

# آنچه در مورد زعفران نمی‌دانید



زعفران یا طلای سرخ مانند سایر محصولات ترکیباتی دارد که رنگ، عطر و طعم آن را تعیین می‌کند. این ترکیبات شامل کروسین، پیکروکروسین و سافرانال بوده و کم و زیاد شدن هر یک از این موارد می‌تواند بر کیفیت زعفران اثر بگذارد. اما معنای کروسین و سافرانال دقیقاً چیست و چگونه اندازه‌گیری می‌شود؟

عامل ایجاد رنگ در زعفران ماده‌ای به نام کروسین، عامل ایجاد بو و عطر در آن ماده‌ای به نام سافرانال و تلخی زعفران نیز به دلیل وجود ماده‌ای به نام پیکروکروسین است که هرچه میزان کروسین، سافرانال و پیکروکروسین در بازه‌های تعیین شده و استاندارد بیشتر باشد زعفران کیفیت بالاتری دارد.

علی حسینی\_عضو هیات ریسه شورای ملی زعفران در گفت‌وگو با ایسنا، با بیان اینکه ایزو (سازمان بین‌المللی استاندارد سازی) برای ادویه و چاشنی‌های خاص‌هایی را تعیین کرده است که بر اساس آن کیفیت تعیین می‌شود، گفت: زعفران با شاخص‌هایی چون کروسین (رنگ)، سافرانال (عطر)، پیکروکروسین (تلخی)، رطوبت و... سنجیده می‌شود.

وی ادامه داد: شاخص کروسین بین ۱۹۰ تا ۳۰۰ بوده و حتی بیشتر هم می‌تواند باشد. هرچه میزان کروسین بیشتر باشد زعفران رنگدهی بیشتر و کیفیت بالاتری دارد و هرچه این عدد پایین‌تر باشد از کیفیت آن کاسته می‌شود. کروسین زعفران‌های نو (محصول ایران) در ابتدای

فصل برداشت تا بالاتر از ۳۰۰ هم می‌تواند باشد که چنین محصولی ارزش به مراتب بالاتری دارد و البته متقاضی بیشتر، همچنین نکته حائز اهمیت این است که اگر آموزش صحیح در بخش تولید فراگیر شود رسیدن به این ویژگی زعفران ایران برای تولید بیشتر و ارزش بالاتر دور از انتظار نیست.

این فعال بخش کشاورزی اضافه کرد: شاخص دیگر سافرانال است. استاندارد سافرانال بین ۲۰ تا ۵۰ واحد است که طبیعتاً هر چه به ۵۰ نزدیک تر باشد میزان عطر زعفران و کیفیت آن بیشتر است. سافرانال زعفران های ایرانی بین ۳۰ تا ۴۰ است و به طور کل سافرانال زعفران های نو در آغاز برداشت بین ۳۰ تا ۳۷ است.

وی همچنین افزود: رطوبت نیز از شاخص های دیگر تعیین کیفیت زعفران است. رطوبت زعفران سرگل باید بین ۷ تا ۸ درصد باشد.

حسینی تصریح کرد: پیکروکروسین زعفران نیز باید با شاخص استاندارد مطابقت داشته باشد.

وی در بخش دیگری از صحبت هایش به کیفیت زعفران و خرید حمایتی اشاره کرد و گفت: پیشنهاد ما با توجه به شرایط خریداران زعفران در دنیا این است که زعفران باید براساس شاخص های تعیین شده از جمله کروسین ، سافرانال و ... قیمت گذاری شود.

عضو هیات ریسه شورای ملی زعفران در پایان گفت: زعفران در صنایع غذایی، دارویی و آرایشی و بهداشتی در دنیا کاربردهای فراوانی دارد و طبیعتاً خریداران به دنبال محصولات با کیفیت تر هستند بنابراین اگر می‌خواهیم بازارهای صادراتی را توسعه دهیم و در این بخش پیشرفت کنیم باید محصولات استاندارد به دست مصرف کنندگان و خریداران برسانیم./ایسنا