

کشمش انگوری ملکان محصول لوکس و صادراتی ایران



کشمش انگوری که لوکس‌ترین نوع کشمش صادراتی ایران به شمار میرود، تنها در ملکان از توابع آذربایجان شرقی و به دو روش سنتی و صنعتی فرآوری میشود و طی سال‌های اخیر مشتریان زیادی در بازارهای جهانی پیدا کرده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، به نقل از ایرنا؛ مزیت‌های تولید آن از جمله بازار فروش مناسب، خشک شدن سریع، نیاز به فضای محدود و خوش‌رنگی محصول نهایی نیز موجب شده تا اقبال باغداران این شهرستان به فرآوری آن افزایش یابد تا جایی که اکنون بیش از ۹۰ درصد کشمش تولیدی این شهرستان به کشمش انگوری یا «کالیفرنی» اختصاص دارد.

محصولی که می‌تواند به یکی از برندهای لوکس ایران در کشورهای مختلف تبدیل شود اما باید مشکلات افزایش تولید و فرآوری آن در سطح شهرستان مرتفع گردد تا حجم تولید، جوابگوی نیاز بازارهای بین‌المللی باشد و به تدریج تاثیر آن در تولید ناخالص ملی افزایش یابد.

کشمش انگوری چگونه تولید می‌شود؟

حسن رحیم‌خانی، از تولیدکنندگان صنعتی کشمش انگوری در مورد روند فرآوری آن می‌گوید: ابتدا انگور برای چند ثانیه در محلول مجاز و خوراکی تیزآبی قرار داده می‌شود و سپس به میزان مجاز، تحت تاثیر دود گوگرد قرار می‌گیرد.

وی ادامه می‌دهد: پس از آن محصول به مدت حدود ۲ ساعت زیر نور خورشید قرار گرفته و رنگ زرد به خود می‌گیرد و در ادامه با هدف خشک کردن آن به گرمخانه منتقل می‌شود.

به گفته وی در این مرحله، محصول به خوبی شسته می‌شود و بار دیگر در گرمخانه قرار می‌گیرد تا خشک شود و پس از آن مرحله دُم‌گیری و دستچین آن فرا می‌رسد تا در جعبه‌ها بسته‌بندی شده و به کشورهای مقصد صادر شود.

«رحیم‌خانی» با بیان اینکه شرکت تولیدی آنها به صورت مستقیم به صادرات محصول اقدام می‌کند، اظهار داشت: در چهار کشور عراق، امارت، روسیه و ترکیه دفتر فروش داریم و کشمش انگوری این شهرستان از طریق این دفترها به ۷۰ کشور دیگر صادر می‌شود.

وی حجم تولید سالانه شرکت فرآوری و فروش کشمش انگوری خودشان را پنج هزار تن اعلام کرد و افزود: کمبود سرمایه در گردش، محدودیت انتقال پول به ایران و کمبود زمین در شهرک صنعتی ولی عصر(عج) ملکان از جمله چالش‌ها و مشکلات افزایش حجم تولید این محصول صادراتی به شمار می‌رود.

وی همچنین در مورد استفاده مجاز از گوگرد و محلول تیزآبی در فرآوری کشمش انگوری، بیان کرد: محصول نهایی دارای استانداردهای لازم برای صادرات به کشورهای مختلف بوده و افزودنی‌های آن در حد مجاز است.

رحیم‌خانی این را هم مورد تاکید قرار داد که در فرآوری کشمش انگوری به روش سنتی به جای استفاده از گرمخانه، انگورها به مدت طولانی‌تر زیر نور خورشید آویزان می‌شود.

کمیت و کیفیت انگور روی فرآوری آن تاثیر

می‌گذارد

محمد باقر زارعی، مدیرعامل شرکت فرآوری و عرضه کشمش در ملکان نیز می‌گوید: اگر کیفیت و کمیت انگور تولیدی شهرستان و کشمش فرآوری شده خوب باشد، می‌توانیم سالانه تا هفت هزار تن از این محصول را صادر کنیم اما امسال حجم صادراتی ما به دلیل سرمازدگی به حدود سه هزار تن می‌رسد.

وی با اشاره به اینکه کشمش انگوری ملکان به کشورهای شمال آفریقا از جمله لیبی، تونس و الجزایر، حوزه خلیج فارس و برخی کشورهای اروپایی از جمله اسپانیا صادر می‌شود، بیان کرد: بیشترین حجم کشمش انگوری شهرستان از طریق گمرک تبریز و بخش محدودی از آن نیز از طریق گمرک بناب صادر می‌شود.

وی قیمت جهانی هر تن از کشمش انگوری را ۲ هزار دلار عنوان کرد و اظهار داشت: عمده‌ترین مشکل صادراتی این محصول، استفاده برخی باغداران از سموم غیراستاندارد کشاورزی است.

وی ادامه داد: باقی ماندن اثر سموم بی‌کیفیت روی انگور به طور طبیعی در کیفیت کشمش انگوری نیز تاثیر می‌گذارد و در نتیجه صادرات آن را با مشکل مواجه می‌کند.

به گفته وی گمرک بسیاری از کشورها به آزمایشگاه‌های کنترل کیفیت مجهز است و وقتی اثر سموم کشاورزی بی‌کیفیت روی انگور تولیدی شهرستان باقی بماند، صادرات کشمش انگوری با محدودیت مواجه می‌شود.

سالانه بیش از ۱۰۰ هزار تن کشمش در ملکان تولید می‌شود

مدیر جهاد کشاورزی ملکان نیز گفت: سالانه بیش از ۱۰۰ هزار تن کشمش از نوع انگوری و تیزابی در این شهرستان تولید می‌شود که بیشترین میزان آن مربوط به کشمش انگوری است.

یوسف جعفری با بیان اینکه استفاده از سموم کشاورزی استاندارد در تاکستان‌های شهرستان طی سال‌های اخیر مورد توجه و تاکید قرار گرفته، افزود: لوکس‌ترین نوع کشمش صادراتی در ایران همین کشمش کالیفرنسی است که در ملکان از توابع آذربایجان شرقی تولید می‌شود.

مدیر جهاد کشاورزی ملکان افزود: ملکان به لحاظ کیفیت کشمش انگوری

رتبه اول کشور را دارد و به طور طبیعی قیمت آن نیز کمی بالاتر از محصول بقیه شهرستانهاست که دلیل آن شیوه‌های خشک کردن انگور و گوگردزنی است.

جعفری بیان کرد: واحدهای فرآوری کشمش در ملکان علاوه بر خرید انگور باغداران این شهرستان از سایر نقاط کشور نیز انگور خریداری کرده و پس فرآوری، کشمش کالیفرنی را به ۸۴ کشور دنیا صادر می‌کنند.

بر اساس این گزارش، ملکان با داشتن ۱۱ هزار باغ انگور و تولید بیش از ۲۷۰ هزار تن از این محصول رتبه اول استان و دوم کشور را داراست؛ این شهرستان با ۱۱۰ هزار نفر جمعیت در فاصله ۱۵۵ کیلومتری تبریز، مرکز آذربایجان شرقی قرار داشته و به شهر خوشه‌های طلایی شهرت دارد.

سرویس خبری: کشاورزی

منبع: ایرنا