بسم الله الرحمن الرحيم

مقدمه :

بسم الله والحمد لله الذي لايحمد سواه والصلاة والسلام على سيدنا محمد وعلى اله وصحبه ومن والاه اما بعد :

يقول الله سبحانه وتعالى (( أيود احدكم ان تكون له جنة من نخيل وأعناب تجري من تحتها الانهار له فيها من كل الثمرات وأصابه الكبر وله ذرية ضعفاء فأصابها اعصار فيه نارا فاحترقت كذلك يبين الله لكم الايات لعلكم تتفكرون )) البقره 266

ويقول الرسول صلى الله عليه وسلم ((بيت ليس فيه تمر جياع أهله ))

فالنخلة لها تاريخها وماضيها منذ الاف السنين فهي شجرة مباركة وثمارها نافعة ومفيده فهي ذكرت في الكتب السماوية والاحاديث النبوية والاشعار .

فالحديث عن النخلة وعن فوائدها وعن ثمارها يطول أما مايختص بالصناعات الغذائية المتعلقة بالتمور فكان لنا جزءا بسيطا منه وهو كبس التمور .

كبس التمور :

يعتبر كبس التمور من الطرق التقليدية لحفظ التمور حيث تكبس بالاقدام بعد وضع التمر في أوعية تصنع من خوص النخيل ثم تقفل وتخزن .

أما في الوقت الحاضر فقد انتشرت في الدول المنتجة للتمور مصانع لكبس التمور وهذه المصانع إما أن تكون أجنبية الصنع (فرنسيه ، ايطاليه ، المانيه ، امريكيه ) وتسمى هذه المصانع باسماء الدول المصنعه لهذه الخطوط الانتاجية فمثلاً الخط الامريكي أو الخط الايطالي . وإما أن تكون خطوط محلية وتتميز الخطوط المحلية بسهولتها وانتاجيتها نتيجة الخبرة المتراكمة لدى المشغلين في هذه المصانع (المكابس ) .

وعلى العموم فإن عملية الكبس هي خدمة مضافة للتمور والهدف منها المحافظه على شكل وطعم ولون ومحتوى التمر السكري وكذلك سهولة تداول التمور ونقلها .

وتتميز خطوات الكبس بالمراحل التالية :

1. تبخير التمور :

تتم عملية التبخير في غرف محكمة خالية من المنافذ ومنهم من يعمل هذه الغرف من الاسمنت ومن من يعملها من الحديد وبمساحات تعتمد على كمية التمور .

1. عملية فرز التمور للكبس :

هذه العملية من العمليات المهمة في كبس التمور ذات النةعية الجيده من حيث الحجم واللون والشكل واللمعة الاساسية .

1. عملية غسيل التمور :

تستخده هذه العملية حالياً في مكابس التمور وذلك لإكساب التمور اللمعه .

1. عملية التدريج :

وفيها يتم فرز التمور حسب الحجوم والنوعية الجيدة

1. عملية الكبس :

تكبس التمور حالياً بأشكال متعددة ضمنها مايكبس في صناديق خشبية أو علب كارتونية أو على اشكل بلوكات مسلفنه أو عبوات بلاستيكية .

أ-التعبئة بالصناديق الخشبية :

تبطن الصناديق من الداخل بورق شمع (كرافت) ويرصف التمر داخلها بصفوف طولية منتظمة وتضغط مرتين ضغطاً جيداً باله كابسه ثم يختم بتغطيته بالورق المشمع والغطاء الخشبي .

وقد يجرى تغليف التمر داخل الصندوق الكبير الواحد بطبقتين تسمى هذه التعبئة ((الكبس النصفي ))وقد يجرى التغليف داخل الصندوق الكبير الواحد بأربع طبقات وتسمى هذه التعبئة ((الكبس الربعي)) .

ب- التعبئة بعلب الكارتون :

تجرى التعبئة في علب الكارتون مع تغليف هذه العلب بورق السيلوفين الشفاف وهذه العلب الصغيرة تعبأ بصناديق كبيرة من الكارتون السميك وتبخر وتصدر .

ج- التعبئة بالسيلوفان :

العبوات المستعملة في هذا النوع من التغليف صغيرة وفي أحجام مختلفة والتمر المستعمل يكون منزوع النوى ومضغوط وتغلف كل قطعة بغلاف منفرد من السيلوفان ثم ترص القطع الصغيرة داخل صناديق خشبية مبطنه من الداخل بورق مشمع .

د- التمور المحشوه :

قد تعبأ بعض التمور محشوة بعد نزع نواها وحشوها بالجوز أو اللوز وقد يخلط التمر مع الجوز أو اللوز وتضاف اليه الفانيليا أو الكاكاو ويضغط ويعمل في عبوات جذابة تناسب رغبات المستهلكين وتباع بأسعار مرتفعة .

اهم الاشتراطات العامة في التمور المعبئة :

1. أن تكون التمور ناضجة ومكتملة النمو وغير ذابلة أ, مبتله أو متغيرة اللون وخالية من الشوائب
2. أن تكون التمور متجانسة في العبوات من حيث الصنف والدرجه القياسيه
3. أن تكون التمور خالية من المواد الغريبة
4. أن تكون التمور خالية من أي طعم ورائحة غريبة
5. أن لايكون هناك اثار للمبيدات الحشريه والفطريات

المراجع :

د. العكيدي ، حسن خالد حسن – التصنيع الغذائي للتمور– (دار زهران) عمان 2002 م

د.علي ، فتحي حسين أحمد – نخلة التمر شجرة الحياة<الجزء الثاني> –(الدار العربية) القاهرة 2005 م

د.البكر ، عبد الجبار –نخلة التمر ماضيها وحاضرها – بغداد 1972 م

د.القحطاني ، محمد سعيد / د.والي ، يوسف أمين –زراعة النخيل وإنتاج التمور في العالمين العربي والاسلامي –(جامعة عين شمس ) 1979 م

جامعة الملك سعود

كلية علوم الزراعة والاغذية

قسم علوم التغذية والاغذية

كبس التمور

الطالب / توفيق سعدالله السلمي

الدكتور / محمد الجاسر