تجفيف المشمش

يذكر المؤلف في رسالته التركيب الكميائى للمشمش المجفف وفائدته الغذائية والمنافع التى يمكن الحصول عليها من تجفيف هذه الفاكهة .

وطريقة التجفيف وصفها كالآتى : تجمع الفاكهة بعد نضجها (حيث الاخضر منها يعطى ناتجا لا مذاق له) ثم تقسم الى نصفين وتنشر على صوانى خشبية مستطيلة وتؤخذ الى مبخرة الكبريت .

تبخر الفاكهة بالكبريت للاسباب الآتية : حامض الكبريت يؤكسد المادة الملونة بالفاكهة ويمنع اسودادها وكذا يحلل المواد الازوتية بها وفضلا عما ذكر فهو يقتل المكروبات فيمتنع فساد الفاكهة وتعفنها كما يميت بويضات الحشرات فتصبح الفاكهة مأمون عليها من فتك الحشرات .

والكبرتة كذلك تمزق خلايا الفاكهة وتوسعها فتصبح كثيرة المسام وتجف بسرعة وتختلف كمية الكبريت اللازمة للتبخير تبعا لحالة الفاكهة ونوع الكبريت وعلى كل فالوقت اللازم يقرب عادة من ساعتين كما يحتاج الى خمسة أرطال من الكبريت تقريبا لكل طن من الفاكهة .

بعد الكبرتة تجفف الفاكهة تحت الشمس ويتوقف الوقت اللازم لذلك تبعا لعوامل مختلفة والعادة أنه بعد أربعة أيام تكون الفاكهة قد جفت أكثر من نصف جفاف فترص الصوانى فوق بعضها ويتم التجفيف في الظل .

بعد الجفاف توضع الفاكهة في مواعين كبيرة لتعريقها حتى تتساوى رطوبتها فتصبح غير هشة وأحسن طعما وبعد هذه العملية ترسل الفاكهة الى محل التصدير حيث عادة يعاد كبرتتها ثم تفرز وتعبأ في الصناديق وترسل الى السوق .

ويذكر المؤلف العقبات التى تحول دون نجاح المشمش في فلسطين ومنها الرياح الباردة والمطر في زمن الازهار وذبابة الفاكهة (Ceratitis Capiatata) وهذه كلها تسبب ضررا كبيرا عدا انتشار مرض التصمغ .

نقلا عن مقالة للسيوا . جراسوسكى بالنشرة التجارية المجلد الأول نمرة ٨ صفحة ١٩٦ — ١٩٨

(الدكتور الكيلانى)