

آب انگور

(استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۳)

فرآورده‌ای است تخمیر نشده اما قابل تخمیر که به روش فیزیکی از میوه سالم انگور و یا از رقیق شدن آب انگور تغلیظ شده (کنسانتره) و یا پوره انگور با آب آشامیدنی (طبق استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۳) تا رسیدن به غلظت مطلوب با/ یا بدون قسمت‌های خوراکی میوه مانند گوشت میوه، حبه، تکه‌های میوه و پوره میوه و به رنگ‌های سفید و یا قرمز به دست آمده و به روش‌های فیزیکی نگهداری و بسته‌بندی می‌شود.

ارزش تغذیه ای آب انگور

آب انگور کاملاً طبیعی (بدون آب و شکر افزوده شده) منبع غذایی مناسبی برای جایگزینی مایعات از دست رفته بدن است ۸۰ تا ۹۰ درصد آب انگور را آب تشکیل می‌دهد آب انگور غنی از ویتامین‌هایی مانند A ، B1 ، B2 ، B6 و C6 می‌باشد.

آب انگور دارای اسیدهای آلی از جمله (تارتاریک، مالیک) و موافندی (ساکارز، گلوکز و فروکتوز) می‌باشد. آب انگور منبع بسیار خوبی از مواد آنتی‌اکسیدان (ویتامین، کاروتنوئیدها، فلاونوئیدها) و منبع خوبی از پتاسیم و اسید فولیک می‌باشد.

آنتی‌اکسیدان‌ها موادی هستند که با کاهش استرس اکسیداتیو (آسیب سلولی ناشی از اکسیژن) باعث کاهش ابتلا به سرطان می‌شوند.

مسمومیت میکروبی ناشی از مصرف آب‌میوه‌ها

آب‌میوه‌ها به دلایل دارا بودن مقادیر زیاد اسیدهای آلی دارای PH پایین هستند. با توجه به اسیدی بودن این فرآورده‌ها و همچنین انجام فرایند پاستوریزاسیون، مسمومیت میکروبی ناشی از آنها به ندرت اتفاق می‌افتد. موارد مسمومیت گزارش شده آب‌میوه‌ها بیشتر مربوط به آب میوه‌های غیر پاستوریزه است.

فساد آب میوه‌ها

فساد آب‌میوه‌ها در موارد ناکافی بودن فرآیند حرارتی، آلودگی بیش از حد مواد اولیه و تجهیزات و نامناسب بودن بسته‌بندی فرآورده اتفاق می‌افتد که معمولاً با ایجاد طعم و بوی نامناسب و در مواردی تولید گاز و الکل در فرآورده همراه است.

زمان ماندگاری آب میوه‌ها

با توجه به نوع فرآیند مورد استفاده در تولید آب‌میوه و فرآورده‌ای آن و همچنین نوع بسته‌بندی، مدت زمان ماندگاری انواع مختلف آب‌میوه از حدود ۵ الی ۱۲ ماه متفاوت است.

نکات مهم برای تهیه و مصرف آب میوه

- ۱- بهتر است آب میوه کاملاً طبیعی (۱۰۰٪ طبیعی) را که به آن شکر افزوده نشده است تهیه و مصرف کنید.
- ۲- هنگام تهیه آب میوه، باید از سالم بودن بسته‌بندی اطمینان یابید. بسته سالم دارای ظاهر طبیعی با درزبندی سالم، بدون بادکردگی و نشستی و زنگ‌زدگی است.
- ۳- هنگام تهیه آب‌میوه به مشخصات درج‌شده روی بسته‌بندی که برای آگاهی مصرف‌کننده است توجه کنید.

شرایط نگهداری:

- ۱- دمای مناسب برای نگهداری آب میوه دمای ۵ تا ۲۰ درجه سلسیوس است.
- ۲- پس از باز کردن بسته آب میوه، وجود وضعیت غیرعادی در فرآورده (مانند بوی ترشیدگی، کف آلود بودن و تغییر رنگ) نشان‌گر فساد میکروبی و یا شیمیایی آب میوه است.
- ۳- پس از باز کردن بسته آب‌میوه، باقی‌مانده آن را در همان بسته در یخچال، حداکثر به مدت ۷ تا ۱۰ روز نگهداری کنید. در مورد آب‌میوه‌های بسته‌بندی شده در ظروف فلزی بهتر است باقیمانده آن را پس از انتقال به ظرف شیشه‌ای تمیز با درپوش مناسب، در یخچال نگهداری کنید.

نشانه‌گذاری:

روی هر بسته، باید با خط خوانا با جوهر پاک‌شدنی و غیرقابل نفوذ به داخل بسته، برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی یا به زبان کشور خریدار درج گردد.

- ۱- درج کد ۱۰ رقمی نشان استاندارد
 - ۲- نام و نوع فرآورده
 - ۳- نام و نشانی کامل تولیدکننده/ بسته بندی کننده و علامت تجاری آن
 - ۴- وزن خالص بر حسب سیستم متریک
 - ۵- تاریخ بسته بندی (به روز، ماه و سال)
 - ۶- تاریخ پایان قابلیت مصرف (به روز، ماه و سال)
 - ۷- شماره سری ساخت
 - ۸- عبارت "ساخت ایران"
 - ۹- شرایط نگهداری (در دمای معمولی و به صورت در بسته و دور از نور خورشید نگهداری شود).
 - ۱۰- ترکیبات تشکیل‌دهنده حداقل آب‌میوه محتوی بر حسب درصد.
- برای اطلاعات بیشتر به استانداردهای ملی ایران به شماره‌های ۱۰۵۳ در سایت سازمان استاندارد www.inso.gov.ir مراجعه شود.

با ارسال کد ۱۰ رقمی ذیل نشان استاندارد به سامانه ۱۵۱۷۰۰۱۰ از صحت استاندارد کالا اطمینان حاصل
فرمائید

تهیه و تنظیم: ساره غیاثی، کارشناس ترویج استاندارد اداره کل استاندارد استان ایلام