

حفاظت کیفیت مواد غذایی

میوه جات خشک و مغز باب

داکتر هانی خلیل

USDA

پروفیسور متخصص مواد غذایی
پولی تخنیک پوهنتون کالفرنیا





اهداف

- بمنظور ارتقاء آگاهی افراد مشغول در معاملات و سیستم‌های صحیح مواد غذایی.
- کمپنی‌ها با بالایی کیفیت و قیمت (حفاظت مواد غذایی مطرح شده) رقابت مینمایند.
- حفاظت مواد غذایی شرط حتمی است



اول. چرا حفاظت مواد غذایی مهم است؟

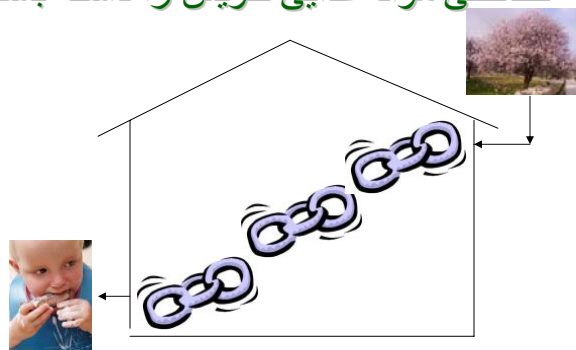
- روحیه
- بازاریابی
- اجباری
- غذا برای قوت دادن به مردم است، نه برای مبتلا ساختن آنها به امراض و کشتن آنها





دوم. منابع خطر در مواد غذایی

- هر مرحله در زنجیر عرضه از باغات شروع تا شاخه های فروش میتوانند پروگرامهای حفاظتی مواد غذایی خویش را داشته باشند.



دوم. منابع خطر در مواد غذایی (بقیه 1)

- خطرات قوی شامل در مواد غذایی قرار نگیرد:
اند:

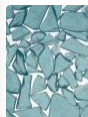
- 1- زیستی (حیه)



- 2- کیمیاوی



- 3- فزیک



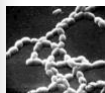
دوم. منابع خطر در مواد غذایی (بقیه 2)

- هوا
- خاک
- مردم
- سطوح تماس مواد غذایی
- ماشین آلات
- حیوانات وحشرات



جانوران کوچک مکرسکوپی دشمن اند

- جانوران کوچک
مکرسکوپی منابع اساسی
مشکلات صحتی در مواد
غذایی اند.



در هر مترمربع میلیون ها بکتیریا در اشعه آفتاب فعالیت وزنده گی می نمایند.





سوم. موضوعات مشخص حفظ الصحة مواد
غذایی مرتبط به میوه جات خشک و مغزباب

- خبر خوشآیند: 😊
- خشک، کتگوری مواد غذایی آسیب پذیر با پوتنسیل محدود خطرات
- خبر نا خوشآیند: ☹️
- آنها باعث رشد و نموی پوپنکها گردیده، که بعضی از آنها سبب تولید مایکوتوکسینهای میگردد که توسط اسپر جیلیس تولید میشود



سوم. موضوعات مشخص حفظ الصحة مواد
غذایی مرتبط به میوه جات خشک و مغزباب

- اکثریت عوامل ملوث شدن در سه نوع محصول مغزباب از قبیل ممپلی، وسایر نباتات روغنی منجمله جواری و پمبه دانه.
- نوع افلاتوکسین B1 عموماً از جمله بزرگترین و زهر آگین ترین به شمار میرود.
- شیوع این نوع افلاتوکسینها سبب بروز امراض جگر میگردد!



سوم. موضوعات مشخص حفظ الصحة
مواد غذایی مرتبط به میوه جات خشک و مغز باب

- در سال 1974 در شمال شرق هندوستان 397 واقعه افلاتوکسایزها در 150 قریه همجوار درج گردیده و به تعداد 108 نفر جانهای خویشرا از دست دادند
- شیوع این مرض برای دومین بار در سال 1982 در کشور کینیا صورت گرفت. که به اثر آن 20 تن در شفاخانه ها بستری گردیده و سبب مرگ 12 تن آنها گردید



سوم. موضوعات مشخص حفظ الصحة
مواد غذایی مرتبط به میوه جات خشک و مغز باب

- 😞 خبرهای بدتر از آن:
- آنها تولیدات را به قسم خام آن استفاده میکردند که بنابراین آنها منحيث یک وسیله نقلیه جهت انتقال پتوجین مانند E,coli و سالمونیا عمل میکردند



سوم. موضوعات مشخص حفظ الصحة مواد غذایی مرتبط به میوه جات خشک و مغز باب

- در جریان 5 سال گذشته، صنعت بادام کالیفرنیا دو واقعه حفظ الصحة مواد غذایی که عبارت از موجودیت سالمونیا در بادامهای خام بود شناسایی شد
- که وقوع این چین واقعا باعث شد تا صنعت متذکره در مقابل عکس العمل را نشان دهد
- اجرای چنین عکس العمل به شکل داوطلبانه توسط صنعت اجرا گردد.



چهارم: کدام شخص مسؤل حفظ الصحة مواد غذایی میباشد؟

U.S. Food and Drug Administration  

- کدام شخص مسؤلیت تأمین حفظ الصحة مواد غذایی به عهده دارد؟
- "تهیه غذای صحی بر بالای میز طعام خوری نتیجه کار تعداد کثیری از افراد منجمله تولیدکنندگان، حاملان، پروسس کنندگان، توزیع کنندگان و غیره میباشد.
- در ایالات متحده امریکا، حفظ الصحة مواد غذایی یک مسؤلیت مشترک میان سکاتور دولتی و خصوصی میباشد.



تطبيق استراتيجی پروگرام HACCP  **کشور انگلستان**

این سازمان فعالیتهای را جهت آماده ساختن تجارت مواد غذایی انگلستان برای مقررات جدید بهداشت مواد غذایی اروپا که در اول جنوری عملی خواهد شد انجام میدهد.

مقررات مذکور اجرای ملزومات قانونی را برای تمامی تجارت مواد غذایی (به استثنای تولیدکنندگان اساسی)، تطبیق و نگهداشتن یک طرز العمل دائمی و یا طرز العمل که به اساس مبادی و اصول HACCP استوار باشد انجام خواهد داد



چهارم: کدام شخص مسؤل حفظ الصحة مواد غذایی میباشد؟

- از تمامی گروههای ذیداخل در حفظ الصحة مواد غذایی، پروسس کنندگان بیشترین مسؤلیت را به عهده دارد زیرا داشتن سروکار با مقدار زیاد مواد غذایی کا آنهاست و احتمال قوی ملوث شدن بین مواد خام و پروسس شده وجود دارد
- ارگانهای دولتی مسؤلیت رهنمایی را به عهده داشته و نیز حمایت از صنعت و تقویت قوانین حفظ الصحة مواد غذایی در موقع ضرورت

چهارم: کدام شخص مسئول حفظ الصحة مواد غذایی میباشد؟

- نهادهای اکادمیک میتوانند رول بسیار مؤثر را در حمایت از پروسس کنندگان و ارگانهای دولتی با استفاده از پروگرامهای تعلیمی و تحقیقاتی ایفا نمایند
- و در نتیجه، مسؤلیت کامل بدوش کمپنی تولید مواد غذایی میباشد. اگر نام شرکت و یا کمپنی شما بالای رسید و یا بسته مواد باشد در آنصورت شما مسؤلیت دارید

پنجم: نقش سکتور خصوصی و دولتی در عرصه حفظ الصحة مواد غذایی

- تمامی سکتورهای دولتی و خصوصی رول مهم را در تطبیق این پروسه دارند
- که نقش های آنها نظر به نوعیت شان فرق مختلف بوده و اندازه صنعت و منابع برای هر گروه مهیا میباشد
- ضروریات شان باید واضح متداوم باشد، مکاملات میان تمامی سکتورها در رابطه به موضوعات موجوده و نوپیدا حفظ الصحة مواد غذایی وجود داشته باشد

ششم: حفظ الصحة مواد غذایی در ایلات
متحدہ امریکا توسط کيها اجرا ميگردد؟

- در مجموع تمامی صنایع مواد غذایی ایلات
متحدہ امریکا دارای پروگرامهای دو اطلبانہ
حفظ الصحة مواد غذایی میباشند
- تعداد بسیار محدود از صنایع مواد غذایی
دارای پروگرامهای حفظ الصحة مواد غذایی
اند تحت قیومیت دولت قرار دارد
- در هر دو صورت، کمپنی های مواد غذایی
از مسئولیت های خویش در مقابل فراهم نمودن
مواد غذایی صحی آگا و راضی هستند

ششم: حفظ الصحة مواد غذایی در ایلات
متحدہ امریکا توسط کيها اجرا ميگردد؟

- آنها نیز از رابطه مستقیم میان حفظ الصحة
مواد غذایی و توانایی شان به منظور دوام
تجارت پیرمنفعت خویش آگاهی کامل دارند
- ” پروگرام حفظ الصحة مواد غذایی اکثر
اوقات تأثیر مثبت را بالای کوالیتی وارد
مینماید“




صنعت بادام کالیفرنیا

- پروگرام حفظ الصحة وکیفیت مواد غذایی
- **G.A.P.**
- رهنمود های را درمورد تقلیل خطرات قوی
- در جریان تولید و منابع قوی کثافات برای
- زارعین کالیفرنیا فراهم نمود.



شیوه حفاظتی مواد غذایی
در صنعت بادام امریکا



- G.A.P
- S.S.O.P
- G.M.P
- H.A.C.C.P

یک دید دقیق از صنعت بادام کالفرانیا



از باغ الی کشتی

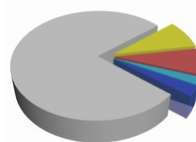


درجه بندی بادام توسط USDA

| U.S.D.A. Grades (Effective 3/24/97) | U.S. Fancy | U.S. Extra No. 1 | U.S. No. 1 | U.S. Select Sheller | U.S. Standard Select Sheller | U.S. No. 1 Whole & Broken | U.S. No. 1 Pieces |
|-------------------------------------|------------|------------------|------------|---------------------|------------------------------|---------------------------|-------------------|
| Whole Kernels | — | — | — | — | — | 30% | X |
| Minimum Diameter (in inches) | — | — | — | — | — | 20/64, UOS | 8/64 |
| Dissimilar | 5% | 5% | 5% | 5% | 5% | 5% | X |
| Doubles | 3% | 5% | 15% | 15% | 25% | 35% | X |
| Chip & Scratch | 5% | 5% | 10% | 20% | 35% | X | X |
| Foreign Materials | .05% | .05% | .05% | .1% | .2% | .2% | .2% |
| Particles & Dust | .1% | .1% | .1% | .1% | .1% | .1% | 1% |
| Split & Broken | 1% | 1% | 1% | 5% | 15% | X | X |
| Other Defects | 2% | 4% | 5% | 3% | 3% | 5% | 5% |
| Serious Defects | 1% | 1.5% | 1.5% | 2% | 2% | 3% | 3% |
| Undersize | — | — | — | — | — | 5% | 5% |

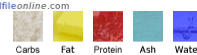
آب و حرارت بالای کیفیت و حفاظت مواد غذایی تأثیر دارد.

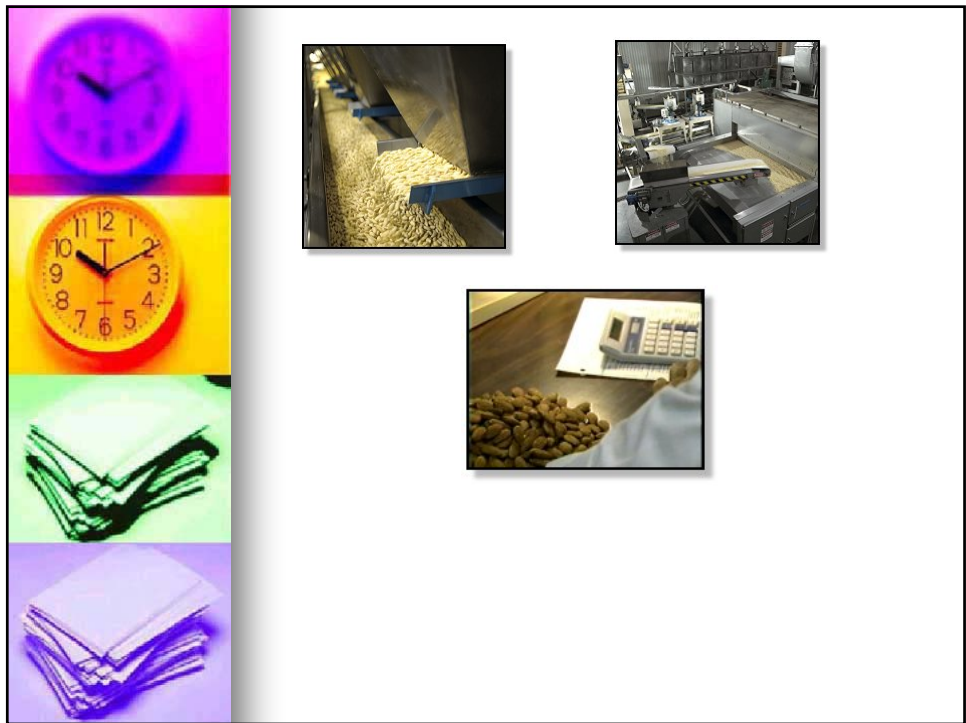
چربی نیز بالای کیفیت تأثیر دارد



بادام

www.foodfileonline.com





یک دید دقیق از صنعت کشمش کالفرنیا

VARIETAL & NUTRITIONAL INFORMATION

| RAISIN | PARENT GRAPE | PROCESS | DESCRIPTION | AVAILABILITY | USES |
|----------------------------|-------------------|--|--|--|---|
| Sun Dried Natural Seedless | Thompson Seedless | Dried under the sun. No chemical treatment used. | Seedless; dark brown color; average size. | 95% of the total raisin crop. Found in all food stores of your area. | The most popular raisin for cooking, baking, salads, desserts, and eating out of hand. |
| Golden Seedless or Golden | Thompson Seedless | Mechanically dehydrated. Specially treated with sulfur dioxide to preserve the golden color. | Seedless; golden amber color; average size. | 5% of the total raisin crop. Available in most food stores, especially in the fall and winter. | Used whenever a light colored raisin is desirable. Popular for fruit cakes and confections. |
| Zante Currants or Currants | Black Corinth | Dried under the sun. No chemical treatment used. | Seedless; non-stem; 1/4 average size; very dark color; tart, tangy flavor. | Limited availability. Found in large food stores. | Popular for baking; traditional in hot cross buns. |
| Flame Seedless | Flame Seedless | Dried under the sun. No chemical treatment used. | Large, dark red and extra sweet. Distinctive fruity flavor. | Limited availability. Found in large food stores. | Good for baking, especially in fruit cakes. |

Raisins are shown actual sizes.

TO YOUR GOOD HEALTH

California raisins are nature's original candy - and one of the world's most nutritious dried fruits.

Sweet, tasty California raisins are cholesterol-free, low in sodium and virtually fat-free. They provide many necessary vitamins and minerals to your diet, including iron and potassium. Maybe best of all, they're 70 percent pure fructose, a natural form of sugar, that's easily digested for quick energy.

| NUTRITION FACTS | |
|-------------------|--------|
| Per 1/4 Cup (4g) | |
| Total Fat | 0g |
| Total Crap | 4g |
| Total Sugar | 3g |
| Total Protein | 0g |
| Total Fiber | 0g |
| Total Iron | 0.5mg |
| Total Potassium | 100mg |
| Total Sodium | 0mg |
| Total Cholesterol | 0mg |
| Total Fructose | 2.8g |
| Total Vitamin C | 0.5mg |
| Total Vitamin B6 | 0.05mg |
| Total Vitamin K | 0.1mg |

EASY TO KEEP, EASY TO EAT

Due to the high sugar content in California raisins, they don't need preservatives to keep them fresh. Also, raisins will keep their flavor, color and nutritional value for up to 15 months when stored between 40-50 degrees Fahrenheit. Raisins can also be frozen and thawed easily for later use.

Store your raisins in an airtight container to keep them fresh, soft and free from humidity that can cause the fruit sugar to crystallize on the raisins' skin. Also, store your raisins away from brick and concrete walls where they can absorb moisture.



اکثر انگور امریکا در مناطق نزدیک Fresno کالیفرنیا تولید و خشک میگرد.

سالانه در حدود 300000 الی 400000 تن کشمش تولید میگرد.

پول حاصل شده برای باغات در حدود 400 میلیون دلار بالغ میگرد.







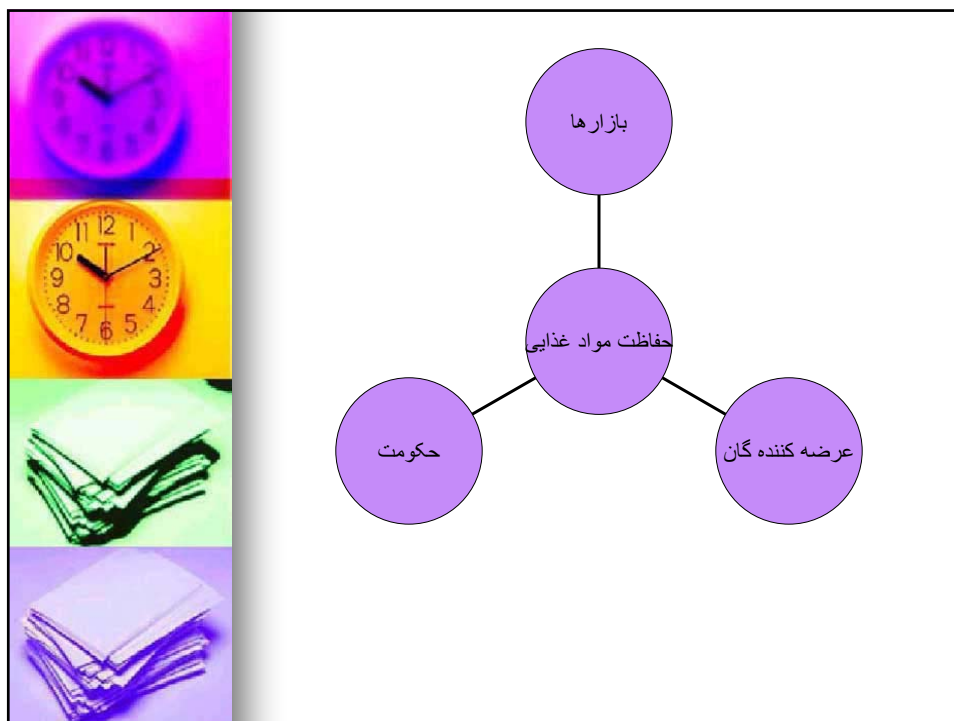
کنترول کیفیت

- تجزیه کننده لیزر
- کنترول کیفیت I.R





**VIII. در سطح مملکت به چی
ضرورت است تا مفکوره
حفظ الصحة مواد غذایی را
حمایت کند؟**



IX. استنتاج

- اطمینان عرضه مواد غذایی صحتی مسؤلیت همه میباشد.
- سیستم های طبع شده موجود است که حفاظت مواد غذایی را تضمین مینمایند.
- تمام ابتکارات باید از صنعت مواد غذایی نشعت کند، سکتورهای دیگر نیز باید کمک نمایند.

سوال و جواب

*Thank
You*

