه برداری

نمونه برداری از این فرآورده برابر بند (۴-۲-۱) جدول شماره ۱ استاندارد ملی ایران به شماره ۶۲۲ (نمونه برداری از میوه و سبزیهای تازه) انجام می گیرد و بازبینی از این فرآورده باید در جای دیدن کالا انجام گیرد.

۸- روش های آزمون

۸-۱- درباره آزمون نارس، آلوده، آسیب دیده، خال زده را جدا و شمارش نموده و برآمد را بر شمار نارنگی های نمونه بخش و در ۱۰۰ ضرب کنید تا درصد آن بدست آید.

یادآوری - اگر میوه ای بیش از یکی از کاستی های بالا را داشته باشد هر یک از کاستی ها جداگانه بحساب خواهد آمد.

۸-۲- مواد خارجی: مواد خارجی موجود در بسته های نمونه را جدا کرده وزن کنید و سنگینی بدست آمده را به سنگینی میوه های موجود در نمونه + سنگینی مواد خارجی بخش و درصد ضرب کنید تا درصد مواد خارجی بدست آید.

۸-۳- غیریکنواختی: نارنگی های غیریکنواخت را از نمونه جدا و شمارش کرده، شمار آنرا بر شمار نارنگی های موجود در نمونه بخش و درصد ضرب کنید تا درصد غیریکنواختی بدست آید.

۸-۴- آزمون آفت زنده، آفت زدگی و یخ زدگی: یکایک نارنگی های موجود در نمونه را نخست از دیدگاه داشتن آفت زنده و نشانه های آفت زدگی در پهنه بیرونی میوه نگاه کرده و سپس هر یک از نارنگی ها را جداگانه با کارد تیز در راستای دم و گل و عمود بر این راستا بریده و جاهای برش را در هر میوه از دیدگاه داشتن آفت زنده، نشانه های آفت زدگی و یخ زدگی بررسی و برآیندهای بدست آمده را یادداشت کنید. پس از پایان کار شمار نارنگی های آفت زده و یخ زده را جداگانه بر شمار میوه های موجود در نمونه بخش و در ۱۰۰ ضرب می کنید تا درصد هر یک معلوم شود. چنانچه معلوم شود. چنانچه آفت زنده در نمونه دیده شود باز ناپذیرفته خواهد بود.