



چک لیست تشخیص زعفران اصل

سید قاسم ہاشمی
کشاورز زعفران



سلام

همه میدونیم تقلب توی زعفران تمومی نداره

به همین دلیل، حداقل کاری که
میتونیم انجام بدیم اینه که این چک
لیست کاربردی رو همیشه همراه مون
داشته باشیم تا قبل از خرید یا
مصرف زعفران، بتونیم هر نوع
زعفرانی رو باهش بررسی و آزمایش
کنیم.

کمترین فایده این چک لیست، علاوه
بر جلوگیری از ضرر مالی، حفظ
سلامتی خودمون و عزیزان مون
هست.

سلامتی ای که ارزشش بدون شک
از هر هزینه ای بیشتره.

در این چک لیست به این سوال پاسخ
میدهیم:

اگر برای مصرف خاصی (مثل هدیه،
سوغاتی، دمنوش، استفاده در غذا و...)
به زعفران نیاز داریم، چطور میتونیم
اون رو تشخیص بدیم تا

- ۱- از ضرر احتمالی جلوگیری کنیم
- ۲- بهترین و متناسب ترین انتخاب
رو متناسب با هدف مون انجام بدیم.

ارادتمند سید قاسم هاشمی

**پیشنهاد میکنم حتما فیلم موجود در صفحه زیر را
مشاهده کنید تا نسبت به این موضوع دقیق ترین
دید را داشته باشید**



www.zarca.ir/vid



سریع ترین راهکار ها برای تشخیص اصالت زعفران

بررسی وضعیت ظاهری زعفران



تمام رشته ها بلند است و بالای آن شکل پرچمی دارد. ← اصل
برفی رشته ها خصوصیت بالا را دارد و برفی نه. ← احتمال مخلوط شدن
تمام رشته ها شکل ساده و یکنواخت دارند و بلند هستند. ← قلبی
تمام رشته ها شکل ساده و یکنواخت دارند و کوتاه هستند. ← احتمال قلب
زعفران پودر است. ← احتمال قلب بسیار بالاست و متما باید از شفاف مطمئن فریده شود.

بررسی وضعیت شکنندگی زعفران



به راحتی شکنندگی دارد. ← اصل
خم میشود و شکنندگی ندارد. ← یا هنوز به خوبی خشک نشده یا قلبی
به سختی ساییده میشود. ← قلبی
اصلا ساییده نمیشود. ← قلبی

بررسی وضعیت طعم زعفران



طعم نسبتاً تلخ و کمی تند دارد. ← اصل

طعم شیرینی دارد. ← قلبی

طعم شوری دارد. ← قلبی

طعم ترش مزه دارد. ← قلبی

هیچ طعمی ندارد. ← قلبی

بررسی وضعیت سرعت رنگ دهی زعفران



رشته سالم آن با برافورد با آب سرد رنگ نمیدهد. (۱۵ ثانیه صبر) ← اصل

رشته سالم آن با برافورد با آب سرد سریع رنگ میدهد. ← قلبی

پودر آن با برافورد با آب سرد سریع رنگ میدهد. ← مشکوک

بررسی وضعیت رنگ دهی زعفران



رشته کامل رنگ طلایی شکل میدهد. ← **اصل**
 رشته کامل رنگ قرمز میدهد. ← **تقلبی**
 پودر آن ابتدا رنگ قرمز دارد. ← **مشکوک** (به طور کلی در پودر زعفران باید **امتیاط** کرد.)

مهم: رنگ طلایی به تنهایی ممکن است مورد تقلب قرار بگیرد و این روش در کنار روش های دیگر تکمیل کننده است.

مهم ترین نکته در تشخیص



رنگ رشته های زعفران پس از اینکه با آب یا هر محلول ای برخورد میکند، نباید تغییر کند یا به رنگ سفید در بیاید بلکه باید رنگ قرمز آن باقی بماند.

تمام ترفند های بالا، برای شرایط اضطراری است که به **کشاورز** برای خرید مستقیم دسترسی نداشته باشید. چون اخیرا با استفاده از پودر زعفران و رنگ زعفران اصل، برخی موارد تقلب حتی در آزمایشگاه با چالش های جدی مواجه شده است.



همانطور که در ابتدا اشاره شد، پیشنهاد میکنم برای
تشخیص دقیق تر اصالت زعفران، این فیلم اختصاصی را
مشاهده کنید.

www.zarca.ir/vid



Zarca



09105106441



zarca.ir



zarcair



www.zarca.ir