

Vergi No. 0080818425

Agha Pack

Since 1989

معدات معالجة وتعليب التمور
Dates processing machines

Makina Gıda Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi

Gaziantep, Sam mahallesi 43 Nolu Sokak No. 3/A Şehitkamil, Turkey
United State Of America, 4445 East gate mall, Suit 200 San Diego, CA 92121

www.aghapack.com



التمور فاكهة المحبين

يبلغ إنتاج العالم من التمور حوالي تسعة مليون وثمانمائة ألف طن سنوياً . إنها ثمار أشجار النخيل ، التي تزرع بشكل واسع في المناطق الحارة للشرق الأوسط وشمال أفريقيا حيث تصدر إلى جميع أنحاء العالم لتصنع منها الحلويات أو لتؤكل طازجة وتعتبر المادة الأكثر أهمية في معظم المناطق الصحراوية .

التسمية العالمية

تمر	العربية
داتيس	الإنكليزية
داتيلين	الألمانية
داتيز	الفرنسية
داتيلز	الاسبانية
Phoenix dactylifera	الرمز العلمي
0804 10 00	الرمز الرقمي

معلومات

التمر هو ثمرة شجرة النخيل، الذي هو نوع من الفصائل النخيلية المعروفة عالمياً والتي يبلغ طولها حوالي 25 م. إن شجرة النخيل من أقدم النباتات التي زرعت في العالم وموطنها الأصلي الأراضي المحيطة بالخليج العربي. يعتبر شجر النخيل من الأشجار المنفصلة الجنس أي هناك أشجار ذكورية وأخرى أنثوية، ولا تنتج إناثها الثمار إلا بواسطة التلقيح، كما يمكن إنتاج أشجار عديدة بواسطة الفسائل عن طريق عملية تشبه الولادة. للثمرة نواة وحيدة بيضاوية الشكل، تبلغ حجم الثمرة كحجم الخوخة تقريباً ولها لون ذهبي مصفر يتدرج إلى البني المحمر وهي ذات شكل طري وممتلئ، ويمكن تخفيض نسبة الماء في التمور إلى 20% وذلك إما طبيعياً أو صناعياً وتتم العملية الأخيرة بغمر المحصول في محلول هيدروكسيد الصوديوم المغلي، ويمكن ترك النواة داخل التمور حيث تأخذ حجماً يبلغ 15% من حجم الثمرة فيعطيهما شكلاً دائرياً جذاباً، أو نزعها ليصبح مظهرها غائراً .

النوعية ومدة التخزين

تعتبر التمور ذات اللون البني الداكن المشرق المتباعدة بعضها عن بعض والخالية من السوس من أجود التمور الشائعة (دقلة نور) المنتشرة في شمال أفريقيا، إذ أن له لون بني فاتح ذو مظهر مشرق ولب ذو عصاره طرية إن المعالجة القديمة والناقصة للثمار يعطيها مظهراً باهتاً ولباً جافاً كما تفقد مذاقها الحلو المميز، ونتيجة المعالجة الخاطئة تتعرض التمور للفساد، إما بسبب التخزين لفترة طويلة بحيث لا تصلح الثمار إلا علفاً للحيوانات، فللمحافظة على التمور المجففة لمدة تتراوح بين 6 - 12 شهراً يجب أن يكون هناك توازن بين درجة الحرارة والرطوبة النسبية.

الاستعمال المطلوب

تصدر التمور بأنواعها العديدة الحلوة منها والطرية كما أن التمور تؤكل فجة، بينما تعتبر التمور المجففة غذاءً رئيسياً للدول التي تزرعها، ويستخدم مسحوق النوى في استعمالات عديدة.

Türkiye İş Bankası

Branch: Cumhuriyet / Gaziantep

Account Name: Agha Pack

Swift Code: ISBKTRIS

Account No.: TL 6318-0034370 (IBAN: TR22 0006 4000 0016 3180 0343 70)

\$. 6318-0004432 (IBAN: TR09 0006 4000 0026 3180 0044 32)

€. 6318-0004446 (IBAN: TR19 0006 4000 0026 3180 0044 46)

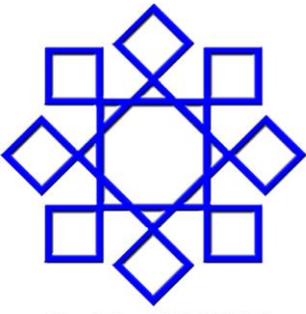
Head office: United state of America, Email: info@aghapack.com

Regional office: Gaziantep - Türkiye, Email: mo.tr@aghapack.com

Sales office: Istanbul - Türkiye, Email: sales@aghapack.com

Factory: Gaziantep - Türkiye, Email: mo@aghapack.com

Sales GSM: 0090 553 733 3728 Factory GSM: 0090 537 286 9818



Vergi No. 0080818425

Agha Pack

Since 1989

معدات معالجة وتعليب التمور
Dates processing machines

Makina Gıda Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi
Gaziantep, Sam mahallesi 43 Nolu Sokak No. 3/A Şehitkamil, Turkey
United State Of America, 4445 East gate mall, Suit 200 San Diego, CA 92121
www.aghapack.com



دول المنشأ

أفريقيا	مصر - الجزائر - المغرب - تونس
آسيا	السعودية - العراق - عمان - الإمارات - إيران
أمريكا	الولايات المتحدة الأمريكية (كاليفورنيا - أريزونا)

جني (حصاد) التمور

إن لشركة **Agha Pack** خبرة واسعة في معالجة التمور وتعبئتها ، كما تساعدك على اجتياز المشاكل المعقدة لزراعته حتى وصوله إلى المستهلك .
هناك آراء عديدة لطرق جني الثمار وذلك لاختلاف أنواع التمور ، فهناك اختلافات ظاهرية كاللون و درجة النضج أو مخفية كنسبة الماء والسكر وفاعلية الخمائر المتعددة .

تحصد التمور وتُسوق على ثلاث مراحل وذلك وفقاً لنموها .

يعود اختيار إحدى هذه المراحل لجني التمور تبعاً لصفاتهما فمنها: مواصفات الثمرة وحالات الطقس وحاجة السوق.

المراحل ثلاث هم كالتالي: البسر - الرطب - التمر

البسر: تمراً ناضجاً، صلباً ، نسبة محتوى الرطوبة من 50-80% ذو لون أصفر براق أو أحمر ، قابل للفساد .
الرطب: ذات لون مائل للبني ، تبلغ نسبة محتوى الرطوبة فيه من 30 - 45 % ذات نسيج طري ، قابل للفساد .
التمر: يتراوح لونه بين الأصفر الضارب للحمرة (كهرماني) إلى البني الداكن تتراوح محتوى الرطوبة فيه أقل من 25 % تتناقص حتى 10 % وأقل .

تؤثر خمائر السيليلوز بشكل رئيسي على ندوة الثمار ، كما أن فاعلية تلك الخمائر تعتمد على التآني في تجفيف التمور ، لأن مستوى الجلوكوز و الفروكتوز يتأثران بسرعة التجفيف وبمدة بقاء المتحويات وهذا ما يعرف بـ (حجم توازن الرطوبة) الذي يحدد تكاثر الكائنات الحية في الثمار ، فعندما تكون (EMC) أقل من 65 % فإمكانية مقاومتها للعناصر الحيوية كالعفونة والتخمر وتكاثر البكتيريا تتضاءل ، لذلك يجب أن يكون الحصاد نظيفاً وكاملاً لأن له تأثيرات هامة على بقية المراحل كالتعبئة والتسويق .
إن جني الثمار ضمن الحاويات مباشرة يعتبر مناسباً لنقله إلى المستودعات منعاً لتلوثه بالتراب أو الرمل الموجود تحت أشجار النخيل ، بالإضافة إلى حرصنا على وصول الثمار بأحوال جيدة وغير مسحوقة .
إن معظم التجار ، خاصة في الأسواق الأوروبية ، يطلبون النوعية المراقبة والمزودة بالوثائق وخاصة التقرير المتعلق بكيفية القضاء على الحشرات . يتضمن تقريراً كهذا قائمة بالمواد المرخصة التي يمكن استعمالها بموافقة الوكيل المعتمد عن طريق جدول مواعيد بأوقات الرش ، مع تفاصيل عن المواد المستخدمة في الرش ، كثافتها وعدد الرشات التي تسبق الحصاد بالإضافة إلى مستوى بقية المبيدات .

المعالجة

إن التعبئة هي مرحلة أساسية لطرق التسويق الحديثة والتقليدية ، تختلف بتعدد الأصناف واختلاف النوعية لأن الثمرة تحتفظ بمستوى الماء ومعدل تزايد الحشرات لمدة عام أو أكثر ، لذلك فنحن بحاجة إلى معالجة المحصول .
لقد أصبح الهدف من المعالجة أمراً واضحاً ، وشركة **Agha Pack** تساعدكم في جميع تلك المراحل ، فقد صممت آلتنا لتحسين وحفظ النوعيات المختلفة للثمار و تتكامل آلتنا وفق المراحل التالية: **التبخير - الغسيل - التعبئة - الترتيب** .

التبخير

فعلى الرغم من أنه يحفظ الثمار لمدة تتراوح بين عدة أشهر و عام فإنه ينقي الثمار من الحشرات (البيوض - اليرقات ...) ، ويتم التبخير إما في الحقل تحت أنواع عديدة من الصفائح البلاستيكية أو بتخزينها في مستودعات ضمن غرف محكمة الإغلاق .
تدعى المادة المستعملة في عملية التبخير (الميثيل برومايد) وهي عبارة عن غاز يدفع الحشرات للخروج من الثمر قبل أن تقتل حيث يكون تركيز الغاز 30 pp.m مثلاً : يحتاج كل 1 م³ من الهواء إلى 30 غ من الغاز ، تستمر عملية التبخير من (12 - 24) ساعة ضمن درجة حرارة أكثر من 16 م ومن الضروري جداً أن يدور الهواء ضمن غرفة التبخير وذلك لانتشاره بانتظام .

Türkiye İş Bankası

Branch: Cumhuriyet / Gaziantep

Account Name: Agha Pack

Swift Code: ISBKTRIS

Account No.: TL. 6318-0034370 (IBAN: TR22 0006 4000 0016 3180 0343 70)

\$. 6318-0004432 (IBAN: TR09 0006 4000 0026 3180 0044 32)

€. 6318-0004446 (IBAN: TR19 0006 4000 0026 3180 0044 46)

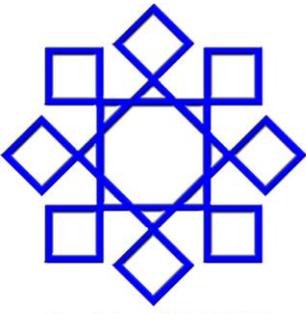
Head office: United state of America, Email: info@aghapack.com

Regional office: Gaziantep - Türkiye, Email: mo.tr@aghapack.com

Sales office: Istanbul - Türkiye, Email: sales@aghapack.com

Factory: Gaziantep - Türkiye, Email: mo@aghapack.com

Sales GSM: 0090 553 733 3728 Factory GSM: 0090 537 286 9818



Vergi No. 0080818425

Agha Pack Since 1989

معدات معالجة وتعليب التمور
Dates processing machines

Makina Gıda Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi
Gaziantep, Sam mahallesi 43 Nolu Sokak No. 3/A Şehitkamil, Turkey
United State Of America, 4445 East gate mall, Suit 200 San Diego, CA 92121
www.aghapack.com



إن الميثيل برومايد مادة سامة وخطرة لذلك يجب أن تستعمل وفق قانون الأنظمة المتعلقة بحماية الناس والمعدات. فقد صنفت هذه المادة في معاهدة مونتريال عام / 1992 / من المواد المخربة لطبقة الأوزون، ولأنه مضر لطبقة الأوزون فقد توجه الاهتمام الدولي لمراقبة إنتاجه المتزايد واقتراح بدائل عديدة لهذه المادة منها:

مادة الفستوكسين كبديل رئيسي للميثيل برومايد حيث يستخدم الفستوكسين لتبخير المواد الصلبة في الدول المتقدمة بشكل واسع. **التحكم بطبقات الغلاف الجوي عن طريق رفع نسبة غاز ثاني أكسيد الكربون كبديل نظامي لتطهير الأكياس المتراسة للسلع الصلبة.** طرق استخدام التحكم الفيزيائي كالفترة - أنظمة التسخين والتبريد، الأكسجين الفعال (الأوزون - أول أكسيد الهيدروجين) والأشعة في حين أن بعض هذه الطرق مكلفه جداً.

التخزين والتبريد

ترسل التمار بعد التعبئة إما إلى الأسواق أو ستخزن كمنتج نهائي، يجب أن تأخذ المواد المستخدمة بعين الاعتبار خلال التخزين، فعلى سبيل المثال تتأثر العبوات الكرتونية بالرطوبة، أما العبوات البلاستيكية المتنوعة فإنها تتأثر بانخفاض درجات الحرارة، أما الصناديق الخشبية فإنها تهاجم بأنواع عديدة من الحشرات، ويحتاج السوق حالياً للثمار ذات المحتوى الرطوبي المرتفع، لذلك يجب أن نحافظ عليها أثناء التخزين وذلك بدرجات حرارة منخفضة، ويجب أن تتوافق درجة الحرارة مع مدة المعالجة وفترة التسويق القصيرة فدرجة الحرارة تضمن إبادة الحشرات التي نجت من عملية التخزين بالإضافة إلى أنها تمنع نقص الرطوبة أو زيادتها في حالة الثمار الجافة، ويجب أن لا يؤثر التبريد على المواصفات مثل: النسيج - الرطوبة - اللون فدرجة الحرارة وسرعة التبريد يؤثران على الظاهرة الوظيفية للثمرة مثل تبلور السكر فدرجة الحرارة المعتمدة هذه الأيام لحفظ التمور بأنواعها المختلفة ولأطول مدة ممكنة هي 18 م. **عند مرحلة البسر التي يجب أن تحفظ ضمن درجة مقدارها -18 مئوية.**

الغسيل

تعرض التمور مثل جميع المنتجات الزراعية للتلوث الفيزيائي - الكيميائي والبكتيريا المجهرية الموجودة في الطبيعة، وقد صممت آلات الغسيل لشركة **Agha Pack** لتنزيل الرمل والأتربة وبقايا المبيدات بالإضافة إلى معظم الأحياء المجهرية الملوثة، لذا نستعمل الماء النظيف بحيث يمر على جميع الثمار ويفضل استخدام آلات التجفيف قبل تعبئة الثمار حرصاً على دوام جودتها.

الترطيب وإزالة المياه

إن الهدف من الترطيب تحسين نوعية الثمار للتوافق مع حاجتها للرطوبة وذلك لإطالة مقاومتها أثناء التخزين والتسويق، تتم هذه المعالجات بوسائل علمية متطورة تعتمد على نوعية الثمار.

إن آلات **Agha Pack** المخصصة للترطيب تتكيف مع الرطوبة المطلوبة لمختلف أنواع الثمار وفقاً للمناطق - الطقس - توقيت الحصاد وطريقة التعبئة تضمن ألتنا الحصول على رطوبة منتظمة وذلك بمراقبة العوامل التالية:

درجة الحرارة - الرطوبة - سرعة التيارات الهوائية - مدة الترطيب

وتتم العملية في غرف مصممة خصيصاً لذلك. تتحكم الغرف المصممة في شركتنا بدخول وخروج الهواء الساخن لضمان مستوى رطوبة مناسب، لذا نحافظ هذه الشروط على نوعية الثمار، خاصة فيما يتعلق بعزل القشرة الخارجية للثمرة.

يجب أن لا تتجاوز درجة الحرارة 70 م وذلك منعاً لاحتراق السكر في الثمرة كما تسبب درجات الحرارة العالية لونا داكناً للثمار، وتختلف درجات الحرارة باختلاف أنواع التمور المتعددة، فمثلاً يحتاج (الحلاوي) إلى 55 م مع رطوبة تبلغ 20 %، أما المجدول و دقلة نور فهما بحاجة إلى درجة حرارة تبلغ 50 م.

الفرز

على الرغم من تأكدنا أن نتائج الفرز ستكون متناسبة مع حاجات الزبون، فمن الضروري أن تصنف الثمار بدقه ليتم عزل المصابة منها إلى فئة أخرى، بحيث يمكننا أن نحدد عيوب التمور على النحو التالي:

عيوب نزع الأحياء المجهرية عن المنتج يحدث التخمر الكحولي في الثمرة نتيجة فاعلية الخميرة المتواجدة في بكتريا الحامض اللبني وبكتريا الخلة وكذلك الفطر المكون لبقع سوداء داكنة تقع في فجوة الثمرة، و عيوباً كهذه يجب أن لا تصل إلى المستهلك، كما تحدث هذه العيوب عندما يخل بشروط التخزين، فمثلاً الثمار الرطبة لا تحتاج إلى تبريد.

عيوب تسببها الحشرات ويتم ذلك بسبب نشاط الحشرات والسوس ووجود أنواع عديدة من حشرة العث، يترك بعض تلك الحشرات آثار قضم داخل الثمرة أو تسبب تلفاً لقشرة الثمرة الخارجية، يمكن أن نتساهل بوجود حشرات تبلغ نسبتها القصوى 4 %، لكن أن تعيش الحشرات داخل الثمار المخزنة فهذا لا يمكن التهاون فيه.

Türkiye İş Bankası

Branch: Cumhuriyet / Gaziantep

Account Name: Agha Pack

Swift Code: ISBKTRIS

Account No.: TL. 6318-0034370 (IBAN: TR22 0006 4000 0016 3180 0343 70)

\$. 6318-0004432 (IBAN: TR09 0006 4000 0026 3180 0044 32)

€. 6318-0004446 (IBAN: TR19 0006 4000 0026 3180 0044 46)

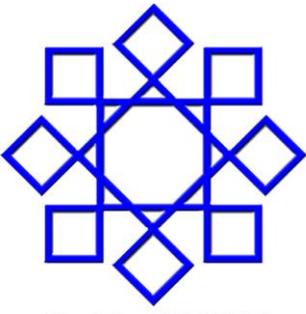
Head office: United state of America, Email: info@aghapack.com

Regional office: Gaziantep - Türkiye, Email: mo.tr@aghapack.com

Sales office: Istanbul - Türkiye, Email: sales@aghapack.com

Factory: Gaziantep - Türkiye, Email: mo@aghapack.com

Sales GSM: 0090 553 733 3728 Factory GSM: 0090 537 286 9818



Vergi No. 0080818425

Agha Pack

Since 1989

معدات معالجة وتعليب التمور
Dates processing machines

Makina Gıda Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi
Gaziantep, Sam mahallesi 43 Nolu Sokak No. 3/A Şehitkamil, Turkey
United State Of America, 4445 East gate mall, Suit 200 San Diego, CA 92121

www.aghapack.com



عيوب تسببها الطيور – الفئران – الخفافيش أو القوارض الأخرى كما يمكن أن نشاهد ثماراً مغطاة بالحشرات أو ممتلئة بالریش أو متلاصقة بعضها ببعض.

عيوب ميكانيكية إما بسبب سحق التمور الرطبة أثناء الحصاد، أو احتكاكها أثناء النمو حيث تترك ندباً تؤثر على شكل الثمرة، وقد تكون متربة بسبب الأرض أو الوحل فتمارا كهذه لا يمكن تنظيفها.

التصنيف والاختيار

تتم عملية التصنيف والاختيار بالإضافة إلى الفرز على التجهيزات الآلية نفسها وذلك لتجنب الحاجة إلى نقلها لمخزن آخر (في المراحل المتوسطة للفرز) مما يؤدي إلى اندفاع إضافي للثمار على السير الناقل، والغاية من التصنيف هو تعبئة الثمار بانتظام بأشكال وأحجام وألوان ونسج إضافة إلى الرطوبة وعزل القشرة.

التعبئة

تعبأ التمور مثل المواد الغذائية الأخرى في علب كرتونية من الورق المقوى سعة 5 - 12 كغ وفي صناديق سعة (10) كغ، أما التمور المستخدمة للصناعة فإنها تعبأ في خسف أو أكياس، وتعرض التمور الناضجة للفساد وللأذى والتلف بشكل كبير وذلك في الفترة بين جني الثمار حتى وصولها للمستهلك وتلعب التعبئة الصحيحة دوراً رئيسياً في حماية المنتج من التعرض للتلف وذلك إما بسبب العيوب الميكانيكية أو الأحياء المجهرية، إن تعبئة التمور بأشكال متنوعة هي المرحلة النهائية في إعداده للوصول إلى المستهلك لذلك فإننا نحرص على عدم التصاق التمور بعضها ببعض لحماية المحتوى وتسويق المنتج .

إن آلات **Agha Pack** مخصصة في استخدام الطرق الحديثة لتجهيز الثمار المعدة للتصدير وهناك نوعان للتعبئة، إما تعبئة خاصة للبيع بالجملة، أو تعبئة لمبيعات المفرق:

تعبئة الجملة

تعبأ التمور عادة في صناديق من الورق المقوى (وأحياناً في أكياس بلاستيكية من أجل الحماية الإضافية والوقاية من الرطوبة وذلك قبل وضعها في الصناديق يبلغ وزن الصندوق الواحد عادة 12 كغ أو يعتمد الوزن على الدولة التي سيسوق لها المنتج، وتختلف نوعية التمور باختلاف متطلبات المستهلك.

تعبئة المفرق

لقد تطورت طرق تعبئة المفرق بشكل واسع في السنوات الأخيرة، وقد قدمت شركة **Agha Pack** نظم المكننة والأتمتة الحديثة لمنطقة الشرق الأوسط وذلك للحفاظ على التعبئة والوزن ولضمان نوعية ممتازة من التمور لزيائتكم .

عوامل المخاطرة ومنع الخسارة

درجات الحرارة: تحتاج التمور إلى درجات حرارة خاصة وإلى رطوبة ونداوة بالإضافة إلى أفضل شروط التهوية، ويجب الحصول على تفاصيل دقيقة من المصنع للحفاظ على درجات حرارة المخزن، فعندما تكون درجة الحرارة 10 م يتم بذلك منع نمو السوس في الثمرة إذ أنه ربما يزداد بالتسخين، أما عندما تكون درجات الحرارة أعلى من 25 م فإن شراب التمر يتعرض للتخمر مما يؤدي إلى ضياع دبس التمر وتسريبه خارج الصناديق حيث يؤدي إلى الأضرار بالبضائع الأخرى، كما أن درجات الحرارة تعرض التمور لتغير لونها ليصبح داكناً أو لظهور بقع عليها، لذا يجب أن لا تخزن التمور قرب المصادر الحرارية.

الشروط	مستوى الحرارة
التحول الإيجابي لدرجة الحرارة	10 - 20 م

الرطوبة والنداوة: تحتاج التمور بالإضافة إلى الحرارة إلى رطوبة خاصة وشروط تهوية مناسبة.

الشروط	محتوى الماء / الرطوبة
الرطوبة النسبية	50 % - 60 %

Türkiye İş Bankası

Branch: Cumhuriyet / Gaziantep

Account Name: Agha Pack

Swift Code: ISBKTRIS

Account No.: TL. 6318-0034370 (IBAN: TR22 0006 4000 0016 3180 0343 70)

\$. 6318-0004432 (IBAN: TR09 0006 4000 0026 3180 0044 32)

€. 6318-0004446 (IBAN: TR19 0006 4000 0026 3180 0044 46)

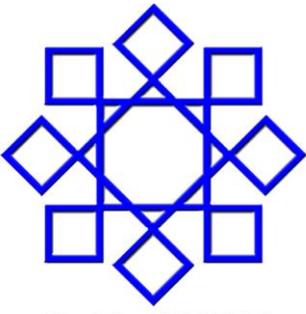
Head office: United state of America, Email: info@aghapack.com

Regional office: Gaziantep - Türkiye, Email: mo.tr@aghapack.com

Sales office: Istanbul - Türkiye, Email: sales@aghapack.com

Factory: Gaziantep - Türkiye, Email: mo@aghapack.com

Sales GSM: 0090 553 733 3728 Factory GSM: 0090 537 286 9818



Vergi No. 0080818425

Agha Pack Since 1989

معدات معالجة وتعليب التمور
Dates processing machines

Makina Gıda Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi
Gaziantep, Sam mahallesi 43 Nolu Sokak No. 3/A Şehitkamil, Turkey
United State Of America, 4445 East gate mall, Suit 200 San Diego, CA 92121
www.aghapack.com



محتوى الماء	14% - 20%
أعلى توازن نسبي للرطوبة	65%

التهوية: تحتاج التمور إلى درجات حرارة ورطوبة خاصتين وفق شروط تهوية مناسبة، فإذا كان المحصول قد جفف أثناء الشحن فلن يكون هناك مخاطرة من تعرض المحصول للانحلال بسبب العفونة، فإن كان المحتوى المائي للثمار كاف فإن التهوية غير مطلوبة، أما إذا لم يكن الوضع على هذه الحالة فيجب أن تتحقق مقاييس تهوية على النحو التالي:

الرائحة

للتمور الجافة رائحة خفيفة ولطيفة	السلوك الإيجابي
إن التمور المجففة ذات حساسية بالغة للرائحة لذلك يجب أن لا تخزن بالقرب من البصل أو الثوم أو من فصليتها لأن زيوتها العطرية تسبب رائحة عفنة للتمور.	السلوك السلبي

التلوث

تتعرض السوائل السكرية لأنواع عديدة من العفونة إذا كانت درجة الحرارة أعلى 25 م مما يؤدي إلى تسرب السائل خارج الصناديق والأضرار بالبضائع الأخرى ومن الصعب جداً إزالة هذا السائل لأن غسل الحاوية أو عنبر السفينة بالماء العذب أمراً في غاية الصعوبة حيث يشكل الماء والشراب رغوة لزجة من الصعب إزالتها.	سلوك إيجابي
---	-------------

المؤثرات الميكانيكية

يجب أن يكون التخزين في عنبر السفينة أو الحاوية على نحو ملائم وأمن بحيث لا تتحرك أثناء النقل، ومن الضروري اختيار المكان المناسب لوضع الحاوية على ظهر السفينة منعاً لسقوطها عند فتح الأبواب.

السمية وأخطارها على الصحة

ربما يسبب انتشار السوس حالات من التلبيك المعوي إذا تم تناول الثمار، أما استنشاق غبار العث فإنه يسبب هجمات ربو حادة، كما أن التماس المباشر والمتواصل مع حشرات السوس يؤدي إلى إصابات جلدية.

النقص والانكماش (التقلص)

تتعرض التمور إلى خسارة في وزنها تبلغ 1% - 2% بسبب انخفاض المحتوى الرطوبي لديها.

الأمراض وانتشار الحشرات

يؤدي تعرض الثمار للحرارة والرطوبة العشوائية إلى انتشار السوس مما يجعل التمور غير صالحة للأكل وقد تسبب حالات شديدة من التلبيك المعوي، ويمكن أن نحد من انتشار السوس بواسطة فحصها بعين زجاجية مكبرة، بحيث يمكننا أن نميز السوس عن بلورات سكر العنب لأن السوس عبارة عن نقط ضاربة للبياض تتحرك ببطء، ويستمر نمو بيوض الحشرة 10 أيام حيث تصبح حشرة ناضجة (أي في أتم نضجها الجنسي) .

منتجات أخرى لنخيل التمر

إن الثمار الفجة من التمور عبارة عن نوعية متدنية ذات نسبة سكرية منخفضة، وتستخدم النوعية الجيدة للتمور عندما يكون هناك فائض في السوق، وتباع معظم التمور بدون نواة مثل (دقلة نور) بنسبة 80% في الولايات المتحدة الأمريكية وذلك رغبة لحاجة المستهلك. إن لدى **Agha Pack** آلات لنزع النواة من التمور بطرق عديدة دون الإضرار بمظهر التمور أو بصفاتها وصولاً إلى طحن المنتج، لذا يجب أن تتضمن العبوة المنتجة تحذيراً للمستهلك لأن نزع النوى ألياً ربما يترك بعض الثمار بنواتها.

التمور المضغوطة والمنزوعة النوى

Türkiye İş Bankası

Branch: Cumhuriyet / Gaziantep

Account Name: Agha Pack

Swift Code: ISBKTRIS

Account No.: TL. 6318-0034370 (IBAN: TR22 0006 4000 0016 3180 0343 70)

\$. 6318-0004432 (IBAN: TR09 0006 4000 0026 3180 0044 32)

€. 6318-0004446 (IBAN: TR19 0006 4000 0026 3180 0044 46)

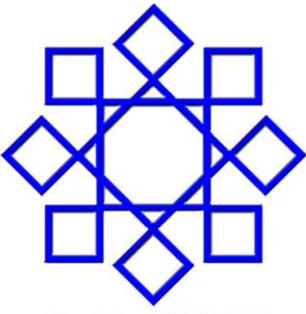
Head office: United state of America, Email: info@aghapack.com

Regional office: Gaziantep - Türkiye, Email: mo.tr@aghapack.com

Sales office: Istanbul - Türkiye, Email: sales@aghapack.com

Factory: Gaziantep - Türkiye, Email: mo@aghapack.com

Sales GSM: 0090 553 733 3728 Factory GSM: 0090 537 286 9818



Vergi No. 0080818425

Agha Pack Since 1989

معدات معالجة وتعليب التمور
Dates processing machines

Makina Gıda Sanayi Ve Ticaret Limited Şirketi
Gaziantep, Sam mahallesi 43 Nolu Sokak No. 3/A Şehitkamil, Turkey
United State Of America, 4445 East gate mall, Suit 200 San Diego, CA 92121
www.aghapack.com



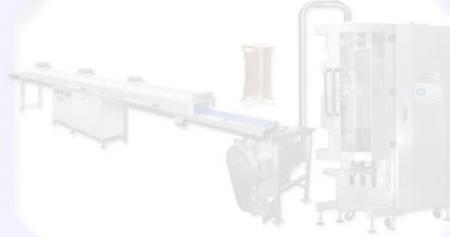
إنها المنتج الرئيسي المستهلك في كل من الدول المنتجة والمستوردة مثل (الدول الأوروبية – أمريكا – وشمال أفريقيا). تنزع النوى ألياً وتضغط بواسطة قالب خاص وتعبأ مفرغه من الهواء، وإن التعبئة بهذه الطريقة يجعل نسبة الرطوبة أقل من 20 % حيث تحافظ التمور على مقاومتها دون الحاجة إلى التبريد، وإذا لم تنقيد بهذه الشروط فربما يتضرر المنتج ويتعرض للأحياء المجهرية أو للبلورة السكرية . تستخدم هذه التمور عادة كحشو للكاتو والبسكويت خاصة خلال احتفال المسلمين بشهر رمضان المبارك .

معجون التمر

هناك شروط يجب مراعاتها في مرحلة إنتاج معجون التمر فبالإضافة إلى أنه يحفظ مقاومة المنتج لمدة طويلة ويمنعه من التلف فمن الضروري مراقبة النسب المئوية للحموضة إذ يجب أن لا تبلغ أعلى من 4.5 pH و على هذه الحالة يبقى المعجون بوضعه الطبيعي دون الحاجة لحفظه، وإذا لم تكن هذه الشروط متوفرة يجب أن نعقم المحصول بطريقة البسترة أو التعقيم، يستخدم هذا المعجون في حشو الكعك (بإضافة منكهات عديدة حسب الرغبة) والميزة الكبيرة لهذا المعجون أنه يذوب عند خبزه بتعرضه لدرجة حرارة معينة كما أن الحشوه لا تخرج من الكعك عند خبزها .

دبس التمر

هناك خمس مراحل لإنتاجه: معالجة مسبقة – استخراج العصارة - التصفية – التكتيف (التركيز) الترشيح يجب أن تراعى شروط الحموضة بشكل صارم، يستخدم السائل لتحلية أنواع عديدة من الأطعمة .



Türkiye İş Bankası

Branch: Cumhuriyet / Gaziantep
Account Name: Agha Pack
Swift Code: ISBKTRIS
Account No.: TL. 6318-0034370 (IBAN: TR22 0006 4000 0016 3180 0343 70)
\$. 6318-0004432 (IBAN: TR09 0006 4000 0026 3180 0044 32)
€. 6318-0004446 (IBAN: TR19 0006 4000 0026 3180 0044 46)

Head office: United state of America, **Email:** info@aghapack.com
Regional office: Gaziantep - Türkiye, **Email:** mo.tr@aghapack.com
Sales office: İstanbul - Türkiye, **Email:** sales@aghapack.com
Factory: Gaziantep - Türkiye, **Email:** mo@aghapack.com
Sales GSM: 0090 553 733 3728 **Factory GSM:** 0090 537 286 9818