

# EDALAT

شركة عدالت التجارية  
إنتاج وتصدير أفضل وأجود أنواع الزبيب





# EDALAT

## المنتجات الشركة

يجب أن يكون الزبيب المصدر خالي من الآفات أو إضافات مثل الرمل أو أي رائحة أو طعم غير طبيعي. يجب ألا تزيد نسبة الرطوبة في الزبيب عن ١٨٪ بالوزن، واعتمادًا على طريقة التحضير يجب ألا تزيد كمية انيدريد سولفور و أبخرة الكبريت فيه عن ٢ لكل ١٠٠٠ وحدة الوزن. الزبيب المصدر يحصل من العنب التي ناضج إلى ما لا يقل عن ٨٠٪. يجب أن يكون لون الزبيب الدرجة الأولى موحدًا قدر الإمكان. كمية الزبيب مع الغصن ، الزبيب غير الناضج ، الزبيب الناعم ، الزبيب المهروس والسكري في منتجات التصدير لهذه المجموعة هي عند أدنى مستوى ممكن، وتتجاوز المعايير المنتجات الزراعية الأوروبية.



# EDALAT



بشكل عام، ينقسم الزبيب إلى ٣ فئات رئيسية بناءً على طرق الإنتاج والمعالجة :

١- **الزبيب المشمس** : في هذه الطريقة لإعداد الزبيب ، لا تستخدم المواد الكيميائية في عملية التحضير. بعد تجفيف الجزء العلوي من الحبوب، يقلبون العناقيد و يجففون الجزء السفلي من الحبوب. بعد تجفيف الحبوب الزبيب بشكل كامل، يتم فصله عن الخشب المرتبط به لون الزبيب الناتج بهذه الطريقة بني غامق و مظهره جاف.  
يجب استهلاك هذا النوع من الزبيب بسرعة وعادةً يستخدم في داخل البلد.

## ٢- الزبيب التيزآبي :

التيزآب هو محلول قلوي مسموح به يستخدم لجعل قشر العنب أرق والعنب يجف بشكل أسرع ، وفي هذه الطريقة تغمر العناقيد في محلول تيزآب لمدة دقيقة واحدة ثم يتم استخلاصها. ثم تُأخذ العناقيد إلى مكانٍ لتجفيفها تمامًا. المحلول المستخدم في هذه الطريقة حليبي اللون وعادة يستخدم فيه كربونات البوتاسيوم والزيت الأخضر. تستغرق عملية إنتاج الزبيب بهذه الطريقة حوالي ٥ إلى ٨ أيام. يتم تحضير الزبيب الأخضر الطويل والزبيب التيفي و هما أشهر أنواع الزبيب التصديري في هذه المنطقة ، بهذه الطريقة. الزبيب تيزآب هو ذو سطح دهني ولامع و يتم تصديره بأشكال مختلفة، صغير، كبير، بدون بذور ومع بذور. في هذه الطريقة، يكون حجم الحبوب أكبر من الطريقة المشمسة ويكون لون الزبيب المنتج أخضر مصفرًا وناعمًا. هذا النوع من الزبيب هو أكثر قدرة على الصيانة وعالية الجودة للتصدير.



### ٣- الزبيب العنبى :

يتم إنتاج هذه الأنواع من الزبيب بشكل مشابه للزبيب تيزآب، إلا أنه بعد إزالة العنب من المحلول يتم تجفيفه باستخدام دخان الكبريت. في هذه الطريقة، يتم استخدام العنب الخالي من البذور بشكل أساسي و يتحول لونه إلى الأصفر الكهرماني أو البني الفاتح بعد التجفيف. زبيب العنبى كبير الحجم ويحتوي على نسبة عالية من المواد. يتم إنتاج الزبيب العنبى الذهبى أو Golden، الذي يحظى بشعبية كبيرة بين التجار، بهذه الطريقة.



# EDALAT



### خصائص الزبيب :

يحتوي الزبيب على كميات كبيرة من الألياف والحديد والكالسيوم و  
مضادات الأكسدة والمركبات المضادة للميكروبات ولها العديد من  
الخصائص و منها :

- ١- منع تدمير الخلايا عن طريق استخدام مضادات الأكسدة فيه
- ٢- تنظيم ضغط الدم بسبب البوتاسيوم الموجود فيه
- ٣- يساعد على تقليل التوتر



- ٤- القضاء على فقر الدم بمساعدة الحديد الموجود فيه
- ٥- مقوي البصر العين
- ٦- علاج التهابات الجسم
- ٧- حماية الفم و الاسنان بسبب وجود حمض الثانوليك
- ٨- منع تساقط الشعر وعلاج القشرة الرأس بسبب ريسفيراتول الموجودة فيه
- ٩- يمنع حصى الكلى
- ١٠- التقليل من الوزن وزيادة الوزن (إذا تناول الزبيب بمفرده سيؤدي إلى فقدان الوزن وإذا تناول مع الشاي العشبية، سيؤدي إلى زيادة الوزن)
- ١١- يستعمل لعلاج الإسهال والإمساك
- ١٢- يساعد على تقوية العظام و زيادة صلابتها بمساعدة الكالسيوم الموجود في الزبيب
- ٩ ...

**DALAT**

## تغليف المنتج :

يتم تغليف الزبيب بأشكال مختلفة حسب رأي العملاء  
التغليف بواسطة السيلوفان opp و bopp بأوزان من ١٠٠ إلى ٥٠٠  
التعبئة بكيس الكرافت بأوزان من ١٠٠ إلى ٥٠٠ جرام  
التعبئة داخل عبوات تستخدم مرة واحدة عن طريق الآلات فويل سيل  
بأوزان من ١٠٠ إلى ٥٠٠ جرام  
عبوات كرتونية بأوزان من ١ إلى ١٠ kg



# EDALAT





# EDALAT

وتجدر الإشارة إلى أن تصميم جميع التعبئة والتغليف هو عن طريق اختيار العملاء ويمكن طلبه بألوان و تصميمات مختلفة وحديثة.

• يراعي مجمع العدالت بشكل كامل جميع المتطلبات والمعايير اللازمة للحفاظ على الجودة المنتج في عمليات النقل وتحميل المنتجات ويضمن الجودة المنتجات التصديرية.



# EDALAT

