

استاندارد ۷۶۱ کنسرو رب گوجه فرنگی- ویژگی ها و روش های آزمون

رب گوجه فرنگی بعنوان یک افزودنی در ایجاد رنگ، طعم و قوام در غذا و انواع سس ها و... در خانه ها و فست فود فروشی ها و رستوران ها و کارخانه های مواد غذایی مصرف می گردد. لذا کیفیت و سلامت آن بسیار حائز اهمیت می باشد.

استاندارد کنسرو رب گوجه فرنگی نخستین بار در سال ۱۳۵۴ تدوین شد. هم اکنون تجدید نظر هفتم این استاندارد مصوب سال ۱۳۹۴ در دسترس همگان می باشد. و این استاندارد مشمول مقررات استاندارد اجباری می باشد.

رب گوجه فرنگی بر اساس استاندارد ۷۶۱، آب گوجه فرنگی می باشد که در داخل سیستم تحت خلاء در ظروف استیل تا رسیدن به غلظت حداقل ۲۵درجه بریکس (غلظت) بدون احتساب نمک، تغلیظ می گردد.

رنگ رب گوجه فرنگی که بسیار مهم می باشد بایستی بدست آمده از گوجه فرنگی تازه و رسیده که پس از عملیات آب گیری و تغلیظ در خلاء حاصل می شود بدست آید و افزودن هر گونه رنگ و مواد نگهدارنده به رب گوجه فرنگی ممنوع می باشد. و بایستی از نظر ظاهری، طعم و بو و بافت و قوام مناسب بوده و فاقد مواد خارجی، حشرات و ذرات سیاه رنگ باشد.

ویژگی های شیمیایی رب گوجه فرنگی شامل بریکس (غلظت)، درصد نمک، PH، درصد خاکستر نامحلول در اسید، باقی مانده پوست، دانه های شکسته گوجه فرنگی و درصد پری می باشد، آزمون های میکروبی شامل کپک و مخمر، باکتریهای مزوفیل مقاوم به اسید، باکتریهای مقاوم به اسید ترموفیل و بقایای ریسه های کپک است و همچنین آزمون بسته بندی قوطی که بصورت روزانه در کارخانه تولیدی و بصورت روتین در هر نمونه برداری آزمون و کنترل می شود. و آزمون آلاینده های فلزی و افزودنی ها و رنگ بصورت ادواری آزمون می گردد.

رب گوجه فرنگی در بسته بندی های قوطی و شیشه در اوزان زیر یک کیلوگرم برای مصاف خانگی و تا سه کیلوگرم مخصوص رستوران، پس از پاستوریزاسیون و گذراندن دوره قرنطینه به بازار مصرف ارائه می گردد و بسته بندی های ۲۲۰ کیلوگرمی بصورت اسپتیک (بدون میکروب) با غلظت بالاتر از ۳۲ درصد و بدون نمک جهت مصارف صنعتی و صادرات ارائه می شود.

توصیه می گردد در زمان خرید کنسرو رب گوجه فرنگی به سالم بودن بسته بندی (بدون فرورفتگی و بادکردگی باشد و نشی نداشته باشد) توجه گردد و تاریخ مصرف آن بروز باشد و حتماً به نشان استاندارد ایران و پروانه ساخت وزارت بهداشت در نشانه گذاری محصول دقت نمائید.