

أنتاج عسل التمر (الدبس) في العراق

ا.د حسن خالد حسن العكيدي

خبير النخيل والتمور

hassan.alogidi@yahoo.com

المقدمة

الدبس هو ذلك السائل السكري المركز المستخلص من التمر أو بمعنى آخر هو (مستخلص فاكهة التمر) والدبس سائل مركز ذا لون احمر مصفر أو احمر داكن إلى السواد ينتج من التمور بعدة طرق

1. الطريقة الباردة

2. الطريقة الساخنة

وهذا يعني عملية الاستخلاص إما تجري بحرارة أو بدون حرارة وكلا الطريقتين تنتجان الدبس ولكن كل طريقة تعطينا دبساً مختلف في درجة اللون فالطريقة الباردة تعطينا دبساً احمر مصفر (ذهبي) إما الطريقة الساخنة فتعطينا اللون الداكن وكلا الطريقتين لها ظروفها الخاصة



الطريقة الباردة:-

وهي الطريقة التي تعتمد على عصر التمور بواسطة وضع التمور في أكياس من الخيش ومن ثم ضغطها بواسطة المكابس pressing فتعطينا دبساً ذا اللون الفاتح الذهبي ودرجة روقان واطئة حيث يحوي الكثير من الشوائب غير المرغوبة إضافة إلى إن تركيزه غير ثابت مما يجعله عرضة إلى التلف . وقد يستعمل الفلاحون طريقة أخرى وهي أن توضع التمور في غرفة فوق بعضها ويعمل ساقية في ارض الغرفة مؤدية إلى حفرة لجمع سائل التمر بعد سيلانها من التمور نتيجة ضغط التمور على بعضها ويسمى دبس دمه ولونه مائل إلى اللون الذهبي

اما الطريقة الحارة فتعتمد على :-

1. عملية غسل التمور بالماء لإزالة الأوساخ العالقة بالتمر

2. عملية الاستخلاص :طبخ التمر مع الماء بنسبة 2 تمر لكل 3—3.5 لتر ماء وعلى درجة حرارة

80-85 م ولمدة زمنية

3. فصل النوى والاقماع باستخدام الفلاسة

4. الحصول على عصير ذو قوام شبه كثيف

5. عملية الترشيح

6. عملية التركيز إلى 70-75 % مواد صلبة ذائبة

7. عملية التعقيم



وهنا لابد لنا من تصنيف طرق الاستخلاص الحارة

• الاستخلاص بالقدرور عملية (طبخ) قديماً

- الاستخلاص بواسطة أوعية من الاستينلس ذات جدران مزدوجة يمكن تسخينها بالبخار
- الاستخلاص بأوعية حلزونية أفقية أو عمودية
- التركيز بالطبخ العادي أو التركيز بالأوعية المفرغة

وكل هذه العمليات تعتمد على مهارة وخبرة الفني لإنتاج الدبس ومن هذه الطرق تم تصنيف الإنتاج بما يلي

1. المدابس أو البزارات . والتي تعتمد على الطبخ الاعتيادي (على النار)
2. الطرق الميكانيكية وهي التي تعتمد على البخار وفي عملية الاستخلاص

لقد بدأت صناعة الدبس في العراق عن طريق الطبخ الاعتيادي في الثلاثينيات والأربعينيات من القرن الماضي ولكن ميكانيكياً بدأ أول معمل (مصنع) عام 1953 وسمي بدبس AA وتم تطويره في عام 1969

مشاكل الدبس في العراق

من أهم المشاكل التي تواجه إنتاج الدبس هي

1. كفاءة الاستخلاص وصافي الإنتاج
2. تذبذب مواصفات الدبس المنتج
3. التغيرات الكيماوية في لون الدبس
4. المشاكل المصاحبة للنوعية وصفاته الذوقية
5. التسكر
6. ادكنان الدبس أثناء الخزن
7. ثبات القوام والطعم والمستوى السكري

وهي مشاكل تواجه صناعة الدبس ليس في العراق بل في كل دولة منتجة للدبس رغم حداثة التقنيات في عملية الإنتاج

الصف الملائم لصناعة الدبس (الزهدي)

إن أهم صنف ملائم لصناعة إنتاج الدبس هو الصنف زهدي وذلك لأسباب التالية

1. نسبة السكر في تمر الزهدي عالية تصل إلى أكثر من 70-75%
2. لون التمر ذهبي ترابي مما يعطينا لوناً جميلاً للدبس المنتج
3. إمكانية خزن تمر الزهدي في المخازن ولفترات طويلة دون إن يتأثر
4. إن كل 2 طن تمر زهدي ينتج (1.400) طن دبس تركيز 70%
5. إن أسعار تمر الزهدي مهاودة ومناسبة
6. إن تمر الزهدي تمثل النسبة العظمى من تمر العراق
7. لزوجة دبس تمر الزهدي عند تركيز 70% (150-300)
8. اللون يتراوح ما بين 2731-4620 Icumsa
9. النقاوة تتراوح ما بين 80-93% .
10. كثافة الدبس عند تركيز 70% هي (1.300 إلى 1.363) .
11. وزن ثمرة الزهري تتراوح ما بين 8-12 غم .

12. نسبة النوى إلى ثمرة الزهدي 11% .
13. سكريات دبس الزهدي هي الفركتوز و الكلوكوز .
14. تمر الزهدي منه صفة مميزة هو انه غير دبق .

الوضع الحالي لصناعة الدبس في العراق

أن الوضع الحالي لصناعة الدبس يشمل (1) المعامل الحالية القائمة و المشاريع تحت الإنشاء او التنفيذ أو الدراسة و التي تعتمد على تعتمد على المقومات التالية :

- 2- توفر المادة الأولية (التمر) .
- 3- استهلاك الدبس في العراق وخارج العراق.
- 4- الخبرة و الأيدي العاملة
- 5- أسعار التمر .

المعامل الحالية القائمة

- معمل دبس كربلاء يعمل بطاقة إنتاجية 7000 طن / سنة ولكن انخفضت الإنتاجية إلى 5000 طن/ بعد تحويل الخط الهنغاري إلى طريقة القدر المفتوحة .
 - 2- معمل دبس بعقوبة التابع لمعمل تعليب بعقوبة هذا المعمل يعمل بطاقة إنتاجية 5000 طن / سنة و بالطريقة الباردة أي طريقة المكابس Pressing (دبس دمعة) .
 - 3- معمل السكر السائل في الهندية :
- هذا المعمل بعد بيعة إلى القطاع الخاص توقف عن إنتاج السكر السائل و تحول إلى إنتاج الدبس و بطاقة إنتاجية 15000 طن عام 1988 .
- 4- معمل دبس الفيحاء : هذا المعمل تم تصنيعه بأيدي عراقية و بطريقة علمية يتيح بحدود 5000 طن / سنوياً

2 توفر المواد الأولية التمر

تعاني معامل الدبس عموماً بين فترة و أخرى على توفر مادة التمر في الأسواق إذا علمنا أن قنوات تصريف التمر هي على شكل التالي :

أ) شركة التمر العراقية	55000 طن / سنوياً
ب) شركة تعليب كربلاء	7000 طن / سنوياً
ج) شركة تعليب بعقوبة	7000 طن / سنوياً
د) شركات المشروبات الروحية	200000 طن / سنوياً
هـ) المدابس الأهلية	50000 طن / سنوياً
و) معامل الخل	20000 طن / سنوياً
	329000 طن / سنوياً

إذا علمنا أن إنتاج العراق من التمر هو بحدود 420000 طن / سنوياً إحصائية و هذا يعني أن المتبقي هو 91000 طن/سنوياً للاستهلاك المحلي و صناعة الحلويات .

3- استهلاك الدبس في العراق و في الخارج

أن الدبس العراقي مرغوب محلياً و تستهلك بكثرة و أن معدل استهلاك الفرد العراقي 1كغم /نسبة وعلية طلب خارجي كبير و لكن يحتاج إلى طرق من التسويق و الدعاية و الإعلام بكافة أنواعه لأنه يدخل في الكثير من الصناعات الغذائية و الدوائية و العصائر و المربيات و المشروبات الغازية و الصاحي و الكجب ... الخ من الصناعات . أما أعلى كمية صندوق من الدبس في احد الأعوام بلغ 2000 طن

4- الخبرة و الأيدي العاملة :

أن الخبرة متوفرة في العراق وهم اللذين يشرفون على الكثير من مصانع الدبس في بعض الدول المنتجة للتمور حالياً و كذلك العراق يزخر بالأيدي العاملة الماهرة .

5- اسعار التمور

أن أسعار التمور في تذبذب كبير منذ عام 1960 و لحد الآن بين صعود و هبوط و سبب ذلك يعود لكثير من الأسباب و هي أن الفلاح العراقي هجر النخيل لفترة و أتجه إلى محاصيل اخرى أكثر إنتاجية و مردودية ، هجرة الإيدي العاملة و ذات الخبرة ، عدم أستقرار البلد ، التوسع العمراني قلة المياه كله ساهم في هذا التذبذب و عموماً حالياً سعر طن الزهدي 250000 دينار .

تصدير الدبس العراقي

أن عملية تصدير الدبس العراقي تعتمد بالدرجة الرئيسية على توحيد المواصفات للدبس العراقي من حيث اللون ، اللزوجة التوام ، النكهة ، نسبة ، السكريات ، الحموضة ، نسبة البكتين ، الخ من أمور لأن أكثر خطوط الإنتاج في العراق تختلف من مصنع إلى آخر و كفاءة كل خط هي الأخرى تختلف لذلك نرى أن العمل على توحيد ظروف الإنتاج ضروري جداً لغاية التصدير للأعوام 1995،1990،1985 كمثال يوضحه الجدول التالي :

السنة	معدل الاستهلاك	معدل التصدير	المجموع طن	الطاقات الحالية طن/ سنة	استهلاك معمل الكحول الخل ، الحلويات
1985	8400	2000	10400	25000	20000
1990	9900	2000	11900	25000	35000
1995	11000	2000	13000	30000	40000

فأن هذا المثال الأعوام سابقة و نحن حالياً ليس لدينا إيه إحصائيات عن هذه المؤشرات لأن هنالك معامل متوقفة عن الأنتاج حالياً و هنالك معلومات غير متوفرة بعد 2003 عن الطاقات الانتاجية لذا فأن العمل على زيادة إنتاج هذا المنتج الحيوي وزيادة عدد المصانع الحديثة في هذا المجال لأ لأن تراجعنا في إنتاج التمور في العالم لا يجعلنا نتراجع في إنتاج الدبس .