



جمهوری اسلامی ایران

بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی

سازمان دامپزشکی کشور

شماره: ۸۲/۱۱/۲-۷۷/۱۹۳۶۵

تاریخ: ۱۳۸۲/۱۱/۱۹

پیوست:

مدیر کل محترم دامپزشکی استان گیلان

باسلام،

احتراماً عطف به نامه شماره ۸۲/۱۱/۲-۷۷/۱۹۳۶۵ در خصوص تولید ماهی دودی باستحضار میرساند که دود دادن (Smoking) و نمک سود کردن (Salting) از روشهای نگهداری ماهیان میباشد که با کاهش آب در دسترس بافتها و کاهش فعالیت آب باعث افزایش عمر ماندگاری فرآورده های غذایی میشوند از آنجائیکه بدلیل عدم تغییر ماهیت محصول، عملیات انجام شده بر روی آن نوعی فرآوری (Processing) محسوب میگردد نظارت بر کارگاههای تولید ماهیان دودی و مسئولیت صدور پروانه تاسیس و بهره برداری بهداشتی در حیطه وظایف این سازمان قرار میگیرد ضمناً ضوابط و استانداردهای ماهیان دودی و آئین کار نمک سود کردن ماهیان و نیز فرآوری ماهیان دودی در دست تهیه میباشد که تا پایان سال جاری ارسال خواهد شد. جهت راهنمایی خلاصه مراحل دودی کردن به شرح ذیل باطلاع میرسد:

- انتخاب و آماده سازی اولیه محصول: ماهیان مورد استفاده جهت دودی کردن بایستی تازه و از نظر کیفی درجه A باشند زیرا دود دادن هرگز از محصول با کیفیت پائین محصول بهتر بوجود نخواهد آورد.
- شستشوی اولیه: با آب سرد یا داغ ($82^{\circ}C$) یا آب کلرینه ۲۵-۵۰ppm (بسته به میزان موکوس و.....) صورت میگیرد. آب بایستی تمیز و قابل شرب باشد
- نمک زدن یا شور کردن به دوروش انجام میشود: الف) نمک زدن خشک (Dry Salting) ب) شور کردن به کمک آب نمک (Brine Salting) در هر حال میزان نمک نهایی در محصول حدود ۲-۵ درصد باید باشد.
- خشک کردن محصول با جریان هوا به مدت چند ساعت



جمهوری اسلامی ایران

بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی

سازمان دامپزشکی کشور

شماره .

تاریخ :

۱۳۸۲ / ۱۲ / ۱۹

پیوست :

۵. دود دادن در سالن دود (Smoke hous) : دود دادن ماهیان به روشهای مختلفی با استفاده از سوخت ناقص چوبهای سخت (Hard Woods) ، دود مایع (Liquid Smoke) و دود دادن باروش الکترواستاتیک میباشد که هر یک از این روشها به دو صورت گرم و سرد انجام میشود.

۱) روش دود دادن سرد: ماهی پخته نمیشود و درجه حرارت معمولاً زیر ۳۰ (و حداکثر ۴۵) میباشد. مدت عملیات نیز کمتر از ۲۴ ساعت است .
۲) روش دود دادن گرم: ماهی کاملاً پخته شده و دمای آن در طول عملیات به $82^{\circ}C$ میرسد که در حال حاضر این روش در ایران کمتر مورد استفاده قرار میگیرد.

۶. خشک کردن : دمای محصولات تولید شده به روش گرم بایستی در عرض دو ساعت به ۱۰ و در عرض ۶ ساعت به ۳ رسانده شود. دمای محصولات تولید شده باروش سرد نیز بایستی در عرض دو ساعت به صفر تا ۲ رسانیده شود.

۷. بسته بندی و برجسب زنی تولیدات و انتقال به انبار سرد با برودت ۴-۱۰ سانتیگراد و رطوبت ۶۰-۵۰٪ که در این صورت مدت عمر ماندگاری ۵ ماه میباشد . ۶۰/۱۲/۱۰

دکتر مهدی خلیج

مدیر کل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی

رونوشت :

اداره کل دامپزشکی استان جهت اطلاع