

ضدعفونی ادویه جات و زعفران با استفاده از ازن

در حال حاضر ایران بزرگترین تولیدکننده و مصرف کننده زعفران در جهان است و بیش از ۵۶ درصد تولید جهانی این محصول گرانبها به ایران اختصاص دارد. زعفران مانند سایر ادویه جات ، هنگام رویش در تماس با خاک می باشد به علت تماس خاک، بخصوص در ابتدای فصل برداشت بار میکروبی نسبتا بالایی دارد و به این علت و همچنین به علت رعایت نکات بهداشتی زعفران تازه بدست آمده در ابتدای فصل برداشت ، معمولا مقدار آلودگی بالاتری از حد مجاز استاندارد را دارد و علاوه بر آن وجود لارو در زعفران، صادرات این محصول ارزشمند را با چالش مواجه نموده است. ازن بعنوان یک ماده ضدعفونی کننده برای آلودگی زدایی زعفران استفاده می شود.

برای دریافت اطلاعات بیشتر با شماره های ذیل به کارشناس مربوطه تماس حاصل فرمایید.

(داخلی ۱۰۵ و ۱۰۶) ۰۲۱-۶۶۵۹۴۶۳۴-۶

۰۹۱۰۲۹۰۲۹۰۷

