

شماره: ۲۹۷۸/۲۸۶/۱۱

تاریخ: ۱۴۰۲/۱۱/۱۰

پوست: ندارد



جمهوری اسلامی ایران

باسمه تعالی



مازان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی

معاونت موسسه تحقیقات برنج کشور - مازندران

جناب آقای مرادی

ریاست محترم هیئت مدیره شرکت آفرینش سلامت سر باغ

موضوع: نتیجه تجزیه کمی و کیفی

با سلام و احترام

بازگشت به نامه ارسالی به شماره م ۱۰۲۲ مورخ ۱۴۰۲/۱۰/۱۳ بدینوسیله نتایج حاصل از تجزیه کمی و کیفی نمونه ارسالی به شرح ذیل اعلام می گردد.

نتایج تجزیه فیزیکی و شیمیایی حاکی از آن است که نمونه مورد آزمون جز ارقام محلی گروه (طارم) و فاقد هر گونه برنج خارجی می باشد. نتایج حاصل به طور کامل طی جداول ذیل تقدیم می شود.

شماره	میزان آمیلوز	دمای زلاتینی شدن	تجزیه شیمیایی				تجزیه فیزیکی		
			ترک دانه (درصد)	دانه گچی (درصد)	دانه زرد و سرسیاه (درصد)	دانه خرده (درصد)	غیر تیپ (درصد)	خلوص فیزیکی (درصد)	
کد ۴۳۶ طارم سفید	متوسط	متوسط	۰/۰	۴/۲	۰/۰	۱/۳	۲	۵	۹۳
کد ۴۳۷ طارم قهوه ای	متوسط	متوسط	۰/۰	۰/۶	۰/۰	۶/۸	۲۹/۱	۵	۶۵/۹

• توضیح: نتایج ارایه شده تنها مربوط به نمونه های ارسالی است. از آنجائیکه نمونه گیری توسط کارشناس این مؤسسه صورت نگرفته است، مؤسسه تحقیقات برنج هیچگونه مسئولیتی در قبال تعمیم نتایج به جوامع بزرگتر و یا ارایه به مراجع قضایی نخواهد داشت.

نتایج حاصل از آنالیز آیتم های پخت نمونه ارسالی از ارقام محلی ایرانی (طارم) به شرح ذیل اعلام می گردد.

شماره	بافت برنج پخته	طول دانه قبل از پخت (mm)	طول دانه پس از پخت (mm)	عرض دانه قبل از پخت (mm)	عرض دانه پس از پخت (mm)	میزان ری آبد (gr)	میزان جذب از دست رفته (%)	ماده جامد	میزان انبساط حجمی	میزان عطر
کد ۴۳۶ نرم ۱۵ درصد پیچ خورده	۷/۲	۱۱/۷	۱/۹۷	۲/۹	۱/۶۲	۲/۴۳	۴	۲/۳	۳	۳
کد ۴۳۷ نرم و یکنواخت	۷/۲۶	۱۱/۸۷	۱/۸۷	۲/۹	۱/۶۳	۲/۶۶	۴	۲/۴۲	۳	۳

• رتبه بندی عطر برنج: ضعیف ۱ - متوسط ۲ - خوب ۳ - خیلی خوب ۴ - عالی

آدرس: آمل - کیلومتر ۸ جاده آمل به بابل - صندوق پستی ۱۴۵ تلفن: ۴۳۲۵۳۹۱۲ دورنگار: ۴۳۲۵۳۹۹۵-۱۱

نشانی ECE

ece_ins_berenjamol@areo.ir

نشانی پست الکترونیک

moberenj@areo.ir

نشانی سایت

http://berenjamol.areo.ir

شماره: ۲۹۷۸/۲۸۶/۱۱

تاریخ: ۱۴۰۲/۱۱/۱۰

پوست: ندارد



ماژان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
معاونت موسسه تحقیقات برنج کشور - مازندران

دستور پخت کد ۴۳۶: برای بهترین حالت پخت، برنج را شسته و بانمک حداقل به مدت یک ساعت خیسانده و پس از به جوش آمدن آب، برنج را اضافه کرده حدود ۷ دقیقه (۹۰ درصد دانه ها پخته) آبکشی برنج را انجام می دهیم.

دستور پخت کد ۴۳۷: برای بهترین حالت پخت، برنج را شسته و بانمک حداقل به مدت یک ساعت خیسانده و پس از به جوش آمدن آب، برنج را اضافه کرده حدود ۵/۸ دقیقه (۹۰ درصد دانه ها پخته) آبکشی برنج را انجام می دهیم.

توضیح: نمونه ارسالی کد ۴۳۷ حدود ۳۰ درصد دانه گرده داشته که این میزان تاثیرات نامطلوبی را در پخت کلی داشته و همچنین برنج حدود ۵۰ درصد سبوس دار بوده به همین علت مدت زمان پخت و درصد آمیلوز نمونه متفاوت از کد ۴۳۶ گردید در ضمن باقی فاکتورها بر اساس ۷۰ درصد باقیمانده که از نوع رقم طارم بوده آزمون شد.

وحید خسروی

معاون موسسه تحقیقات برنج کشور در مازندران



آدرس: آمل - کیلومتر ۸ جاده آمل به بابل - صندوق پستی ۱۴۵ تلفن: ۴۳۲۵۳۹۱۲ دورنگار: ۴۳۲۵۳۹۹۵-۱۱

نشانی ECE

ece_ins_berenjamol@areo.ir

نشانی پست الکترونیک

moberenj@areo.ir

نشانی سایت

http://berenjamol.areo.ir