



مواصفة قياسية دولية

ISO 931

الموز الأخضر — دليل مواصفة قياسية للتخزين
والنقل

الطبعة الأولى
1980-07

Green bananas — Guide to storage and transport

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

رقم المرجع
ISO 931:1980(ar)

International Organization for ©
Standardization 1980

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



وثيقة محمية بحقوق ملكية

International Organization for Standardization 1980 ©

كل الحقوق محفوظة. ما لم ينص على خلاف ذلك، لا يجوز نسخ أي جزء من هذا المنشور أو استخدامه بأي شكل من الأشكال أو بأي وسيلة إلكترونية أو ميكانيكية، بما في ذلك النسخ الضوئي أو النشر على الإنترنت أو الإنترنت، دون الحصول على إذن كتابي مسبق. يمكن طلب الإذن من أي من إسو على العنوان أدناه أو الهيئة عضو إسو في بلد الطالب.

ISO copyright office
CP 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Geneva
Tel. + 41 22 749 01 11
E-mail copyright@iso.org
Website www.iso.org

نشرت في سويسرا

International Organization for Standardization 1980 ©

د	تقديم	1
1	المجال ونطاق التطبيق	1
1	ظروف الحصاد والوضع داخل المستودع	2
1	الحصاد	1.2
1	معايير النضج	1.1.2
1	فحص درجة النضج	2.1.2
1	خواص الجودة للتخزين والنقل	2.2
2	الوضع في المستودع	3.2
2	طريقة التخزين	4.2
2	الظروف المثلى للتخزين والنقل (بواسطة التبريد الصناعي)	3
2	التبريد	1.3
2	معدل التبريد	1.1.3
2	درجة الحرارة	2.1.3
3	الرطوبة النسبية	3.1.3
3	دوران الهواء	4.1.3
3	التخزين	2.3
3	درجة الحرارة	1.2.3
3	الرطوبة النسبية	2.2.3
3	دوران الهواء	3.2.3
3	الإنضاج	4.2.3

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

تقديم

الأيزو (المنظمة الدولية للتقييس) هي اتحاد عالمي لجهات التقييس الوطنية (الأعضاء في الأيزو)، وغالبا ما يتم إعداد المواصفات الدولية من خلال اللجان الفنية للأيزو، وإذا كانت الجهة العضو لها إهتمام بموضوع قد شكلت له لجنة فنية، فإن لهذا العضو الحق في أن يكون له ممثل في تلك اللجنة. ويشارك في العمل كذلك المنظمات الدولية الحكومية منها وغير الحكومية التي لها تواصل مع منظمة الأيزو.

إن مسودات المواصفات القياسية الدولية التي يتم إعدادها من قبل اللجان الفنية يتم توزيعها على الدول الأعضاء للموافقة قبل اعتمادها كمواصفة قياسية دولية من قبل مجلس الأيزو.

تم إعداد المواصفة الدولية ISO 931 من قبل اللجنة الفنية ISO/TC 34 المنتجات الغذائية الزراعية

تم تقديمها مباشرة إلى مجلس الأيزو وفقاً للبند 5.10.1 من الجزء 1 للتوجيهات في دليل العمل الفني للأيزو. تلغي وتحل محل التوصية ISO Recommendation 931-1969 التي تم الموافقة عليها من قبل الأعضاء للدول التالية

البرتغال	الهند	استراليا
رومانيا	إيران	بلغاريا
تايلاند	اسرائيل	كولومبيا
المملكة المتحدة	كوريا	تشيكوسلوفاكيا
الاتحاد السوفيتي	هولندا	مصر
يوغوسلافيا	نيوزلندا	فرنسا
	النرويج	اليونان
	بولندا	هنغاريا

لم يعترض أي من الأعضاء على الوثيقة

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

الموز الأخضر — دليل مواصفة قياسية للتخزين والنقل

1 المجال ونطاق التطبيق

توضح هذه المواصفة القياسية ظروف الحفظ الجيد بالتبريد الصناعي أو بدونه للموز الأخضر، الصنف موسا، في مرحلة ما قبل النضج خلال تخزينه قبل نقله من مكان الإنتاج إلى مكان الاستهلاك وأثناء النقل البحري.

2 ظروف الحصاد والوضع داخل المستودع

1.2 الحصاد

يجب تقدير درجة النضج للموز عند الحصاد بخاصية امتلائه وعدد الأيام المنقضية بين الحصاد ووضعه في غرفة الإنضاج وألاً يكون في مرحلة متقدمة من النضج حتى يمكن الاحتفاظ به في مرحلة ما قبل النضج لحين وضعه في غرفة الإنضاج تحت ظروف النقل العادية.

1.1.2 معايير النضج

معايير النضج المستخدمة بصفة عامة هي :

- الامتلاء وهو خاصية بعدية.
 - لون لب الثمرة وهو معيار للحالة الفسيولوجية ويقدر بوسائل قياس اللون المألوفة يمكن بواسطتها الحصول على قيمة عددية.
 - امتلاء لب الثمرة وهو معيار للحالة الفسيولوجية ويقاس بواسطة جهاز قياس الاختراقية (بنهاية اسطوانية قطرها 4مم وبزبرك يقلل طوله إلى 100مم تحت قوة مقدارها 24.5 نيوتن).
 - خاصية رائحة لب الموز في مرحلة ما قبل النضج.
- هذه المعايير لا تطبق علمياً ويمكن أن تتفاوت من منطقة إلى أخرى بالنسبة لكل نوعية تم حصادها ومزروعة بنفس الطريقة ويجب على المنتج أن يقرر المعايير الخاصة به عند الحصاد.

2.1.2 فحص درجة النضج

يجب إجراء فحص درجة النضج لسبابة الموز باستخدام الثمرة الممثلة الموحودة في حزم السبابة الذي في حالة متقدمة من النضج أي الجزء الأول أو الثاني المسحوب من النهاية الكبرى للساق الرئيسي.

تكون الثمرة الممثلة هي ثمرة المركز ذات الشكل العادي الموحودة في الصف الداخلي للجزء الأول والثاني. ويمكن اعتبار درجة النضج للثمار في الجزء الأول والثاني متساوية.

2.2 خواص الجودة للتخزين والنقل

يجب أن يكون الموز خالياً من علامات الإصابة بالفطريات والبكتيريا والحشرات والطفيليات كما يجب ألا يكون مصاباً بالكدمات الناتجة من الأمراض الفطرية والفسيولوجية.

أن تكون الثمرة نظيفة لتفادي ظهور الأمراض الفطرية أثناء التخزين.

يجب ألا يكون مبقعاً بسوائل النباتات وأن تكون سيقان الثمار سليمة وألاً يُظهر الساق الرئيسي للسبائط أية علامات مثل حروق الشمس وأن يكون كلا قسميه طازحاً ونظيفاً بدون لزوجة أو تمزقات أو شقوق.

أن يكون خالياً من أية علامات مميزة للاحتكاك والتسلخ والرضوض وحروق الشمس.

يجب إزالة أعضاء التأنيث في مناطق الإنتاج التي يكون المناخ وظروف الحصاد فيها ملائمين لحدوث العفن ويجب إحراؤها على الشجرة نفسها إذا كان حجمها يسمح بذلك.