

صناعة الدبس

Date Syrup manufacturing

الدبس او عصير التمر هو ذلك السائل السكري الكثيف المستخلص من عصير التمر اذ تحتوي التمور على 60-70% سكريات وتكون جميع اصناف التمور صالحة لاستخراج الدبس

يعرف **الدبس** بأنه: المستخلص المائي للتمور المركز بعد اجراء عملية الترويق او بدونها اذ يتم التخلص من الماء في ظروف حرارية معينة تحت الضغط المخلخل ولونه يتراوح ما بين العسلي والبني الغامض وله مذاق حلو ونكهة خاصة

طرق انتاج الدبس

1- المدابس : طريقة شائعة في العراق وتعتمد الطريقة على تكديس التمر في حوض من اربعة جدران مائل من السطح السفلي حيث تحت تأثير الضغط و الحرارة و الرطوبة و يسيل العصير السكري من التمر ويعبأ في عبوات خاصة و يعرف هذا النوع بدبس دمعة

2- المسابك (البزارات) : تعتمد على طبخ التمر في قدور حيث بالقدر الاول يطبخ التمر بالماء وبعد اتمام الطبخ يرشح ويركز في القدر الثاني الى حد معين يعتمد على الخبرة و الحس الشخصي ثم تتم عملية التركيز اما تحت اشعة الشمس او في اواني فخارية حيث ينضح منها الماء منها ويمتاز الدبس باللون الاحمر الغامق بسبب استعمال الحرارة

3- الطرق الحديثة للإنتاج : تعتمد هذه الطريقة على استخدام المكنائن وتتم عن طريق استلام التمور وفرزها وغسلها ثم استخلاصها بطبخ التمر بالماء بنسبة (١:٣) تمر: ماء للحصول على اكبر كمية من عصير التمر ويطبخ لمدة (١-٢) ساعة ثم فصل النوى والالياف عن العصير السكري ثم الترشيح و التنقية اذ يرشح العصير بمساعدة الضغط ثم تجرى **عملية الترويق وهي** معاملة العصير بأوكسيد الكالسيوم و حامض الفوسفوريك وثاني اوكسيد الكربون وبعد ذلك تأتي مرحلة التركيز بواسطة قدور مفتوحة او اجهزة التكتيف تحت ضغط مخلخل للحفاظ على اللون الذهبي للعصير بدرجة حرارة 55-70م لحين وصول التركيز الى 73بركس ثم يعبأ المنتج بدرجة حرارة 85م في عبوات معدنية او زجاجية

صفات الدبس

1-سائل معتدل اللزوجة نظيف يحتوي على المكونات الطبيعية للتمر فقط

2-رائق اللون لامع ذو نكهة وطعم مميزين

3-لاتقل نسبة المواد الصلبة عن 73بركس وبدرجة 20م

4-لا تزيد الرطوبة عن 27%

5-لا تقل نسبة السكر الكلي عن 68%

6-درجة النقاوة لا تقل 93%

7-نسبة الرماد لا تزيد عن 2%

8-الرقم الهيدروجيني لا يقل عن 4.6

مشاكل الدبس

1-دكنة اللون: تنتج عن استخدام الحرارة العالية في عملية التصنيع نتيجة احتراق السكر (الكرملة) او تفاعل ميلارد

2-التسكر او التبلور: يحدث بسبب انفصال وترسب الكلوكوز في الدبس ويحدث هذا في التراكيز العالية ويمكن معالجة ذلك بإضافة حامض الستريك

3-قلة السيولة: سببها وجود البكتين والدبس الناتج يشبه الجلي ويمكن التخلص منها بإجراء عملية ترشيح جيدة للعصير

4-التخمر: وينتج من قلة تركيز الدبس وعدم الاهتمام بالنظافة فيتلوث المنتج مما يؤدي الى تخمره إذا كان التركيز منخفضا