

تلميع التمور Dates Glazing

الدكتور حسن خالد حسن العكدي

تعتبر عملية تلميع التمور عملية قديمة و حديثة في نفس الوقت فقد بدأ استخدام عملية التلميع منذ الخمسينيات و الستينيات من القرن العشرين و لكن هذه العملية اختفت نتيجة محدودية الإنتاج وكذلك محدودية الأصناف التي تحتاج إلى عملية التلميع و محدودية التصدير ولكنها برزت في السنين الاخيره في القرن العشرين وبداية القرن الواحد و العشرون نتيجة المنافسة الشديدة في الأسواق العالمية حيث وصل الإنتاج إلى أكثر من خمسة ملايين طن سنوياً من التمور علماً أن كثير من الدول في الشرق الأوسط و الخليج و أمريكا و الهند و باكستان و إيران و استراليا وجميع الدول الأفريقية دخلت مضمار الإنتاج و التسويق وكان لابد من إضافة خدمات إلى التمور لتحسين جودتها من حيث المظهر الخارجي كما أن هنالك من يضيف البهارات و المكسرات .



وبما أن موضوعنا هو تلميع التمور فلا بد من إعطاء توضيح أو لمحة عن عملية التلميع و أهدافها و فوائدها .

تعتبر عملية التلميع من العمليات التكميلية و الكمالية بنفس الوقت ولكنها مهمة للمنتوج فهي تحسن من مظهر التمر وتكسبه الجاذبية في الأسواق العالمية و المعارض لأن الشكل البراق و اللمعة المميزة للتمور لها خصوصية اقتصادية و تسويقية أما الفوائد فهي :

1- أن المادة الملمعة تعطي غلافاً رقيقاً حول التمرة مما تكسب التمرة لمعة خاصة كما أنها تمنع من فقدان الرطوبة من التمر وهذا بدوره يمنع عملية جفاف التمرة أو تقشر الجلد LOSE SKIN و التي تعتبر ظاهرة غير مرغوبة في التمور كما أن عملية التلميع تغطي على الكثير من العيوب الأخرى علماً أن المادة الملمعة تحمي التمرة .

طرق التلميع

- 1- استخدام درجات الحرارة العالية 130 – 140 م° ولمدة 5 دقائق وعلى شكل تيار هواء ساخن مما يؤدي إلى انصهار الطبقة الشمعية على قشرة التمرة وتجديد ظاهرة اللمعة ومن عيوب هذه الطريقة هو جفاف التمر .
- 2- استخدام البخار و هذا يؤدي أيضاً إلى انصهار الطبقة الشمعية المغطية للتمر و تجديد ظاهرة اللمعة أما مساوئها فهي أن التمور تنتشر بالرطوبة و التي يجب إزالتها بعد ذلك .
- 3- استخدام السكر السائل حيث أن المادة السكرية تعمل غلافاً للطبقة الشمعية مما يزيد من لمعان و بريق التمر .
- 4- استخدام الدبس كما هو في الفقرة الثالثة .
- 5- استخدام مشتقات النشاء و أهمها الدكستروز حيث يعمل مفعول الفقرة الثالثة .
- 6- استخدام مشتقات الكربوكسي مثل سيليلوز .
- 7- استخدام الكلوكوز .
- 8- استخدام الجلوسرين مع المحلول السكري
- 9- لتلميع بمحلول مركب من 80% كحول + 15% جلسرين + 5% ماء .
- 10- التلميع بالزيوت الغذائية العديمة الرائحة .
- 11- التلميع بحامض السيتاريك .

اللية التلميع

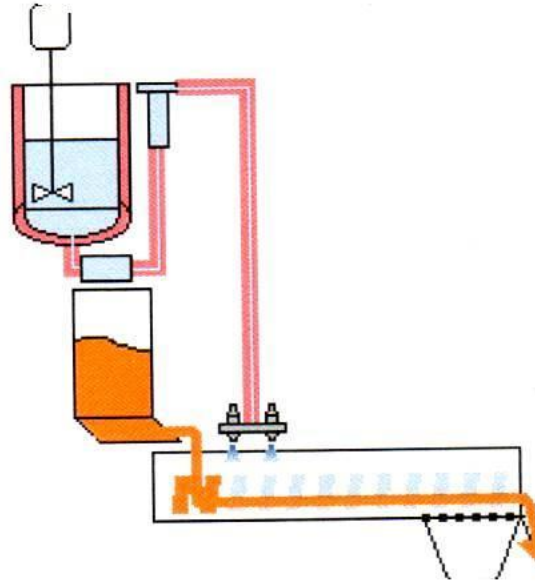
هنالك الكثير من الاليات لتلميع التمور قديماً نحاول أن نوضح بعضها حيث كان العاملون في حقل التمور يجرون عملية التلميع كالآتي :

- 1- مسح التمور بقطعة قماش مشبعة بمحلول سكري .
- 2- مسح التمور بفرشاة عادية على أن تكون شعيراتها ناعمة و يتم تشبييعها بمحلول سكري .
- 3- تغطيس التمور بالدبس أو بالسكر السائل .

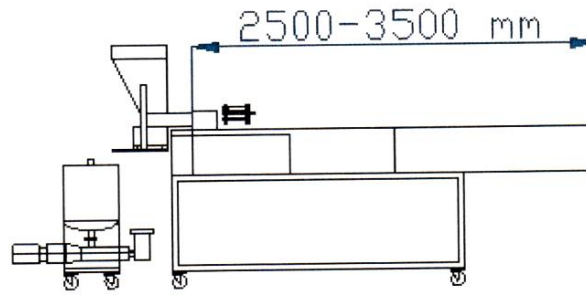
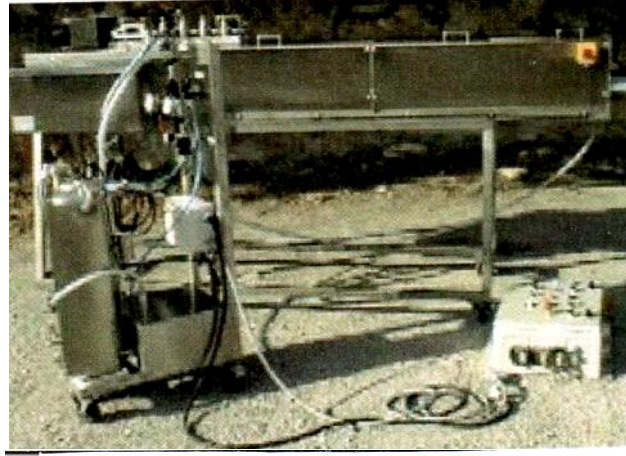
الطرق الحديثة

تعتمد الطرق الحديثة على ما يلي :

- 1- تحضير محلول الجلوكوز بواسطة إذابته في خزان التحضير و الذي يكون تركيزه بحدود 30 إلى 35 %.
- 2- ينقل محلول الجلوكوز إلى خزان آخر لاستخدامه .
- 3- يضخ الكلوكوز من مضخة احادية و المرتبطة مع كمبريسور هوائي و من خلال رذاذات خاصة ترش التمور و هي على حزام ناقل .



أو نفق يحتوي على فرشاة حلزونية و التي تتم بواسطتها عملية التلميع أما الجزء الزائد من المحلول السكري فيجمع من تحت الحزام الناقل .



وقد يستعاض عن كل ذلك بفرشاة متعاكسة و التي تحتوي بين طياتها على رذاذات خاصة لسائل الكلوكوز و الذي ينشر الجلوكوز على التمور و يفضل بعد هذه العملية من تبريد التمور و ذلك بإدخالها في نفق مبرد تحت درجة حرارة 0 - +3 درجات م°

