

# عدالت

## شرکت بازرگانی عدالت

تولید و فروش انواع کشمش





# هدالت

## محصولات شرکت

کشمش های صادراتی باید عاری از هرگونه آفت، مواد اضافی نظیر شن و خاک و یا هر نوع بو یا مزه غیرطبیعی باشد. میزان رطوبت موجود در کشمش نباید از ۱۸ درصد وزنی بیشتر گردد و بسته به روش تهیه، میزان ایندریید سولفور و دود گوگرد در آن نباید از ۲ در ۱۰۰۰ واحد وزنی بیشتر شود.

کشمش صادراتی از انگوری که حداقل ۸۰ درصد رسیده باشد بدست می آید. رنگ کشمش درجه یک باید حتی الامکان یکنواخت باشد.

میزان کشمش دم دار، کشمش نارس، کشمش ریز، کشمش لهیده و شکرک در محصولات صادراتی این شرکت، در پایین ترین حد ممکن و بالاتر از استانداردهای محصولات کشاورزی اروپا می باشد.

# هدایت



به طور کلی کشمش ها بر اساس روش تولید و فرآوری به ۳ دسته اصلی تقسیم می شوند :

۱- **کشمش آفتابی** : در این روش تهیه کشمش، از مواد شیمیایی در فرآیند تهیه استفاده نمی شود. پس از خشک شدن قسمت بالای حبه ها با برگرداندن خوشه ها اقدام به خشک کردن قسمت پایینی حبه ها می نمایند. پس از خشک شدن کافی حبه ها، آنها را از چوب های متصل به آن جدا می کنند. رنگ کشمش تولید شده در این روش، قهوه ای تیره می باشد و شکل ظاهری آن خشک است.

## ۲- کشمش تیز آبی :

تیز آب یک محلول قلیایی مجاز است که با استفاده از آن، پوست انگور نازکتر شده و انگور زودتر خشک می‌گردد. در این روش خوشه‌های چیده شده را به مدت یک دقیقه در محلول تیز آب فرو برده و سپس در می‌آورند. پس از آن خوشه‌ها را به محوطه‌ای برده تا کاملاً خشک شوند. محلول مورد استفاده در این روش رنگ شیری دارد و معمولاً از کربنات پتاسیم و روغن سبزه در آن استفاده می‌شود. فرآیند تولید کشمش در این روش حدوداً ۵ تا ۸ روز به طول می‌انجامد.

کشمش‌های سبز قلمی و کشمش تیفی که از محبوبترین کشمش‌های صادراتی این منطقه است از این روش تهیه می‌شود. کشمش تیزآبی سطحی چرب و براق دارد و در شکل‌های مختلف ریز، درشت، بی‌دانه و با دانه صادر می‌گردد.

در این روش درشتی حبه بیشتر از روش آفتابی است و رنگ کشمش‌های تولیدی سبز مایل به زرد و نرم می‌باشد. این نوع کشمش قابلیت نگهداری بیشتری دارد و از کیفیت بالایی برای صادرات برخوردار است.



### ۳- کشمش انگوری :

این نوع کشمش ها تقریبا مشابه کشمش های تیز آبی تولید می شوند با این تفاوت که پس از خروج انگور از محلول، با استفاده از دود گوگرد خشک می شوند. در این روش عمدتا از انگور بی دانه استفاده می شود و رنگ آن پس از خشک شدن به زرد کهربائی یا قهوه‌ای روشن می‌گراید. کشمش های انگوری درشت اند و درصد گوشت بالایی دارند. کشمش انگوری طلایی یا همان گلدن، که در بین تاجران بسیار محبوب است، از این روش تولید می‌گردد.



# هدایت



### خواص کشمش :

کشمش دارای مقادیر زیادی فیبر، آهن، آنتی اکسیدان، کلسیم و ترکیبات ضد میکروبی است و خواص بسیار زیادی دارد؛ از جمله :

- ۱- جلوگیری از تخریب سلول ها با استفاده از مواد آنتی اکسیدانی موجود در آن
- ۲- کاهش دهنده فشار خون به علت پتاسیم موجود در آن
- ۳- کاهش دهنده استرس



۴ - رفع کم خونی به کمک آهن موجود در آن

۵ - تقویت کننده نور چشم

۶ - درمان عفونت های بدن

۷ - محافظت کننده دهان و دندان به علت وجود التانولیک اسید

۸ - جلوگیری از ریزش مو و درمان شوره سر به دلیل رزوراترول های موجود در آن

۹ - مانع بروز سنگ کلیه

۱۰ - کاهش و افزایش وزن (اگر کشمش به تنهایی مصرف شود موجب لاغری و اگر همراه با دمنوش

مصرف گردد باعث افزایش وزن می گردد)

۱۱ - درمان اسهال و یبوست

۱۲ - جلوگیری از پوکی استخوان به کمک کلسیم موجود در کشمش

و ...

هدایت

## بسته بندی محصول :

بسته بندی کشمش های صادراتی بسته به نظر سفارش دهندگان در اشکال مختلفی صورت می گیرد.

بسته بندی توسط سلفون های OPP و BOPP در اوزان ۱۰۰ تا ۵۰۰ گرم

بسته بندی با پاکت کرافت در اوزان ۱۰۰ تا ۵۰۰ گرم

بسته بندی داخل ظروف یکبار مصرف توسط دستگاه های فویل سیل در اوزان ۱۰۰ تا ۵۰۰ گرم

بسته بندی کارتنی در اوزان ۱ تا ۱۰ کیلوگرم



# هدایت





لازم به ذکر است که طرح تمام بسته‌بندی‌ها با انتخاب مشتریان بوده و در رنگ‌ها و طرح‌ها متنوع و مدرنی قابل سفارش می‌باشند.

• مجموعه عدالت تمامی الزامات و استانداردهای لازم برای حفظ کیفیت محصول در فرآیندهای حمل و نقل و بارزنی محصولات را به طور کامل رعایت کرده و کیفیت محصولات صادراتی را تضمین و بیمه می‌نماید.



# هدايا

