



خرما

خرما یک ماده مغذی و سرشار از آهن، منیزیم و کلسیم است که خواص بسیار زیادی دارد. طبع خرما گرم و خشک است. برای اینکه استخوان های سالمی داشته باشید روزانه مصرف خرما را فراموش نکنید. خرما یک جایگرین مناسب برای شیرین کننده های طبیعی است که به کاهش قند خون کمک می کند. خرما قائد تنوع زیادی دارد و از کیفیتی بالا، ظاهری سالم و تمیز برخوردار می باشد.



انواع خرما

• خرما پیارم

این خرما دارای پوست نازک و چروکیده می باشد، گوشت و پوست خرما کاملاً به هم چسبیده است و رنگ قهوه ای تیره دارد. اندازه این خرما ها متوسط رو به درشت است و به دلیل طعم خاص و خوشمزه خود به خرمای شکلاتی معروف هستند. خرمای پیارم یک خرمای درجه یک با کیفیت بالا می باشد و سرشار از مواد قندی، پروتئین و سایر مواد معدنی بوده که ارزش غذایی بالایی دارد و لقب گران قیمت ترین و مرغوب ترین خرمای جهان را به خود اختصاص داده است.



• ویژگی های خرمای پیارم

- رطوبت: زیر ۱۵%
- بافت: نیمه خشک
- اندازه: ۳ - ۵ سانتی متر
- مزه: شیرین با میزان قند مناسب
- شکل: بیضی شکل، بلند و کشیده
- مدت انبار داری: در درمای اتاق حدود ۱۸ ماه



• تفکیک خرمای پیارم

در تفکیک خرمای پیارم سایز، رنگ و تعداد خرما در هر کیلو بسیار مهم است.
پیارم سوپر: در هر کیلو ۱۱۰ - ۱۳۰ عدد خرما است.
پیارم طلایی: در هر کیلو ۱۲۰ - ۱۴۵ عدد خرما است.
پیارم استاندارد: در هر کیلو ۱۲۰ - ۱۴۰ عدد خرما است.

• خرما زاهدی

این خرما بافتی نرم و رنگ قهوه‌ای روشن دارد. شیرینی این خرما نسبت به دیگر خرماءها کمتر است و برای افرادی که شیرینی زیاد را نمی‌پسندند توصیه می‌شود. شکل ظاهری خرماء زاهدی، بیضی کشیده و انتهای آن کاملاً باریک و نوک تیز است. میزان چسبندگی به میوه متوسط است و در عین خوشمزه بودن، دارای ماندگاری بالا و قیمت ارزان است. خرمائی زاهدی جز خرماهای خشک طبقه بندی می‌شود.



• خرما کبکاب

رنگ این خرما قهوه‌ای تیره است و هسته بیضی‌شکل و کشیده دارد و وزن هر دانه آن بین ۱۰ تا ۱۸ گرم است. خرما کبکاب به هم چسبیده و اصطلاحاً پرسی می‌باشد و به دلیل شیره‌ای بودن در هنگام مصرف بسیار نرم به نظر می‌رسد. در دسته بندی خرما‌ها این خرما جز خرماهای مرطوب قرار می‌گیرد.



• خرما مضافتی

یکی از خرماهای نرم، لذیذ و پر طرفدار است که اندازه آن متوسط و بین ۲.۵ تا ۴.۵ سانتی متر است. پوست خرمای مضافتی مشکی، برآق، نازک و صاف است و همچنین دارای گوشت، شهد و طعم بسیار خوشمزه می باشد و پوسته به راحتی از گوشت جدا می شود. خرمای مضافتی مزه شیرین و دلچسپی دارد و مخاطبان زیادی را به خود جذب کرده است.



• خرمای مردا سنگ

رنگ این خرما قهوه‌ای روشن یا طلایی است و دارای کیفیت عالی می‌باشد. از نظر شکل و طعم شباهت زیادی به خرمای پیارم دارد اما رنگ این خرما روشن تراز پیارم است و بافت نرم تری دارد. خرمای مردا سنگ مقاومت خوبی دارد و در انبار به مدت یک سال قابلیت نگهداری دارد.



• خرما خاصویی

شکل ظاهری خرما خاصویی گرد و کوچک است و به دلیل اندازه کوچک، به آن ها خرما آلویی هم گفته می شود. معمولا هرسه خرما خاصویی به اندازه یک واحد از دیگر خرماها محسوب می شود. این خرما نسبت به دیگر خرما ها شیرین تر است، البته شیرینی آن گلو را اذیت نمی کند و به صورت شهدار و نیمه خشک وجود دارد. از شهد خرمای خاصویی برای تولید انواع کیک و نوشیدنی های انرژی زا استفاده می شود.



• خرمای برهی

خرمای برهی ظاهری بیضی شکل دارد و گوشت آن ضخیم می باشد. پس از رسیدن به رنگ قهوه ای روشن تبدیل می شود که عطری فراوان و طعمی شیرین شبیه کارامل و شکر قهوه ای دارد. بافت خرما برهی ترد است و هسته آن به راحتی از گوشت جدا می شود. این مشخصه ها باعث شده که خرمای برهی به عنوان بهترین و مرغوب ترین نوع خرما شناخته شود.



۰ خرما ربی

شکل ظاهری این خرما کشیده، بلند، گوشتی و نسبتاً بزرگ است و جز خرمای های نیمه خشک دسته بندی می شود. شیره این خرما زیاد است و به عنوان زود رس ترین خرماشناخته می شود. این خرما برای نگهداری نیازی به سردخانه ندارد و در محیط خشک و خنک تا ۱۸ ماه قابلیت ماندگاری دارد.



• خرما شاهانی

خرمای شاهانی یک خرمای باریک و کشیده است، رنگ آن قهوه‌ای روشن است و در میان دیگر خرما‌ها روشن ترین رنگ را دارد. پوست این خرما نازک است و به راحتی از گوشت خرما جدا می‌شود. این خرمای شیرینی زیادی دارد اما شیرینی موجود در این خرمای از قندهای غیر مضر است که در انواع شیرینی، کیک، مرba مورد استفاده می‌باشد.



• خرما کلوته

خرما کلوته گوشتی نرم دارد و به راحتی در دهان جویده می‌شود. خرما کلوته از نظر شکل ظاهری شبیه به خرمای مضافتی است اما بافت این خرما کمی سفت تر است. اندازه این خرما حدود ۲.۵ تا ۳.۵ سانتی متر است که شبیره متوسطی دارد و جز خرماهای مرطوب یا نیمه مرطوب دسته بندی می‌شود. کیفیت بالا و طعم خوب این خرما طرفداران زیادی را به خود اختصاص داده است.



بسته بندی

با توجه به این که خرما بافتی نرم دارد و بر اثر فشار، متلاشی می‌شود، فرآیند بسته بندی و عملیات دیگر به صورت مکانیزه انجام می‌شود. البته بسته بندی خرما تابع سفارش مشتری انجام می‌گیرد و تا هنگام تحویل به مشتری در انبارهای سرد در دمای ۵-۱۴ درجه سانتی گراد نگهداری می‌شود.



• بسته بندی ها در جعبه های دو ردیف چین

حاوی ۳۲ عدد بسته خرما با چیدمان ۴*۴*۲. وزن بسته های خرما بین ۳۸۰ تا ۵۲۰ گرم می باشد.

• بسته بندی در جعبه های سه ردیف چین

حاوی ۴۸ عدد بسته خرما با چیدمان ۴*۴*۳. وزن بسته های خرمای داخل جعبه بین ۵۵۰ تا ۷۵۰ گرم می باشد.

• کارتن های ۱۰ کیلویی

در این کارتن ها انواع خرما به صورت فله ای بسته بندی می شود.

