



بررسی چالش‌های زیست محیطی عرصه کشاورزی و امنیت غذایی

اصفهان - نیمسال دوم ۱۳۹۰ و نیمسال اول ۱۳۹۱

مدیریت محیط زیست و توسعه پایدار کشاورزی سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان

استانداردهای ملی موجود در زمینه خوراک دام و طیور - شیلات - طیور - عسل و زنبور
عسل - گوشت

اکرم قصری

کارشناس امور استاندارد اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان اصفهان

۲۷۴



۱- درزمینه خوراک دام و طیور

این مقاله شامل معرفی ۸۷ استاندارد ملی می باشد که در زمینه های ویژگی ها، روشهای آزمون، آیین کار و سیستم HACCP که در خصوص تولید یک محصول استاندارد خوراک دام تلاش خود را به کار گرفته است.

واژگان کلیدی: استاندارد، خوراک دام

مقدمه: تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی و انجام تحقیقات به منظور بالا بردن کیفیت کالاهای داخلی وهمچنین کمک به بهبود روشهای تولید و افزایش کارائی صنایع خوراک دام، طیور و آبزیان در جهت خودکفائی کشور و ترویج استانداردهای ملی در راستای فراهم نمودن امکانات لازم جهت رقابت با کالاهای مشابه خارجی و حفظ بازارهای بین المللی از اهداف اصلی این مقاله می باشد، که نتیجه آن حمایت از مصرف کنندگان و تولیدکنندگان داخلی و جلوگیری از ورود کالاهای نامرغوب خارجی است. راهنمایی علمی و فنی تولیدکنندگان، توزیع کنندگان و مصرف کنندگان، مطالعه و تحقیق درباره روشهای تولید، نگهداری، بسته بندی این محصول را هر چه سریعتر به اهداف مذکور ارتقا می دهد.

شرح و بحث موضوع :

در زمینه خوراک دام و طیور استانداردهای موجود به چهار دسته تقسیم بندی شده اند که عبارتند از :

ویژگی استاندارد های ملی موجود در زمینه ویژگی های خوراک دام طیور و آبزیان در جدول شماره ۱ به طور کامل توضیح داده شده اند.

جدول ۱: استاندارد های ملی موجود برای ویژگی های خوراک دام و طیور

۱- روشهای آزمون: استاندارد های ملی موجود در زمینه روش های آزمون خوراک دام طیور و آبزیان در جدول شماره ۲ به طور کامل توضیح داده شده اند.

| ردیف | عنوان استاندارد | شماره |
|------|-----------------|-------|
|------|-----------------|-------|



بررسی چالش‌های زیست محیطی عرصه کشاورزی و امنیت غذایی

اصفهان - نیمسال دوم ۱۳۹۰ و نیمسال اول ۱۳۹۱

مدیریت محیط زیست و توسعه پایدار کشاورزی سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان

| | | |
|-------|--|----|
| ملی | | |
| ۵۴۱ | آرد استخوان | ۱ |
| ۱۳۶۶ | آرد خون | ۲ |
| ۳۱۸ | چغندر قند-تفاله خشک-ویژگیها | ۳ |
| ۳۱۹ | چغندر قند-نیشکر-ویژگیها | ۴ |
| ۸۳۷۷ | گیاهان علوفه ای مورد مصرف برای خوراک دام | ۵ |
| ۲۵۱۳ | خوراک دام و طیور و آبزیان- دی کلسیم فسفات | ۶ |
| ۱۱۹۵۹ | خوراک دام-کنجاله کلزا | ۷ |
| ۹۲۱۳ | خوراک دام-مغز هسته انبه | ۸ |
| ۳۷۷۴ | خوراک دام و طیور و آبزیان-کنستانتره | ۹ |
| ۷۲۱ | خوراک دام و طیور-پودر گوشت مصرفی | ۱۰ |
| ۲۹۹۸ | خوراک دام و طیور-چربی مورد استفاده | ۱۱ |
| ۱۴۴۵ | خوراک دام و طیور و آبزیان-دانه ذرت | ۱۲ |
| ۲۵۱۴ | خوراک دام و طیور و آبزیان-سبوس برنج | ۱۳ |
| ۱۷۵۹ | خوراک دام و طیور -کشک مصرفی | ۱۴ |
| ۳۰۰۰ | خوراک دام و طیور -پودر پر | ۱۵ |
| ۸۰۱۷ | خوراک دام و طیور-بونجه خشک | ۱۶ |
| ۸۷۸۴ | خوراک دام و طیور و آبزیان-منو کلسیم فسفات | ۱۷ |
| ۵۱۷۹ | خوراک دام و طیور و آبزیان-ویژگیهای مخمر | ۱۹ |
| ۶۶۳۴ | خوراک دام و طیور و آبزیان-گلوتن ذرت | ۲۰ |
| ۲۶۸ | خوراک دام و طیور-علوفه ذرت سیلو شده | ۲۱ |
| ۷۲۲ | خوراک دام و طیور و آبزیان-پودر گوشت مصرفی | ۲۲ |
| ۶۸۴۸ | خوراک دام و طیور و آبزیان-اکسید منیزیم در مکمل های معدنی | ۲۳ |
| ۶۸۴۹ | خوراک دام و طیور و آبزیان-تفاله مرکبات | ۲۴ |
| ۲۳۸۷ | خوراک دام و طیور و آبزیان-مکمل های ویتامینی و معدنی | ۲۵ |
| ۹۲۸۷ | خوراک طیور - موادبا منشا گیاهی | ۲۶ |
| ۳۲۰۷ | خوراک طیور دان آماده-ویژگی های بهداشتی و میکروبی | ۲۷ |
| ۴۸۳۸ | خوراک متراکم دام-بیت وباگاس نیشکر مصرفی | ۲۸ |
| ۷۵۷۰ | خوراک دام و طیور و آبزیان-نمونه برداری | ۲۹ |



بررسی جالش‌های زیست محیطی عرصه کشاورزی و امنیت غذایی

اصفهان- نیمسال دوم ۱۳۹۰ و نیمسال اول ۱۳۹۱

مدیریت محیط زیست و توسعه پایدار کشاورزی سازمان جهادکشاورزی استان اصفهان

| | | |
|------|--|----|
| ۵۷۱۸ | خوراک دام و طیور-سنگ اهک مورد استفاده-ویژگی ها | ۳۰ |
| ۲۳۸۸ | شیر- پودر جانشین جهت تغذیه گوساله | ۳۱ |
| ۸۰۴ | خوراک دام و طیور-کنجاله بادام زمینی | ۳۲ |
| ۴۵۸ | خوراک دام-بذر کتان | ۳۳ |
| ۲۷۸ | خوراک دام و طیور-کنجاله تخم پنبه | ۳۴ |
| ۲۷۷ | خوراک دام و طیور-کنجاله کنجد | ۳۵ |
| ۸۰۰ | خوراک دام و طیور-کنجاله سویا | ۳۶ |
| ۶۶۳۳ | خوراک دام و طیور و آبزیان-مایع منگنز در مکمل های معدنی | ۳۷ |
| ۳۲۲ | خوراک دام و طیور-کنجاله دانه آفتابگردان | ۳۸ |
| ۶۲۷۵ | خوراک دام و طیور و آبزیان- زیولیت | ۳۹ |

| شماره ملی | عنوان استاندارد | ردیف |
|-----------|--|------|
| ۳۰۲۱ | خوراک دام و طیور-آماده کردن نمونه مورد آزمایش | ۱ |
| ۶۶۹۸ | خوراک دام- تعیین فورازولیدن به روش کروماتوگرافی مایع | ۲ |
| ۶۳۳۴ | خوراک دام-اندازه گیری افلاتوکسین B1 به روش TLC | ۳ |
| ۶۴۰۱ | خوراک دام-اندازه گیری افلاتوکسین B1 به روش کروماتوگرافی مایع | ۴ |
| ۸۶۹۳ | خوراک دام-اندازه گیری سدیم و پتاسیم به روش فلیم فتومتری | ۵ |
| ۸۹۲۴ | خوراک دام-اندازه گیری فلونور به روش پتانسیو متری | ۶ |
| ۸۶۹۴ | خوراک دام-اندازه گیری لیزین قابل جذب | ۷ |
| ۱۲۲۵۷ | خوراک دام- تعیین مقدار زیرالنون به روش کروماتوگرافی مایع | ۸ |
| ۱۰۶۹۹ | خوراک دام و طیور و آبزیان-تعیین اندازه گیری اسید آمینه | ۹ |
| ۸۴۳۸ | خوراک دام-اندازه گیری رطوبت و سایر مواد فرار | ۱۰ |
| ۵۱۳ | خوراک دام و طیور و آبزیان- اندازه گیری فسفر روش طیف سنجی | ۱۱ |
| ۱۰۷۰۱-۱ | خوراک دام و طیور و آبزیان- اندازه گیری کلسیم روش عیار سنجی | ۱۲ |
| ۱۰۶۹۱ | خوراک دام و طیور و آبزیان-اندازه گیری مقدار موننسنین ناراسین و سالیپنومایسین روش کروماتوگرافی مایع | ۱۳ |
| ۱۰۷۰۳-۱ | خوراک دام و طیور و آبزیان- اندازه گیری مقدار نیتروژن و محاسبه پروتئین خام روش کدال | ۱۴ |
| ۹۸۰۱ | خوراک دام و طیور و آبزیان- اندازه گیری میزان تربیتوفان | ۱۵ |
| ۱۰۷۰۰ | خوراک دام و طیور و آبزیان-تعیین اندازه گیری چربی | ۱۶ |



بررسی چالش‌های زیست محیطی عرصه کشاورزی و امنیت غذایی

اصفهان- نیمسال دوم ۱۳۹۰ و نیمسال اول ۱۳۹۱

مدیریت محیط زیست و توسعه پایدار کشاورزی سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان

| | | |
|---------|---|----|
| ۳۹۶۳ | خوراک دام و طیور-اندازه گیری ازت محلول پس از تاثیر بیسین در محلول اسید کلرید ریک | ۱۷ |
| ۷۴۲۳ | خوراک دام و طیور-اندازه گیری فعالیت بازدارنده تریپسین در فراورده های سویا | ۱۸ |
| ۳۹۶۲ | خوراک دام و طیور-اندازه گیری فعالیت بیسین | ۱۹ |
| ۴۳۵۹ | خوراک دام و طیور-اندازه گیری کلورور های محلول | ۲۰ |
| ۷۰۴۵ | خوراک دام و طیور-اندازه گیری مانده افت کشتهای آلی کلره به روش کروماتوگرافی گازی | ۲۱ |
| ۷۴۳۲ | خوراک دام و طیور-اندازه گیری ویتامین A به روش کروماتوگرافی مایع | ۲۲ |
| ۷۴۳۴ | خوراک دام و طیور-اندازه گیری ویتامین E به روش کروماتوگرافی مایع | ۲۳ |
| ۳۷۱۹ | خوراک دام و طیور-تعیین اوره | ۲۴ |
| ۳۷۱۸ | خوراک دام و طیور - اندازه گیری مقدارازت تام ومحاسبه پروتئین خام | ۲۵ |
| ۲۷۵۴ | خوراک دام و طیور -روش آزمون اوره واژت آمونیاکی | ۲۶ |
| ۲۷۵۶ | خوراک دام و طیور -روش آزمون کلسیم به روش اتمیک | ۲۷ |
| ۲۷۵۵ | خوراک دام و طیور -روش آزمون نمک | ۲۸ |
| ۲۵۹۷ | خوراک دام و طیور -روش اندازه گیری آهن | ۲۹ |
| ۲۴۷۴ | خوراک دام و طیور -روش اندازه گیری فلوتور | ۳۰ |
| ۲۷۵۱ | خوراک دام و طیور -روش اندازه گیری کبالت به روش اسپکتروفتومتری | ۳۱ |
| ۲۹۹۹ | خوراک دام و طیور -روش اندازه گیری مس | ۳۲ |
| ۲۷۵۳ | خوراک دام و طیور -روش اندازه گیری مقدار منگنز به روش اسپکتروفتومتری | ۳۳ |
| ۲۵۹۶ | خوراک دام و طیور -روش اندازه گیری ید | ۳۴ |
| ۳۰۲۲ | خوراک دام و طیور -روش تعیین گوسیپول آزادوکل | ۳۵ |
| ۵۲۰ | خوراک دام و طیور و آبیان -روش اندازه گیری الیاف خام | ۳۶ |
| ۹۶۲۶ | خوراک دام و طیور و آبیان- اندازه گیری مقدار ازت کل فرار | ۳۷ |
| ۵۷۱ | خوراک دام و طیور و آبیان- اندازه گیری کلسیم | ۳۸ |
| ۴۸۳۷ | خوراک دام و طیور و آبیان- کربنات کلسیم | ۳۹ |
| ۶۸۷۰ | خوراک دام و طیور و آبیان- اندازه گیری مقدار منیزیم به روش جذب اتمی | ۴۰ |
| ۱۰۷۰۳-۲ | خوراک دام و طیور و آبیان - اندازه گیری مقدارازت ومحاسبه پروتئین خام قسمت دوم هضم وتقطیر | ۴۱ |
| ۸۸۶۷ | خوراک دام،فراورده های دامی-مدفوع وادرار دام تعیین انرژی کل | ۴۲ |

جدول ۲: روش های آزمون اندازه گیری ریز مغزی ها، سموم و.....در خوراک دام،طیور و آبیان

۲- آیین کار

۳- استاندارد های ملی موجود در زمینه آیین کار خوراک دام طیور و آبیان در جدول

شماره ۳ به طور کامل توضیح داده شده اند.

| | | |
|------|-----------------|-------|
| ردیف | عنوان استاندارد | شماره |
|------|-----------------|-------|



بررسی چالش‌های زیست محیطی عرصه کشاورزی و امنیت غذایی

اصفهان- نیمسال دوم ۱۳۹۰ و نیمسال اول ۱۳۹۱

مدیریت محیط زیست و توسعه پایدار کشاورزی سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان

| ملی | | |
|------|--|---|
| ۱۱۱۰ | پیشگیری و کاهش آلودگی مواد غذایی و خوراک دام به دی اکسین و بی فنیل هایچند کلردار (PCBS) آیین کار | ۱ |
| ۶۶۸۴ | خوراک دام- واحد های تولید کننده (شرایط مکانی -تاسیسات و تجهیزات) آیین کار | ۲ |
| ۸۴۵۲ | خوراک دام- تولید کنجاله سویا در واحد های روغن کشی - آیین کار | ۳ |
| ۹۴۷۱ | خوراک دام- پیشگیری و کاهش افلاتوکسین B1 - آیین کار | ۴ |
| ۵۸۸۰ | خوراک دام- غنی سازی کاه غلات - آیین کار | ۵ |

جدول ۳: آیین کار خوراک دام، طیور و آبزیان

۴- راهنمای پیاده سازی سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط بحرانی HACCP

| شماره ملی | عنوان استاندارد | ردیف |
|-----------|---|------|
| ۱۱۱۰۲ | راهنمای پیاده سازی سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط بحرانی HACCP در کارخانه های خوراک دام | ۱ |

جدول ۴: استاندارد های ملی موجود در زمینه HACCP خوراک دام طیور و آبزیان در جدول

شماره ۴ به طور کامل توضیح داده شده اند.

نتیجه:

با توجه به بررسی به عمل آمده در استاندارد های ملی موجود در زمینه کنترل انواع افت کشتها، سنجش انواع ویتامینها، کنترل مواد نگهدارنده، غنی سازی با توجه به مراحل مختلف زندگی دام و.... تحقیقات و پژوهش های لازم صورت نگرفته که با توجه به منابع و پتانسیل های موجود در کشور بتوانیم در این زمینه گام های موثری برداریم.

۲- در زمینه شیلات

چکیده:

این مقاله شامل معرفی ۱۸ استاندارد ملی می باشد که در زمینه های ویژگی ها و آیین کار جمع آوری شده است. که در خصوص تولید یک محصول استاندارد تلاش خود را به کار گرفته است.

واژگان کلیدی: استاندارد، ماهی

مقدمه:



بررسی چالش‌های زیست محیطی عرصه کشاورزی و امنیت غذایی

اصفهان - نیمسال دوم ۱۳۹۰ و نیمسال اول ۱۳۹۱

مدیریت محیط زیست و توسعه پایدار کشاورزی سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان

عیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی و انجام تحقیقات به منظور بالا بردن کیفیت کالاهای داخلی وهمچنین کمک به بهبود روشهای تولید و افزایش کارائی تولید و فراوری آبزیان در جهت خودکفائی کشور و ترویج استانداردهای ملی در راستای فراهم نمودن امکانات لازم جهت رقابت با تولیدات مشابه خارجی و حفظ بازارهای بین المللی از اهداف اصلی این مقاله می باشد، که نتیجه آن حمایت از مصرف کنندگان و تولیدکنندگان داخلی و جلوگیری از ورود کالاهای نامرغوب خارجی است. راهنمایی علمی و فنی تولیدکنندگان، توزیع کنندگان و مصرف کنندگان، مطالعه و تحقیق درباره روشهای تولید، نگهداری، بسته بندی این محصول ما را هر چه سریعتر به اهداف مذکور ارتقا می دهد.

شرح و بحث موضوع :

در زمینه آبزیان استاندارد های موجود عبارتند از :
در جدول زیراستاندارد های موجود در زمینه ویژگی ها ،آیین کار جمع آوری شده اند که به شرح زیر می باشد.

| ردیف | عنوان استاندارد | شماره ملی |
|------|--|-----------|
| ۱ | ماهی-آیین کارنگهداری،بخش وعرضه گوشت | ۵۷۵۲ |
| ۲ | ماهی تازه ویژگی ها | ۵۶۲۳ |
| ۳ | ماهی خاویار-تاس ماهیان-ویژگی ها | ۱۸۶ |
| ۴ | ماهی دودی - ویژگی ها و روش های آزمون | ۵۵۵۸ |
| ۵ | ماهی شور - ویژگی ها و روش های آزمون | ۵۶۲۴ |
| ۶ | ماهی کیلکا -خمیر خام- ویژگی ها و روش های آزمون | ۴۱۴۱ |
| ۷ | ماهی کیلکا -پاک شده و منجمد- ویژگی ها و روش های آزمون | ۵۶۲۵ |
| ۸ | ماهی استیک وفیله ویژگی ها | ۱۸۶ |
| ۹ | ماهی وفرآورده های آن-آیین کار انجماد ونگهداری در دریا | ۲۹۷۰-۲ |
| ۱۰ | ماهی وفرآورده های آن-آیین کار انجماد ونگهداری در ساحل | ۲۹۷۰-۳ |
| ۱۱ | ماهی وفرآورده های آن -جابجایی یخ زدن - نگهداری در کارگاه فراوری وسردخانه در ساحل | ۹۶۱۲ |
| ۱۲ | ماهی وفرآورده های آن-آیین کار انجماد ونگهداری در کشتی ماهیگیری در دریا | ۹۶۱۱ |
| ۱۳ | ماهی وفرآورده های دریایی صدور گواهی | ۹۷۱۶ |
| ۱۴ | ماهی برش لاشه کامل ماهی تازه،نوع قطعه ها وآماده سازی گوشت | ۵۷۵۱ |



بررسی چالش‌های زیست محیطی عرصه کشاورزی و امنیت غذایی

اصفهان - نیمسال دوم ۱۳۹۰ و نیمسال اول ۱۳۹۱

مدیریت محیط زیست و توسعه پایدار کشاورزی سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان

| | | |
|--------|--|----|
| ۲۳۹۴-۱ | ماهی و میگو - میکروبیولوژی و ویژگیها | ۱۵ |
| ۶۷۱۹ | ماهی، فیله و استیک یخ زده - ویژگیها | ۱۶ |
| ۷۴۳۱ | ماهیان سخت پوستان ونرم تنان - راهنمای ارزیابی حسی در آزمایشگاه | ۱۷ |
| ۹۵۹۴ | ماهی تون - اندازه گیری میزان هیستامین - روش فلوریمتری | ۱۸ |

نتیجه:

با توجه به بررسی به عمل آمده در استاندارد های ملی موجود در زمینه انواع آبزیان در رابطه با پرورش و نگهداری، استفاده از قسمت های مختلف جهت استفاده در صنایع گوناگون و... تحقیقات و پژوهش های لازم صورت نگرفته که با توجه به منابع و پتانسیل های موجود در کشور بتوانیم در این زمینه گام های موثری برداریم.

۳-در زمینه طیور

چکیده:

این مقاله شامل معرفی ۱۸ استاندارد ملی می باشد که در زمینه های ویژگی ها و آیین کار که در خصوص تولید یک محصول استاندارد و بهداشتی گوشت طیور تلاش خود را به کار گرفته است.

واژگان کلیدی: استاندارد، طیور

مقدمه:

تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی و انجام تحقیقات به منظور بالا بردن کیفیت کالاهای داخلی و همچنین کمک به بهبود روشهای تولید و افزایش کارائی تولید و فراوری طیور در جهت خودکفائی کشور و ترویج استانداردهای ملی در راستای فراهم نمودن امکانات لازم جهت رقابت با تولیدات مشابه خارجی و حفظ بازارهای بین المللی از اهداف اصلی این مقاله می باشد، که نتیجه آن حمایت از مصرف کنندگان و تولیدکنندگان داخلی و جلوگیری از ورود کالاهای نامرغوب خارجی است. راهنمایی علمی و فنی تولیدکنندگان، توزیع کنندگان و مصرف کنندگان، مطالعه و تحقیق درباره روشهای تولید، نگهداری، بسته بندی این محصول ما را هر چه سریعتر به اهداف مذکور ارتقا می دهد.

شرح و بحث موضوع :

در زمینه طیور استاندارد های موجود عبارتند از :

در جدول زیر استاندارد های موجود در زمینه ویژگی ها و آیین کار گردآوری شده اند که به شرح زیر می باشد.

| ردیف | عنوان استاندارد | شماره ملی |
|------|-----------------|-----------|
|------|-----------------|-----------|



بررسی چالش‌های زیست محیطی عرصه کشاورزی و امنیت غذایی

اصفهان- نیمسال دوم - ۱۳۹۰ و نیمسال اول ۱۳۹۱

مدیریت محیط زیست و توسعه پایدار کشاورزی سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان

| | | |
|-------|--|----|
| ۱۰۸۲۶ | آلایش خوراکی طیور | ۱ |
| ۳۸۳۵ | طیور- آیین کار بسته بندی ونشانه گذاری گوشت | ۲ |
| ۳۸۳۶ | طیور- آیین کارنگهداری پخش وعرضه گوشت | ۳ |
| ۳۸۳۷ | طیور-درجه بندی گوشت مرغ | ۴ |
| ۹۲۸۵ | طیور - واژه نامه | ۵ |
| ۵۰۳۷ | طیور- آیین کار بهداشتی آماده سازی و فراوری | ۶ |
| ۵۰۳۸ | طیور- آیین کار بهداشتی وسایل وتجهیزات آماده سازی وفراوری | ۷ |
| ۱۲۵۱ | گوشت مرغ و خروس-قطعه بندی | ۸ |
| ۲۸۴ | گوشت مرغ و خروس کشته آماده به طبخ | ۹ |
| ۵۵۲۳ | مرغ -آیین کار آماده سازی اندرونه خوراکی-سنگدان | ۱۰ |
| ۵۵۱۷ | مرغ -آیین کار آماده سازی اندرونه خوراکی-جگر | ۱۱ |
| ۵۵۲۲ | مرغ -آیین کار آماده سازی اندرونه خوراکی-دل | ۱۲ |
| ۵۵۲۱ | مرغ -آیین کار آماده سازی پا | ۱۳ |
| ۵۵۲۴ | مرغ -آیین کار برشهای کامل لاشه | ۱۴ |
| ۵۵۱۵ | مرغ تازه-قطعه های استاندارد گوشت | ۱۵ |
| ۲۸۱۵ | مرغ منجمد- ویژگیها | ۱۶ |
| ۳۶۷۴ | مرغ وخروس- واژه نامه | ۱۷ |
| ۴۸۳۴ | مرغ وخروس زنده مناسب برای کشتار شرایط ویژگیها | ۱۸ |

نتیجه:

با توجه به بررسی به عمل آمده در استانداردهای ملی موجود در زمینه انواع طیور مثل بوقلمون، اردک، بلدرچین و در رابطه با پرورش ونگهداری انواع طیور و استفاده از قسمت های مختلف جهت استفاده در صنایع گوناگون و... تحقیقات و پژوهش های لازم صورت نگرفته که با توجه به منابع و پتانسیل های موجود در کشور بتوانیم در این زمینه گام های موثری برداریم.

۴-در زمینه عسل

چکیده:

عسل یک ماده غذایی طبیعی سرشار از مواد مغذی، قند و مواد معدنی کمیاب است، که مورد نیاز بدن انسان می باشد و توسط زنبور عسل پس از استفاده از شهد و شیره گلها و گیاهان درست شده ودر کندوهای طبیعی (خود ساخته توسط زنبورهای وحشی) و یا کندوهای دست ساز انسان در درون شان های ویژه گذارده می شود. از عسل طبیعی بعنوان یگانه ماده غذایی فساد ناپذیر طبیعی یاد می شود، که این پدیده عمدتاً ناشی از عملکرد آنزیم های ویژه ای است که در عسل وجود دارد و اهمیت آن را از جنبه تغذیه انسان بالا می برد.



بررسی چالش‌های زیست محیطی عرصه کشاورزی و امنیت غذایی

اصفهان - نیمسال دوم ۱۳۹۰ و نیمسال اول ۱۳۹۱

مدیریت محیط زیست و توسعه پایدار کشاورزی سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان

تولید سالانه عسل در ایران حدود ۲۵ هزار تن است، که نزدیک به یک پنجم آن به کشورهای اروپائی و آسیایی صادر می شود و مابقی آن در داخل کشور به مصرف تغذیه انسان می رسد.

مصرف سرانه عسل در کشور حدود ۳۵۰ گرم به ازاء هر نفر در سال و یانزدیک به یک گرم در روز برای هر ایرانی است.

از آنجا که سلامت عسل از دو جنبه حفظ سلامت و بهداشت عسل برای مصارف تغذیه ای و بهبود کیفی تولید برای بالابردن سطح صادرات ودوام عسل در صحنه بین المللی بازرگانی اهمیت دارد

واژگان کلیدی: استاندارد، عسل.

مقدمه:

تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی و انجام تحقیقات به منظور بالا بردن کیفیت کالاهای داخلی وهمچنین کمک به بهبود روشهای تولید و افزایش کارائی تولید و فراوری عسل در جهت خودکفائی کشور و ترویج استانداردهای ملی در راستای فراهم نمودن امکانات لازم جهت رقابت با تولیدات مشابه خارجی و حفظ بازارهای بین المللی از اهداف اصلی این مقاله می باشد، که نتیجه آن حمایت از مصرف کنندگان و تولیدکنندگان داخلی و جلوگیری از ورود کالاهای نامرغوب خارجی است. راهنمایی علمی و فنی تولیدکنندگان، توزیع کنندگان و مصرف کنندگان، مطالعه و تحقیق درباره روشهای تولید، نگهداری، بسته بندی این محصول ما را هر چه سریعتر به اهداف مذکور ارتقا می دهد.

شرح و بحث موضوع :

در زمینه عسل استاندارد های موجود عبارتند از :

در جدول زیراستاندارد های موجود در زمینه عسل ، کندوی زنبور عسل انواع قند هاو... جمع آوری شده اند که به شرح زیر می باشد.

| ردیف | عنوان استاندارد | شماره ملی |
|------|---|-----------|
| ۱ | عسل ویژگی ها و روش های آزمون | ۹۲ |
| ۲ | میکروبیولوژی عسل ویژگی ها و روش های آزمون | ۷۶۱۰ |
| ۳ | عسل -اندازه گیری قند ها-روش گاز کروماتو گرافی | ۱۲۱۸۷ |
| ۴ | عسل -اندازه گیری هیروکسی متیل فورفورال روش کروماتو گرافی مایع | ۱۳۰۵۹ |
| ۵ | عسل تعیین مقدار پرولین | ۱۱۱۴۵ |
| ۶ | عسل -اندازه گیری مقدار اتانل-روش آنزیمی | ۱۱۱۳۲ |
| ۷ | عسل -اندازه گیری مقدار گلسیرول-روش آنزیمی | ۷۶۱۰ |
| ۸ | ویژگی کندوی زنبور عسل | ۱۴۱۶ |



بررسی چالش‌های زیست محیطی عرصه کشاورزی و امنیت غذایی

اصفهان- نیمسال دوم ۱۳۹۰ و نیمسال اول ۱۳۹۱

مدیریت محیط زیست و توسعه پایدار کشاورزی سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان

| | | |
|------|---|----|
| ۲۵۸۲ | ویژگی موم زنبور عسل مورد مصرف در زنبور داری | ۹ |
| ۷۰۸۷ | عسل باقی مانده داروهای دامی-روش نمونه برداری برای کنترل | ۱۰ |

نتیجه:

با توجه به بررسی به عمل آمده در استاندارد های ملی موجود در زمینه انواع عسل باتوجه به نوع گیاه مصرفی، در رابطه با پرورش و نگهداری زنبور عسل، روش های اندازه گیری انواع اسانسهای تقلبی که به این محصول اضافه می شوند، تولید یک محصول ارگانیک و... تحقیقات و پژوهش های لازم صورت نگرفته که با توجه به منابع و پتانسیل های موجود در کشور بتوانیم در این زمینه گام های موثری برداریم.

۵- در زمینه گوشت

چکیده:

این مقاله شامل معرفی ۷۷ استاندارد ملی می باشد که در زمینه های ویژگی ها گوشت گوسفند و بز، گوشت گاو و گاو میش و گوشت بوقلمون که در خصوص تولید بسته بندی یک محصول استاندارد در زمینه گوشت تلاش خود را به کار گرفته است.

واژگان کلیدی: استاندارد، گوشت بز، گوشت بوقلمون، گوشت گاو و گاو میش.

مقدمه:

تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی و انجام تحقیقات به منظور بالا بردن کیفیت کالاهای داخلی و همچنین کمک به بهبود روشهای تولید و افزایش کارائی صنایع گوشت در جهت خودکفائی کشور و ترویج استانداردهای ملی در راستای فراهم نمودن امکانات لازم جهت رقابت با کالاهای مشابه خارجی و حفظ بازارهای بین المللی از اهداف اصلی این مقاله می باشد، که نتیجه آن حمایت از مصرف کنندگان و تولیدکنندگان داخلی و جلوگیری از ورود کالاهای نامرغوب خارجی است. راهنمایی علمی و فنی تولیدکنندگان، توزیع کنندگان و مصرف کنندگان، مطالعه و تحقیق درباره روشهای تولید، نگهداری، بسته بندی این محصول ما را هر چه سریعتر به اهداف مذکور ارتقا می دهد.

شرح و بحث موضوع :

در زمینه گوشت استاندارد های موجود به سه دسته تقسیم بندی شده اند که عبارتند از :

۱- گوشت گوسفند و بز

در جدول شماره ۱ استاندارد های موجود در زمینه ویژگی ها، آیین کار و جمع آوری شده اند که به شرح زیر می باشد.

| | | |
|------|-----------------|-----------|
| ردیف | عنوان استاندارد | شماره ملی |
|------|-----------------|-----------|



بررسی چالش‌های زیست محیطی عرصه کشاورزی و امنیت غذایی

اصفهان- نیمسال دوم ۱۳۹۰ و نیمسال اول ۱۳۹۱

مدیریت محیط زیست و توسعه پایدار کشاورزی سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان

| | | |
|-------|---|----|
| ۴۵۱۷ | بازرسی فنی بهداشتی لاشه گوسفند و بز پس از کشتار در کشتارگاه- آیین کار | ۱ |
| ۳۴۹۹ | بازرسی فنی بهداشتی لاشه گوسفند و بز پیش و پس از کشتار در کشتارگاه- آیین کار | ۲ |
| ۴۵۱۶ | بازرسی فنی بهداشتی لاشه گوسفند و بز پس از کشتار در کشتارگاه- آیین کار | ۳ |
| ۴۹۶ | دام های کشتاری -روش قضاوت بهداشتی روی لاشه و اعضا در بازرسی پس از کشتار | ۴ |
| ۵۳۱ | دام های کشتاری -روش استاندارد برای بازرسی لاشه | ۵ |
| ۱۲۳۵۶ | عملیات بهداشتی گوشت- واژه نامه | ۶ |
| ۴۸۳۲ | گوسفند و بز- آیین کار آماده سازی دل، جگر و قلوه | ۷ |
| ۴۰۱۲ | گوسفند و بز- آیین کار آماده سازی کله و پاچه | ۸ |
| ۴۸۳۱ | گوسفند و بز- آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری دل، جگر و قلوه | ۹ |
| ۴۰۱۱ | گوسفند و بز- آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری کله و پاچه | ۱۰ |
| ۴۸۲۹ | گوسفند و بز- آیین کار پخش و عرضه دل، جگر و قلوه | ۱۱ |
| ۴۸۳۳ | گوسفند و بز- آیین کار پوست کنی لاشه ها پس از کشتار | ۱۲ |
| ۴۲۷۷ | گوسفند و بز- آیین کار کشتار | ۱۳ |
| ۴۰۱۰ | گوسفند و بز- آیین کار نگهداری، پخش و عرضه کله و پاچه | ۱۴ |
| ۴۸۳۰ | گوسفند و بز- آیین کار نگهداری دل جگر و قلوه | ۱۵ |
| ۲۸۶۴ | گوشت -روش تشخیص آنتی بیوتیک ها | ۱۶ |
| ۴۸۵۰ | گوشت تازه گوسفند و بز- آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری درجه بندی | ۱۷ |
| ۹۷۱۷ | گوشت قرمز تازه ویزگیها | ۱۸ |
| ۶۹۰ | گوشت قرمز و فراورده های آن روش نمونه برداری | ۱۹ |
| ۳۲۲۸ | گوشت قرمز یخ زده ویزگیها و روش های آزمون | ۲۱ |
| ۴۲۷۵ | گوشت گوسفند و بز- آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری | ۲۲ |
| ۴۲۷۶ | گوشت گوسفند و بز- آیین کار قطعه بندی لاشه | ۲۳ |
| ۴۶۱۱ | گوشت گوسفند و بز- آیین کار مهر کردن لاشه ها | ۲۴ |
| ۴۵۱۵ | گوشت گوسفند و بز- آیین کار نگهداری، پخش و عرضه | ۲۵ |
| ۴۳۴ | گوشت گوسفند و بز- برش | ۲۶ |
| ۴۲۷۴ | گوشت گوسفند و بز- طبقه بندی لاشه و درجه بندی | ۲۷ |
| ۴۸۵۲ | گوشت گوسفند و بز- قطعه های استاندارد | ۲۸ |

جدول ۱

۲- گوشت گاو و گاو میش

در جدول شماره ۲ استاندارد های موجود در زمینه ویزگی ها، آیین کار و جمع آوری شده اند که به شرح زیر می باشد.

| ردیف | عنوان استاندارد | شماره ملی |
|------|---|-----------|
| ۳ | بازرسی فنی بهداشتی لاشه گوسفند و بز پس از کشتار در کشتارگاه- آیین کار | ۴۵۱۶ |



بررسی چالش‌های زیست محیطی عرصه کشاورزی و امنیت غذایی

اصفهان- نیمسال دوم ۱۳۹۰ و نیمسال اول ۱۳۹۱

مدیریت محیط زیست و توسعه پایدار کشاورزی سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان

| | | |
|-------|---|----|
| ۱۰۶۹۷ | خمیر گوشت سفید و قرمز - ویژگیها | ۴ |
| ۴۹۶ | دام های کشتاری -روش قضاوت بهداشتی روی لاشه و اعضا در بازرسی پس از کشتار | ۵ |
| ۵۳۱ | دام های کشتاری -روش استاندارد برای بازرسی لاشه | ۶ |
| ۱۲۳۵۶ | عملیات بهداشتی گوشت- واژه نامه | ۷ |
| ۴۰۱۸ | گاو آیین کار آماده سازی کله | ۸ |
| ۴۸۲۸ | گاو و گاومیش- آیین کار پوست کنی پس از کشتار | ۹ |
| ۴۵۳۹ | گاو و گاومیش- آیین کار کشتار | ۱۰ |
| ۴۶۱۴ | گوشت -آیین کار مهر کردن لاشه های گاو و گاومیش | ۲۱ |
| ۴۶۱۲ | گوشت -اصول و شرایط مهر کردن لاشه های گوسفند، بز، گاو و گاومیش | ۲۲ |
| ۲۸۶۴ | گوشت -روش تشخیص آنتی بیوتیک ها | ۲۳ |
| ۶۱۵۲ | گوشت-سیستم HACCP گوشت قرمز و طیور فرآوری کامل | ۲۴ |
| ۴۸۴۶ | گوشت تازه گاو و گاومیش- آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری درجه بندی | ۲۸ |
| ۹۷۱۷ | گوشت قرمز تازه ویژگیها | ۳۰ |
| ۶۹۰ | گوشت قرمز و فرآورده های آن روش نمونه برداری | ۳۱ |
| ۳۲۲۸ | گوشت قرمز یخ زده ویژگیها و روش های آزمون | ۳۲ |
| ۴۶۰۷ | گوشت گاو و گاومیش-آیین کار پخش و عرضه | ۳۳ |
| ۴۵۳۷ | گوشت گاو و گاومیش-آیین کار قطعه بندی لاشه | ۳۴ |
| ۴۶۰۸ | گوشت گاو و گاومیش-آیین کار نگهداری | ۳۵ |
| ۴۶۰۹ | گوشت گاو و گاومیش-آیین کار درجه بندی | ۳۶ |
| ۴۶۱۰ | گوشت گاو و گاومیش-آیین کار طبقه بندی لاشه | ۳۷ |
| ۴۸۷۴ | گوشت گاو و گاومیش-قطعه های استاندارد | ۳۸ |
| ۴۵۳۶ | گوشت منجمد گاو و گاومیش- آیین کار بسته بندی و نشانه گذاری | ۴۶ |

جدول ۲

۳- گوشت بوقلمون

در جدول شماره ۳ استاندارد های موجود در زمینه گوشت بوقلمون جمع آوری شده اند که به

شرح زیر می باشد.

| | | |
|-----------|---------------------------|------|
| شماره ملی | عنوان استاندارد | ردیف |
| ۵۷۴۹ | گوشت بوقلمون | ۱ |
| ۱۷۵۴ | گوشت بوقلمون-قطعه بندی | ۲ |
| ۱۲۰۱ | گوشت بوقلمون-آماده به طبخ | ۳ |

نتیجه:



بررسی چالش‌های زیست محیطی عرصه کشاورزی و امنیت غذایی

اصفهان - نیمسال دوم ۱۳۹۰ و نیمسال اول ۱۳۹۱

مدیریت محیط زیست و توسعه پایدار کشاورزی سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان

با توجه به بررسی به عمل آمده در استاندارد های ملی موجود در زمینه انواع گوشت مثل بوقلمون، اردک، بلدرچین HACCP در رابطه با خوراک انواع طیور و.... تحقیقات و پژوهش های لازم صورت نگرفته که با توجه به منابع و پتانسیل های موجود در کشور بتوانیم در این زمینه گام های موثری برداریم.

فهرست منابع

www.isiri.org

ویژگی های مناسب خاک و اراضی برای احداث باغات

حمید قیومی محمدی

محقق بخش تحقیقات خاک و آب در مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی اصفهان

Email: hghaiumi@gmail.com

چکیده:

برای جانمایی و احداث باغی مناسب و یا یک باغستان مثمر، مهمترین مسئله فضاگزینی و انتخاب یک پهنه مناسب از سرزمین می باشد که علاوه بر سایر ویژگی ها، در درجه نخست دارای خاکی مستعد و دارای تناسب لازم، برای استقرار، رشد و ثمردهی درختان باشد. بنابراین هرگونه اقدام برای ایجاد باغ باید از بررسی، مطالعه و تحقیق در مورد خصوصیات اراضی (لندفرم)، شناخت کامل استعدادها و محدودیت های خاک برای احداث باغ و نیز بررسی های اقلیمی محدوده شروع گردد. این ضرورت عمده‌تاً از آنجا ناشی می‌گردد که هر لندفرم و نیز پوشش خاکی آن در طبیعت دارای سرشت و خصوصیات ویژه ای می باشد که آنرا از لندفرم ها و خاکهای همجوار آن متمایز می سازد (قرآن مجید، آیه ۴، سوره رعد) و بر اساس این تشابهات و تفاوتها کاربری ها و برنامه ریزی های متفاوتی را می طلبند. اگر بدرستی الفبای حفاظت و پایداری منابع، استفاده اصولی و بهینه از آنها در طبیعت می باشد، بنابراین برای استفاده و بهره برداری پایدار از منابع پایه، ایجاب می‌نماید که تناسب خاک و اراضی را برای هرگونه بهره برداری بررسی و تحصیل نمائیم.

کسانی که با کاشت و پرورش درختان میوه سر وکار دارند، اعم از اشخاصی که یک یا چند درخت در حیاط منزل یا باغچه خود دارند، یا آنهایی که به کشت تجارتي اینگونه درختان در مساحت های بزرگ مشغول هستند، غالباً با مشکلاتی از قبیل کمی رشد، ضعیف بودن درختان،