



مصلحة الصناعات الزراعية - وزارة الزراعة

منتجات الكرم



جودة الإنتاج

العقود وخيراته:

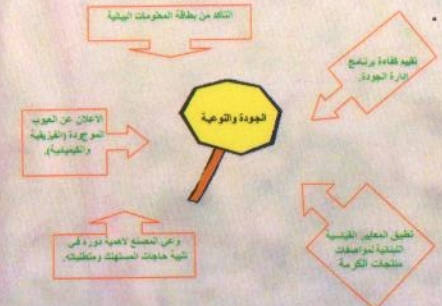
من عنب المائدة الفاخر الذي يتحول اذا ما جفف الى زبيب واذا ما عصر في مراحل الاولي نستخرج منه دبس الحصرم كبديل طبيعي عن الحامض وعند بلوغه يطبخ ليصبح دبسا" للتحلية كما يتفرع منه اوراق العنب التي تحفظ في اوعية (قطرميز) لاستخدامها في المحشي. ولا تنسى صناعة العرق والنيبيذ(الأبيض, الوردى والأحمر)



انها حكاية شجرة عائلة دوالي الكرمة.



لكن كي نحافظ على جودة عالية للمنتج وعلى مظهره الجيد يحتم علينا الاهتمام بكافة المراحل التي يمر بها هذا المنتج لحين وصوله الى المستهلك .



العنب المجفف (الزبيب)

يُعد العنب الأبيض بأنواعه المختلفة، أفضل أنواع العنب لصناعة الزبيب، لأنه يمتاز بقشرته الرقيقة ونكهته الجميلة، واحتوائه على كميات كبيرة من السكر. لكن يفضل استعمال أصناف العنب عديمة البذور.

يحتفظ الزبيب بأكثر خواص العنب الطازج ، خاصة الفيتامينات والمعادن ، ويمد الجسم بفوائد تزيد مقاوماته، ومناعته ضد كثير من الأمراض وبه مقدار عال من البوتاسيوم، والكالسيوم ، وسكر العنب ، ويعتبر منشطاً لوظائف الكبد.



المتطلبات العامة

- أن تكون منظفة بشكل ملائم، سواء كانت مغسولة أو غير مغسولة.
- أن تكون منزوعة الأعناق والسويقات.
- أن تكون محضرة من عنب ذات نضج ملائم وأن يكون لها اللون والبنية المميزة للصنف المستعمل.
- أن تحتوي على كمية أساسية من الحبوب اللبية، وأن تكون ذات محتوى عال من السكر.
- ألا يحتوي المنتج على كميات زائدة من العيوب وأن يكون خلواً عملياً من الأعناق والمواد النباتية الغريبة، وألا تتعدى كمية العيوب فيه نسبة لا تقل عن 5%.

لا يحتاج الزبيب إلى مواد حافظة لكي يكون طازجاً لأنه يحتوي على نسبة عالية من السكر.

أما نسبة الرطوبة فتتراوح بين 9.7-14 % ومن المستحسن ألا تقل درجة الرطوبة عن 12%.

ويستطيع الزبيب المحافظة على نكهته، ولونه، وقيمه الغذائية لمدة 15 شهراً، إذا تم حفظه رطباً، وتم تخزينه في أوعية محكمة القفل. ويمكن أيضاً حفظ الزبيب مجمداً.

ان الحصول على لون غير جيد في الزبيب يرجع الى الاختلافات في وقت التجفيف وعدم التجانس في تحميل الصواني وتوزيع الهواء داخل المجففات وهذه تعتبر العوامل الأساسية المسؤولة عن انخفاض جودة المنتج .
ولذلك فإن بعض المصنعين يجدون صعوبة في الحصول على اللون اللامع والتجانس.

دبس الحصرم

يحصد العنب غير ناضج أي حصرماً" ويوضع في أواني بلاستيكية ويغسل من الغبار. يترك في الأواني طيلة الليل وفي الصباح يحرر من العروق والغموش. تغلى حبات الحصرم في أوعية نحاسية على نار الحطب لمدة عشر دقائق، ترفع الحبوب عن النار وتصفى وتوضع في أكياس من القماش وتعصر بالمكبس بغية الحصول على السائل. في اليوم التالي يعاد الغلي لمدة تتراوح بين ثماني واثنتي عشرة ساعة يحرك خلالها السائل وتعدل النار بشكل يمنع فوران السائل. يجهز دبس الحصرم عندما يسمك فيضاف إليه الملح البحري الخشن بنسبة كيلو من الملح لكل مئة لتر من السائل بهدف حفظه ويحفظ في قناني زجاجية. نحصل في النهاية على حوالي 20% من عصير الحصرم.



دبس العنب

هو المنتج المحضر من عصير العنب المركز فيتم انتقاء أنواع جيدة ثم تنظف وتغسل من الشوائب بالاستعانة بتربة الحوارة، التي تضاف إليها، فتساعد على ترسيب الشوائب المتبقية وتسحب

الملبن

هو المنتج المحضر من السكروز(عصير العنب)
المضاف اليه طحين القمح.

طريقة التصنيع:

2كغ من عصير العنب الأبيض مع 0.2كغ من الكلس
تغلى وعند تكوّن الكمخة على وجه السائل تجمع
ويتخلص منها. يبرد السائل مدة أربعة وعشرين
ساعة الى أن يترسب الكلس الى الأسفل. ينقل السائل
الى وعاء اخر حيث يضاف اليه 0.25كغ من طحين
القمح ويغلى الخليط حتى الحصول على عجينة.
لكنها صناعة تحتاج إلى " البال الطويل" حيث تبدأ
بعملية "شك" الجوز بالخيوط بواسطة الإبرة - أي
إدخال حبات الجوز إلى الحبل يتراوح طوله بين
125سم إلى 200سم وتبعد الحبة عن الأخرى 10سم.



وبعد عملية " الشك " تتم المرحلة الثانية " بغط "
الحبال الواحد تلو الآخر بالسائل المطبوخ تبقى حبال
الملبن ثلاثة أيام معلقة من أجل ان لا تصاب حبات
الجوز بالعفن ثم تُجمع وتغط ثانية وثالثة ورابعة
كل يوم حتى ينضج ثم يقطع ويبيع.

المتطلبات العامة :

- أن تكون ذو طعم ورائحة مميزين وخالية من العفن
والفساد
- أن تكون المواد المستعملة خالية من الحشرات
وأجزائها ومفرزاتها.

الحموضة منها، استعداداً للبدء في عملية الغلي.
وتمر هذه الصناعة بالعديد من المراحل، فيتم أولاً
تحديد نسبة " " الحلاوة في العنب بواسطة ميزان
متخصص "refractometre"، وتشكل درجة الـ29
اعلى هذه الدرجات اليوم والعنب الذي يتخطى
الـ25 درجة يكون ممتازاً لانتاج الدبس. ويتم فصل
انواع العنب ليجري عصرها ومن ثم تجميع العصير
لمدة عشر ساعات في خزانات خاصة من مادة
"الستانلس"، بعد خلط العصير مع التراب الابيض
"الصلصال" والذي من شأنه ان يعدل نسبة
الحموضة "ph" في العنب، وبعدها يتم طبخ
العصير في قدور كبيرة كان القدامى يسمونها
"خلفين" وعلى درجة حرارة عالية ما بين 130
و 140 الامر الذي يخفف نسبة الرطوبة منه ليعادل
نسبتها الموجودة في العسل حوالي 20 في المئة.
وبعد الطبخ يتم تبريد الدبس الذي تبلغ حرارته
حينها 100 درجة، في برادات خاصة. وعادة ما
يكون الدبس سانلاً ولكن الحاجة للاحتفاظ به
كمؤونة ولمدة اطول يتم خفقه ليتحول الى مادة
جامدة تكون جاهزة لتتضم الى منتوجات البيت
اللبناني. وعادة كل 25 كيلو عنب تنتج 5 كيلو
دبس،



المرحلة الأخيرة البالغة الأهمية هي تبريد الدبس
و«ضربه». عندما يصبح العصير دبساً جاهزاً
يسحب بواسطة «مغرف» ويسكب في وعاء كبير
حيث يترك ليضرب بواسطة قضيب قاس من شجر
التين ويفضل أن ينتهي بثلاثة أصابع. تبدأ عملية
الضرب باليد بضربات دائرية وعمودية سريعة
داخل الوعاء لزيادة كثافة الدبس ومنع تكوّن
حبيبات داخله.