الف تا یای زعفران  
هفته‌نامه دهقان/هاشم اسلمی  
قسمت سی‌ام:

# ادامه تقلبات زعفران

## تقلب با افزودن مواد حیوانی

از جمله این موارد، می‌توان به رشته‌های پخته شده عضلات گاو و رشته‌های گوشت نمک زده که چربی آن‌ها گرفته شده است اشاره نمود.  
روش شناسایی  
در صورت سوزاندن مقدار کمی زعفران آلوده می‌توان به وجود این موارد در زعفران پی برد.  
تقلب با افزودن عطر مصنوعی  
در این صورت برای بهبودی عطر و طعم زعفران ناخالص از افزودن «سافرانال» مصنوعی استفاده می‌شود.  
روش شناسایی  
از طریق روش‌های پیشرفته آزمایشگاهی به وجود این ترکیب مصنوعی میتوان پی برد.  
تقلب با افزودن مواد رنگی  
با توجه به قیمت بالای زعفران بازار‌هایی که به قیمت حساسیت نشان می‌دهند سراغ کالای جانشین و همرنگ ولی با قیمت ارزان نظیر رنگ‌کننده‌های مصنوعی می‌روند. یکی از روش‌های بسیار رایج سود جویان برای تقلب نیز افزودن رنگ‌های سنتزی است. سودجویان ممکن است رنگ طبیعی زعفران را گرفته و با رنگ مصنوعی دوباره آن را رنگ کنند باید توجه داشت هر میلی گرم نوع مرغوب زعفران به طور محسوس باید ۷۰۰ سانتی‌متر مکعب آب را رنگ کند.  
روش شناسایی  
به طور کلی زعفران حقیقی و خالص آب را به زرد در می‌آورد لیکن زعفران تولید شده از رنگ تقلبی غالباً میخکی یا نارنجی است و در اسیدسولفوریک آبی تیره می‌شود. علاوه بر این برای تشخیص زعفران حقیقی و خالص از سایر مواد از تَر کردن زعفران در محلول اتانول (در خصوص رنگ )استفاده می‌کنند. همان طوری که بیان شد اسیدسولفوریک غلیظ رنگ آن را به آبی بسیار سیر تغییر می‌دهد. در مواد قلیایی نظیر سود، آمونیاک و کربنات دو سود نارنجی مایل به قرمز است. مادگی رنگی به سرعت در الکل حل می‌گردد. برای عصاره‌کشی زعفران از این کیفیت به خوبی می‌توان استفاده نمود. زعفران در برابر دندانه‌زاج سفید نارنجی و در برابر دندانه قلع زرد می‌باشد.  
هم‌چنین زعفران در تیل، رنگ نمی‌دهد. رنگ دادن زعفران در تیل دلالت بر وجود مواد رنگی خارجی دارد. اگر در نتیجه‌ی جوشاندن زعفران در سیانورپتاسیم و پتاس رنگ قرمز تولید شود، نشانه‌ی افزوده شدن اسیدپیکریک به زعفران است. عنوان شده است که زعفران رنگ شده به صورت مصنوعی در آب پس نمی‌دهد و اگر هم پس دهد به صورت قرمز رنگ خواهد بود، علاوه بر این محلول آبی درصد زعفران در مدت ۳۰ دقیقه پنبه را به رنگ نارنجی در می‌آورَد در صورتی که پشم بی‌رنگ و ابریشم به رنگ زرد کمرنگ در می‌آید.

تقلبات  
۱- خامه زعفران با رنگ استخراج شده از کلاله یا رنگ‌های طبیعی یا مصنوعی دیگر و مخلوط کردن آن با زعفران. (رایج‌ترین تقلب)  
۲-رنگ کردن مجدد زعفران مصرف شده، استفاده از کلاله حاصل از گل‌های گونه‌های دیگر زعفران که معمولاً کوتاه‌تر و فاقد ترکیبات رنگی است.  
۳- سنگین نمودن وزن زعفران با انبار کردن زعفران در محل‌های مرطوب یا اسپری کردن ذرات ریز آب،  
۴-آغشته کردن زعفران با روغن، عسل، گلیسیرین و یا محلول‌های نیترات پتاسیم یا آمونیوم، شکر، سولفات سدیم  
۵-مهم‌ترین تقلبی که به عنوان زعفران صورت می‌گیرد، گلرنگ است که شباهت زیادی به زعفران دارد و می‌تواند ایجاد رنگ زرد کند.  
زعفران به ویژه به صورت پودر، با تقلبات بیش‌تری می‌تواند همراه باشد. هم‌چنین ممکن است زعفران را ساییده و با خاک سرخ مخلوط کنند تا افزایش وزن پیدا کند.

