

استاندارد ۸۵۷۱ کنسرو نخود آبگوشتی_ ویژگی ها و روش های آزمون

نخود یکی از ترکیب‌های غذاهای ایرانی مانند آبگوشت، آش رشته، شامی کباب و ... است و با توجه به اینکه استفاده از نخود مستلزم خیساندن آن بمدت حداقل ۱۲ ساعت و پخت آن نیز حداقل ۳ ساعت به روش معمول زمان می‌برد، لذا کنسرو نخود آبگوشتی آماده مصرف در کاهش زمان تهیه غذا و ذخیره انرژی بسیار ارزشمند است. لذا کیفیت و سلامت آن حائز اهمیت می‌باشد.

استاندارد کنسرو نخود آبگوشتی نخستین بار در سال ۱۳۸۵ تدوین شد. و هم اکنون در دسترس همگان است. و این استاندارد مشمول مقررات استاندارد اجباری می‌باشد.

کنسرو نخود آبگوشتی بر اساس استاندارد ۸۵۷۱ فرآورده‌ای است از نخود، که بصورت پخته شده در آب حاوی نمک و ادویه تهیه می‌شود که پس از طی فرآیند حرارتی در ظروف غیر قابل نفوذ بسته بندی و ارائه می‌گردد.

ویژگی های فیزیکی کنسرو نخود آبگوشتی، شامل رنگ مناسب، طعم و بو طبیعی و بدون مواد خارجی، کیفیت پخت مناسب به گونه‌ای که به راحتی جویده شود و قطعات گیاهی حداکثر ۰/۲ درصد، نخودهای تغییر رنگ یافته حداکثر ۰/۵ درصد، وزن آبکش حداقل ۶۰ درصد و درصد پری ۹۰ می‌باشد

ویژگی‌های شیمیایی شامل: pH حداقل ۴/۵ و نمک حداکثر ۲ گرم درصد می‌باشد.

آزمون‌های میکروبی شامل: باکتریهای مزوفیل و باکتریهای مزوفیل بی‌هوازی، باکتریهای ترموفیل و باکتریهای ترموفیل بی‌هوازی است که بایستی در هر چهار مورد منفی باشد. و قبل از آزمون میکروبی در دمای ۳۰-۳۵ درجه سلسیوس بمدت ۱۴-۱۰ و دمای ۵۵ درجه سلسیوس به مدت ۷-۵ روزگرمخانه گذاری می‌شود و ظاهر قوطی بعد از طی زمان بررسی و سپس آزمون می‌گردد.

آزمون بسته بندی قوطی که بصورت روزانه در کارخانه تولیدی و بصورت روتین در نمونه برداری ها آزمون و کنترل می‌شود. و آزمون آلاینده های فلزی و افزودنی ها بصورت ادواری آزمون می‌گردد.

توصیه می‌گردد در زمان خرید کنسرو نخود آبگوشتی به سالم بودن بسته بندی (بدون فرورفتگی و بادکردگی باشد و نشستی 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.