

عنوان مقاله:

استانداردهای ملی و بین المللی خاویار

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و فناوری های نوین در آذربایجان (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسنده:

اسماعیل عبدالله زاده - انستیتو تحقیقات بین المللی ماهیان خاویاری، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، رشت

خلاصه مقاله:

امروزه به دلیل عدم رعایت استانداردهای بهداشتی و کیفی، بعضا خاویار صادراتی به دلیل وجود آلاینده های شیمیایی و یا میکروبی مرجوع می شود. در این تحقیق به ویژگی های کلی خاویار و استانداردهای ملی و بین المللی در این حوزه اشاره می گردد. خاویار در واقع از تخم آزاد نشده از بافت همبند تخمدان ماهیان خانواده Acipenseridae از چهار جنس، Huso، Pseudoscaphirhynchus و Scaphirhynchus است که با نمک طعام عمل آوری می شود. سایز دانه های خاویار تقریباً برابر بوده و بسته به نوع گونه دارای رنگهای بسیار متنوعی از قبیل خاکستری روشن تا سیاه یا زرد روشن تا خاکستری مایل به زرد است و گاهی دارای رنگ یا سایه های قهوه ای و یا سبز زیتونی نیز است. میزان نمک طعام مورد استفاده برابر یا بیشتر از ۳ گرم در هر ۱۰۰ گرم و حداکثر ۵ گرم در ۱۰۰ گرم در فرآورده نهایی است. به دلیل تخریب محصول نگهداری خاویار در دمای کمتر از منهای ۴ درجه سانتی گراد مجاز نبوده و در سطح خرد فروشی در دمای ۲ تا ۴ درجه سانتی گراد و برای عمده فروشی، نگهداری در سردخانه و حمل و نقل دمای محصول باید بین صفر درجه تا منهای ۴ درجه سانتی گراد باشد. در عمل آوری خاویار استفاده از رنگها و مواد بافت دهنده مجاز نمی باشد. استاندارد جنرال منتشر شده در خصوص خاویار استاندارد کدکس ۲۹۱-۰۱۰۲ CODEX STAN می باشد. استفاده از نگه دارنده های خوراکی تابع مقررات و ضوابط کشور مقصد صادراتی و جدول شماره ۳ استاندارد کدکس به شماره ۵۹۹۱-CODEX STAN ۱۹۲ می باشد. همچنین خاویار باید در تطابق با استاندارد حداکثر مجاز آلاینده ها و سموم کدکس به شماره ۱۹۳-۵۹۹۱ CODEX STAN و حداکثر محدوده های باقیمانده آفتکش ها و داروهای دامپزشکی مطابق استانداردهای کدکس باشد. پیشنهاد می شود ضوابط بهداشتی عمل آوری خاویار در تطابق با استانداردهای ۱-۱۹۶۹ CAC/RCP (اصول کلی بهداشت غذا) و ۲۱-۱۹۹۷ CAC/GL (اصول و راهنمای بکارگیری ضوابط میکروبیولوژیکی در غذا) باشد. برچسب گذاری خاویار نیز مطابق استانداردهای کلی م وجود (CODEX STAN ۱-۱۹۸۵) و ضوابط اختصاصی ویژه خاویار بسته به نوع ماهی و کدهای شناسایی گونه سه حرفی می باشد. آنالیز حسی مطابق با استاندارد ۳۱-۱۹۹۹ CAC/GL و اندازه گیری نمک مطابق استاندارد ۱۶۷-۱۹۸۹ CODEX STAN انجام می شود. خوشبختانه در داخل کشور نیز استانداردی با عنوان خاویار (ویژگی ها و روش های آزمون) در دسترس صادرکنندگان و مزارع پرورشی است. رعایت و تطابق فرآورده نهایی با استانداردهای موجود باعث بهبود کیفیت و تسهیل روند صادرات خواهد شد.

کلمات کلیدی:

استانداردهای خاویار، خاویار، ماهیان خاویاری، استاندارد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1386131>



