

روش آزمون کیفی زعفران

از آنجا که شور بختانه افراد سودجو ، بی توجه به زیان وارده به سلامت مصرف کننده ، انواع مختلف تقلبات را در فرآوری زعفران به عمل می آورند ، بر آن شدیم تا با بالا بردن آگاهی افراد گامی در جهت حفظ سلامت خانوار برداشته باشیم .

تقلبات انجام شده در زعفران (خامه) و افزودن آن به زعفران مرغوب ، بعضی از موارد با رنگ کردن زعفران پوشالی و تبدیل آن به زعفران نگین و سایر موارد از این دست که به نوعی دست بردن در ساختار انواع مختلف زعفران بوده و نتیجه آن اینست که از لحاظ کیفی مصرف کننده نهایی ، رضایتمندی مطلوب را به دست نخواهد آورد .

اما پاره ای دیگر از تقلبات مربوط است به استفاده از موادی که به طور کل و از اساس برای سلامتی انسان مضر بوده و گاهی از اوقات لطمات جبران ناپذیری را به افراد وارد می آورد . رنگ کردن پوشال یا همان کاکل ذرت ، رنگ کردن چوب جارو ، استفاده از رشته های گوشت پخته شده چارپایان و ... که همگی جدای از زشت و شنیع بودن ، رفتاری بسیار بی رحمانه و غیر منصفانه است که می تواند سلامت افراد را به صورت کاملاً جبران ناپذیر تهدید نماید.

لذا بر آن شدیم تا با روشی ساده ضمن اطلاع رسانی صحیح به مصرف کننده و کوتاه شدن دست سودجویان ، قدمی در راه ترویج فرهنگ صحیح مصرف و گسترش سلامت خانوار برداشته باشیم .

اولین نکته در آزمون کیفی زعفران به روشی که معرفی می گردد اینست که زعفران را باید حتماً به وسیله رشته پودر نشده و سالم آن آزمایش نمود. چرا که با آسیاب کردن بلافاصله زعفران پس از خارج کردن از بسته بندی تمام علائم ناخالصی ها به دلیل درهم آمیختن زعفران سالم و ناسالم از بین می رود ، پس مصرف کننده محترم :

۱- پس از خرید زعفران مورد نظر حتماً کمی از رشته آن را از بسته خارج نموده و برای آزمون جدا نمایید .

۲- مقداری آب ولرم مثلاً به اندازه یک لیوان آماده نمایید .

۳- مقدار جدا شده که به صورت رشته سالم زعفران است را به آرامی بر روی سطح آب بریزید .

توجه : زعفران خالص تا مدت زمانی نسبتاً طولانی می بایست به روی آب شناور باقی مانده و ته نشین نگردد . البته زعفران نیز مانند بسیاری از کالاهای دیگر پس از آغشته شدن با آب به اصطلاح خیس خوردن ، به ناچار ته نشین خواهد شد اما این اتفاق در حالت عادی می بایست حداقل ۴۵ دقیقه تا یک ساعت پس از ریختن رشته زعفران در آب اتفاق بیافتد . مگر اینکه زعفران آنقدر ریز خرد شده و رشته های آن به حدی شکسته باشد که پس از مدت کوتاهی به زیر آب ته نشین شود که در اینصورت هم به دلیل خرد بودن بیش از حد زعفران ، از نظر کیفی کالای مورد نظر زیر سوال خواهد بود و کیفیت مطلوب را نخواهد داشت . در مواردی که زعفران دارای ناخالصی باشد و رشته های دیگری غیر از زعفران در داخل بسته موجود باشد ، آن ناخالصی ها بلافاصله به انتهای لیوان ته نشین شده و زعفران خالص موجود ، در سطح آب شناور می ماند .

در صورتی که زعفران خالص ، کاملاً بر سطح آب شناور مانده و به هیچ وجه ته نشین نمی گردد .

۴- پس از ریختن زعفران در آب و آزمودن شناور ماندن یا ته نشین شدن ، نکته قابل تامل دیگر اینست که زعفران علیرغم اینکه دارای رشته قرمز رنگ است اما ، می بایست در درون آب رنگ زرد را از خود تراوش نماید ، چنانچه زعفران ته نشین نیز نگردد ، باید توجه داشت که اگر رنگ قرمز به جای زرد از زعفران خارج شد ، حتماً دارای رنگ مصنوعی و افزودنی بوده که باز کیفیت زعفران را به لحاظ داشتن رنگ افزودنی زیر سوال می برد .

۵- مصرف کنندگان محترم می توانند حتی در صورت خالص بودن زعفران ، از روی میزان رنگ زردی که به درون آب وارد می شود ، عدد رنگی و قدرت رنگ دهی زعفران مورد نظر را ارزیابی نموده تا بتوانند بهترین زعفران را به لحاظ کیفی تهیه نمایند .

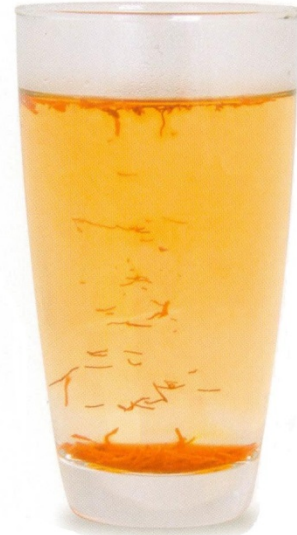
زعفران ناخالص



رنگ آب لیوان بعد از ۳۰ دقیقه کاملاً قرمز می شود که نشانه ناخالصی زعفران است.



پس از حدود ۲۰ دقیقه اکثر حجم زعفران ناخالص در ته جمع شده و بالاترین حد رنگ در انتهای لیوان به وجود می آید.



زعفران ناخالص پس از ریخته شدن در آب به سرعت شروع به ته نشین شدن می کند.

زعفران خالص



رنگ آب لیوان بعد از ۳۰ دقیقه کاملاً زرد می شود که نشانه خالصی زعفران است.



پس از حدود ۲۰ دقیقه اکثر حجم زعفران خالص در روی لیوان جمع شده و رنگ دهی زعفران به صورت یکنواخت است.



زعفران خالص پس از ریخته شدن در آب به آرامی شروع به ته نشین شدن می کند.