## الف‌ تا یای زعفران

قسمت بیست و چهارم  
هفته‌نامه دهقان/ هاشم اسلمی

# سورت و درجه‌بندی زعفران

در زمینه درجه‌بندی زعفران افغانستان ضرورت است که وزارت زراعت با همکاری وزارت‌های سکتوری مربوطه و کمک جامعه جهانی استانداردها –امکانات و آموزش‌های لازم را فراهم سازد.  
چون در حال حاضر هیچ گونه سیستم عملی و مورد قبول بازار تجارت جهانی در افغانستان تعریف نشده و تولیدکننده‌گان بدون آگاهی از اهمیت درجه‌بندی بشکل ه محلی زعفران را بعد از خشک نمودن بدون سورت و درجه‌بندی مورد تایید، به بازار عرضه می‌نمایند و به همین دلیل ورود زعفران افغانستان در حال حاضر به بازارهای جهانی و رقابت با دیگر کشورها مشکل است.  
انواع سورت زعفران در هندوستان:  
انواع سورت زعفران در ایران  
عوامل مهم تاثیر گذار بالای کیفیت زعفران (از نظر درجه‌بندی):  
بعد از خشک شدن زعفران، تمام مواد خارجی و غیره از زعفران جدا گردد.  
۱. عوامل فزیکی  
۲. مایکرواورگانیزم‌ها  
۳. عوامل کیمیایی

۱. عوامل فیزیکی:  
مواد خارجی محیطی از قبیل موی سر و سنگ‌ریزه، وجود حشرات زنده یا مرده.  
مواد خارجی مربوط به نبات زعفران از قبیل توته‌های گل، برگ، احتمالا ً گلبرگ‌ها، کاس‌برگ، پرچم‌ها، دانه گرده و خامه‌های زرد متمایل به سفید و سایر قسمت‌های مربوط به نبات زعفران.

۲. مایکرواورگانیزم‌ها:  
وجود قارچ و کپک که با چشم غیر مسلح قابل دیدن باشد، وجود آلوده‌گی مانند فضولات پر و موی جونده‌گان و پرنده که با چشم غیر مسلح قابل دیدن باشد.

