



نقش فرآیند پرتودهی در جهت افزایش صادرات زعفران

مسعود انوشیروانی^{۱*}، سید سعید عطایی^۲، علی درافشان^۳

^۱ کارشناس ارشد مهندسی هسته‌ای گرایش کاربرد پرتوها، دانشگاه شهید بهشتی تهران؛ m.anoshiravani@gmail.com

^۲ کارشناس ارشد مهندسی هسته‌ای گرایش راکتور، دانشگاه شهید بهشتی تهران؛ seyedsaid.ataei@gmail.com

^۳ دانشجوی کارشناسی مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد؛ aliray1393@yahoo.com

چکیده

یکی از شاخه‌های اصلی توسعه اقتصاد ملی، اهمیت به جایگاه صادرات به‌ویژه محصول زعفران با توجه به ظرفیت‌های بالقوه موجود در فرآورده‌های صنعتی این محصول و ارزآوری بالای آن است. استفاده از دانش و بهره‌مندی از فناوری جدید جهت رفع مشکلات و معضلات موجود در حوزه صادرات کشاورزی باعث افزایش صادرات خواهد شد که یکی از این فناوری‌ها، بهره‌مندی از فرآیند پرتودهی است. در این مقاله بر روی سه نمونه تصادفی از سه ناحیه زعفران خیز استان خراسان بزرگ و دو نمونه تجاری معتبر در شرایط محیطی آزمایشگاهی، فرآیند پرتودهی انجام شد و مشخص شد فرآیند پرتودهی برای نمونه‌ها بسته به ناحیه برداشت، سبب افزایش میزان رنگ‌دهی زعفران می‌شود. از طرفی در نمونه شاهد تجاری برند معتبر که میزان کروسین (عامل رنگ) کم‌تر از حد استاندارد ملی ۲-۲۵۹ بود، بعد از فرآیند پرتودهی میزان رنگ دهی آن از ۲۱۰/۰۶ به ۲۳۰/۴۷ افزایش و بار میکروبی آن کاهش یافت. در نتیجه نمونه‌ای که به خاطر نداشتن تأییدیه‌های کشور مقصد، قابلیت صادرات را نداشت، هم‌اکنون قابلیت صادرات را دارد. یکی از پارامترهای کلیدی بر قیمت‌گذاری و افزایش صادرات زعفران، بحث کیفی و کاهش بار میکروبی زعفران است. از این‌رو تفاوت کار این مطالعه با بقیه پژوهش‌ها علاوه بر بررسی معضلات میکروبی، به بررسی خواص کیفی و همچنین بررسی نمونه‌های تجاری معتبر موجود در بازار و عوامل مؤثر بر قیمت‌گذاری زعفران در حوزه صادرات پرداخته شد.

کلمات کلیدی: اقتصاد ملی، بار میکروبی، پرتودهی، زعفران، کروسین، صادرات.

مقدمه

یکی از برنامه‌های پیشروی کشورهای در حال توسعه توجه به رشد اقتصادی است. از این‌رو، کشور ایران جهت کاهش وابستگی اقتصاد خود به محصولات نفتی توجه ویژه‌ای به صادرات محصولات غیرنفتی به‌ویژه محصولات کشاورزی را طبق سند چشم‌انداز توسعه‌ای کشور بر پایه اقتصاد مقاومتی در نظر گرفته است. یکی از شاخه‌های اصلی توسعه اقتصاد ملی، اهمیت به جایگاه صادرات به‌ویژه محصول زعفران با توجه به ظرفیت‌های بالقوه موجود در فرآورده‌های صنعتی این محصول و ارزآوری بالای آن است. زعفران، گران‌ترین ادویه جهان، در نقاط مختلف جهان از جمله ایران کشت می‌شود و کاربرد آن در صنایع غذایی، داروسازی و نساجی است. زعفران مانند سایر ادویه‌جات در فرآیند تولید به انواع میکروارگانیسم‌ها آلوده می‌شود.

^۱ - مسعود انوشیروانی - m.anoshiravani@gmail.com