

بررسی امکان تهیه پودر (آرد) و خمیر خرما

ناصر فصیحیان

مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، کرج

خرما یکی از محصولات مهم باغبانی و از اقلام مهم صادراتی کشور است. تولید سالیانه انواع آن در ایران بیش از ششصد هزار تن می باشد. ۲۵ تا ۳۰ درصد از این تولیدات از ارقام درجه ۳ و ۴ و نامرغوب هستند، همچنین بخش زیادی نیز به انواع خرما خشک اختصاص دارد. قسمتی از ارقام خرما خشک مثل زاهدی صادر و یا جذب بازار مصرف داخلی می شود و بخش زیادی نیز به دلیل نامرغوبی، از بین می رود. بخشی از خرماهای نامرغوب نیز به دلیل وضعیت ظاهری نامناسب و عدم کیفیت مطلوب از نظر طعم و مزه در مناطق تولید به مصرف خوراک دام می رسند و قسمتی نیز به دلیل عدم دسترسی به صنایع تبدیلی از بین می روند. در این بررسی با توجه به مقدار زیاد این نوع خرماها که دارای ۴۵ تا ۸۵٪ درصد قند می باشند. روش ساخت و تهیه پودر و خمیر خرما مورد بررسی قرار گرفته است.

پودر و خمیر خرما هر دو از محصولات جانبی و صنایع تبدیلی خرما می باشند که از آنها در صنایع شکلات، شیرینی، کیک و سایر محصولات شیرین استفاده می شود. این مواد دارای ارزش تغذیه‌ای بالایی هستند و می توانند جایگزین شکر مصرفی شوند و به مقدار زیادی نیز صادر شوند و ارزش آوری داشته باشند. در این تحقیق چگونگی تهیه پودر و خمیر خرما به طور جداگانه مورد مطالعه و بررسی قرار گرفته است. برای این منظور عوامل مختلف مانند درجه حرارت و زمان حرارت دادن، و صفات کیفی بعد از کاهش رطوبت و نسبت افزودن دکستروز به خرما جهت تهیه خمیر بررسی شد و شرایط بهینه جهت این عملیات مشخص گردید، و مشخص شد که ارقام پیارم، بزمانی و شمسایی از استان کرمان، زاهدی و پنجه عروس از استان فارس و دیری، شکر-فرسی و بجئی (BEJAI) از استان خوزستان برای تهیه پودر خرما و خرماهای نامرغوب نیمه خشک و تر نیز برای خمیر خرما مناسب هستند. بهترین درجه حرارت برای کاهش رطوبت ۶۵-۷۰ درجه سانتی گراد به مدت دو ساعت و نسبت دکستروز اضافه شده به خمیر خرما ۵٪ تعیین شد.