## الف تا ی

## قسمت بیست‌وسوم

## هفته‌نامه دهقان/ هاشم اسلمی

# روش سنتی

در این روش معمولاً زعفران‌های دسته‌بندی شده را در داخل سبد و یا ظروفی مشابه که دارای سوراخ‌های ریزی است، قرار می‌دهند و روی آن را با پارچه‌ی نازکی می‌پوشانند.

آن‌گاه این ظرف‌ها را در اتاقی که دارای حرارت مناسبی است، قرار می‌دهند و یا آن‌ها را از سقف می‌آویزند هر چند روز یک‌بار دسته‌های زعفران را بر می‌گردانند تا خشک شوند.

در صورت وجود آفتاب مناسب، بعضی از دهقانان روزی چند ساعت ظروف زعفران را در سایه‌ی آفتاب قرار می‌دهند تا فرآیند خشک شدن آن، سرعت یابد. زمانی که زعفران رنگ سرخ تیره به خود بگیرد و با فشار بین دو انگشت خرد شود می‌توان گفت که زعفران خشک شده است.

## معایب روش سنتی

* طولانی بودن مدت زمان خشکاندن،
* افت (پایین آمدن) کیفیت محصول،
* افزایش امکان قارچ یا کپک‌زده‌گی،
* افزایش امکان آلوده‌گی به انواع میکروب‌ها،
* افزایش امکان آلوده‌شدن به مواد خارجی،
* تیره شدن زعفران،
* و بالا بودن میزان رطوبت.

## خشک کن صنعتی (طبقاتی)

در این روش از غربال‌هایی با قطر ۳۰ سانتی‌متر و دارای جالی ابریشمی استفاده می‌کنند. تارهای تازه زعفران را در لایه‌ای به ضخامت ۳-۲ سانتی‌متر روی جالی قرار داده و سپس غربال را به فاصله مناسب از منبع حرارتی قرار می‌دهند. با ردیف نمودن چندین غربال بر روی هم و تغییر در موقعیت آن‌ها محصول به طور دقیق و یک‌نواخت خشک می‌شود.

مزایای این روش

* سرعت بالای خشک کردن
* حجم خروجی بالا
* امکان کاربرد سیستم‌های کنترلی به منظور کاهش خطا
* میزان استهلاک پایین
* امکان کنترل میزان رطوبت- میزان حرارت
* امکان کاربرد برای سایر محصولات (سبزیجات، گیاهان دارویی)

## خشک کردن توسط آون الکتریکی:

استفاده از آون الکتریکی با حرارت قابل تنظیم ۶۰-۵۰ درجه سانتی‌گراد و پتنوس‌های مخصوص با جالی‌های ابریشمی یکی دیگر از روش‌های خشک کردن زعفران است. در این روش، زعفران در لایه‌ای به ضخامت ۲-۱ سانتی‌متر برای ۴۰-۳۰ دقیقه در حرارت فوق، خشک می‌شود. در این روش قدرت رنگی و عطر زعفران حاصله بالا می‌باشد.

خشک‌کن انجمادی:

در این روش ابتدا محصول را در حرارت ۲۲- تا ۱۸- درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۰ ساعت قرار داده و سپس تحت دمای ۱۳- درجه سانتیگراد و فشار mmHg ۱۵/۰ به مدت ۱۲ ساعت قرار می‌دهند.

در این روش مقدار رنگ‌دانه کروسین محصول بسیار بالا می‌باشد.

هم‌چنین لازم به ذکر است که رنگ زعفران حاصله نارنجی متمایل به قرمز خواهد بود که به علت ذهنیت نادرست مصرف‌کننده‌گان مبنی بر قرمزی زعفران، از نظر ظاهری رنگ مطلوبی نیست.