

Αριθμός 223

Ο ΠΕΡΙ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ  
(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ) ΝΟΜΟΣ

Διάταγμα δυνάμει του άρθρου 6Α

Ο Υπουργός Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού, ασκώντας τις εξουσίες που του παρέχει το άρθρο 6Α των περί Εμπορευμάτων και Υπηρεσιών (Κανονισμός και Έλεγχος) Νόμων του 1962 έως 2000, εκδίδει το πιο κάτω Διάταγμα.

32 του 1962  
10 του 1963  
79 του 1966  
18 του 1972  
202 του 1987  
11(Ι) του 1995  
116(Ι) του 2000.

1. Το παρόν Διάταγμα θα αναφέρεται ως το περί Εμπορευμάτων και Υπηρεσιών (Κανονισμός και Έλεγχος) (Κοινοί Κανόνες Ποιότητας για τα Δαμάσκηνα) Διάταγμα του 2001.

Συνοπτικός  
τίτλος.

2. Στο παρόν Διάταγμα οι Κοινοί Κανόνες Ποιότητας των δαμάσκηνων, σε σχέση με την πώληση, αποθήκευση και/ή προσφορά τους προς πώληση, καθορίζονται στο συνημμένο Παράρτημα.

Κοινοί  
Κανόνες  
Ποιότητας.  
Παράρτημα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ

I. ΚΛΘΟΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟ-Ι-ΟΝΤΟΣ

Οι παρόντες κανόνες αναφέρονται στα Δαμάσκηνα των ποικιλιών που προέρχονται από τη *Pyrus domestica* L., που θεωρούνται κατάλληλα για αποξηράνση, και που προορίζονται για κατανάλωση, με ή χωρίς κουκούτσια, μετά από ελεγχόμενη αφυδάτωση.

Δεν επιτρέπεται η προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών υποκατάστατων.

Ο κανονισμός αυτός δεν αναφέρεται στα δαμάσκηνα τα οποία έχουν τύχει οποιασδήποτε επεξεργασίας, που σχετίζεται με την παραγωγή δαμάσκηνων σε σιρόπι, σε ζάχαρη, ή σε κονιάκ, ή δαμάσκηνα με γέμιση κ.λ.π.

II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Το πρότυπο έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του δαμάσκηνου.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Για όλες τις κατηγορίες λαμβάνονται υπόψη οι ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία καθώς και οι αποδεκτές ανοχές, τα δαμάσκηνα πρέπει να είναι—

- (α) Από φυσιολογικά ώριμα φρούτα,
- (β) ολόκληρα, ή χωρίς κουκούτσια και χωρίς μίσχο,
- (γ) σαρκώδη, η σάρκα να είναι ελαστική και ευλύγιστη,
- (δ) να είναι καλυμμένα με συρρικνωμένη φλούδα,
- (ε) υγιή, εξαιρούνται τα φρούτα τα οποία έχουν φθαρεί ή αλλοιωθεί με τέτοιο τρόπο ώστε να είναι ακατάλληλα για κατανάλωση,
- (στ) καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από ευδιάκριτες ξένες ύλες<sup>(1)</sup>,
- (ζ) απαλλαγμένα από ζωντανά έντομα και ακάρεα, σε οποιοδήποτε στάδιο του βιολογικού τους κύκλου,

<sup>(1)</sup> Συστατικά που προστίθενται, δε θεωρούνται ξένες ύλες, νοουμένου ότι δεν απαγορεύονται από τη νομοθεσία της χώρας εισαγωγής.

- (η) απαλλαγμένα από ορατή φθορά από έντομα, ακάρεα ή άλλα παράσιτα,
- (θ) απαλλαγμένα από ξένες οσμές ή/και γεύσεις.

Η κατάσταση των δαμάσκηνων πρέπει να είναι τέτοια που να τους επιτρέπει—

- (α) Να αντέχουν τις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης,
- (β) να φτάνουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

#### Ποσοστό υγρασίας

Το ποσοστό υγρασίας των δαμάσκηνων δεν πρέπει να υπερβαίνει το 35%<sup>(2)</sup>.

Στα δαμάσκηνα με ψηλό ποσοστό υγρασίας μπορούν να χρησιμοποιηθούν συντηρητικά, ανάλογα με τους κανονισμούς της χώρας εισαγωγής.

#### Β. Κατάταξη

Τα δαμάσκηνα κατατάσσονται σε μία ή δύο ποιοτικές κατηγορίες ανάλογα με τον τρόπο παρουσίασής τους—

- (α) Ολόκληρα δαμάσκηνα κατατάσσονται σε μία κατηγορία—
  - (i) Κατηγορία "I"

Τα δαμάσκηνα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας, και να παρουσιάζουν όλα τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή του εμπορικού τύπου. Μπορεί να παρουσιάζουν ελαφρές επιφανειακές ανωμαλίες και ανωμαλίες στο χρωματισμό, νοσημένου ότι αυτά δεν επηρεάζουν στη γενική εμφάνιση του προϊόντος, ή την ποιότητα, τη διατήρησή της ποιότητας, ή την παρουσίαση τους στη συσκευασία.

- (β) Δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσια κατατάσσονται στις πιο κάτω δύο κατηγορίες:

- (i) Δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσια – Κατηγορία "I"

Τα δαμάσκηνα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει τα κουκούτσια τους να έχουν αφαιρεθεί, με ειδικό τρόπο, ώστε οποιαδήποτε ζημιά στη φλούδα να περιοριστεί στο ελάχιστο, και ο αριθμός των εγκοπών των απαραίτητων για την αφαίρεση των κουκουτσιών να περιοριστεί στις δύο.

- (ii) Δαμάσκηνα που η αφαίρεση κουκουτσιών έγινε με πίεση—  
Κατηγορία "II" ή Τύπος E

Τα δαμάσκηνα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει τα κουκούτσια τους να έχουν αφαιρεθεί με πίεση. Ο αριθμός των εγκοπών των απαραίτητων για την αφαίρεση των κουκουτσιών δεν είναι περιορισμένος.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Ανεξάρτητα από τη μέθοδο συσκευασίας, "Δαμάσκηνα" και "Λαμάσκηνα χωρίς κουκούτσια", πρέπει να έχουν ταξινομηθεί κατά μέγεθος που καθορίζεται από τον ελάχιστο και μέγιστο αριθμό δαμάσκηνων στα 500 γραμμάρια (ή στη 1 λίβρα (453 γραμμάρια)), όταν το ποσοστό υγρασίας, σημειώνεται στη συσκευασία ως ακολούθως:

(<sup>2</sup>) Το ποσοστό υγρασίας καθορίζεται από τη μέθοδο που δίνεται στο παράρτημα "Μέθοδος για καθορισμό του ποσοστού υγρασίας στα δαμάσκηνα" στο τέλος αυτού του κειμένου.

## Α. Ευρωπαϊκές προδιαγραφές "ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ"

Σήμανση	Αριθμός δαμασκήνων ανά 500 γραμμάρια	Αριθμός δαμασκήνων ανά 453 γραμμάρια
Γίγαντες (Giant)	λιγότερα από 44 δαμάσκηνα	λιγότερα από 40 δαμάσκηνα
Πολύ Μεγάλα (Very Large)	από 44 - 55 δαμάσκηνα	από 40 - 50 δαμάσκηνα
Μεγάλα (Large)	από 55 - 66 δαμάσκηνα	από 50 - 60 δαμάσκηνα
Μεσαία (Medium)	από 66 - 77 δαμάσκηνα	από 60 - 70 δαμάσκηνα
Μικρά (Small)	από 77 - 99 δαμάσκηνα	από 70 - 90 δαμάσκηνα
Πολύ Μικρά (Very Small)	περισσότερα από 99 δαμάσκηνα	περισσότερα από 90 δαμάσκηνα

## Β. Αμερικάνικες προδιαγραφές "ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ"

Σήμανση	Αριθμός δαμασκήνων ανά 500 γραμμάρια	Αριθμός δαμασκήνων ανά 453 γραμμάρια
Γίγαντες (Jumbo)	λιγότερα από 28 δαμάσκηνα	λιγότερα από 25 δαμάσκηνα
Πολύ Μεγάλα (Extra Large)	από 28 - 44 δαμάσκηνα	από 25 - 44 δαμάσκηνα
Μεγάλα (Large)	από 44 - 66 δαμάσκηνα	από 40 - 60 δαμάσκηνα
Μεσαία (Medium)	από 66 - 94 δαμάσκηνα	από 60 - 85 δαμάσκηνα
Μικρά (Small)	από 94 - 110 δαμάσκηνα	από 85 - 100 δαμάσκηνα

## Γ. Δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσια – Κατηγορία "I"

Στην περίπτωση των δαμασκήνων χωρίς κουκούτσια το μέγεθος των δαμασκήνων καθορίζεται με τη μέτρηση των δαμασκήνων προτού αφαιρεθούν τα κουκούτσια—

ΜΕΓΑΛΑ (Large)	όχι περισσότερα από 67 δαμάσκηνα στα 500 γραμμάρια (όχι περισσότερα από 60 στα 453 γραμμάρια)
ΜΕΣΑΙΑ (Medium)	περισσότερα από 67 δαμάσκηνα στα 500 γραμμάρια (περισσότερα από 60 στα 453 γραμμάρια)

## Δ. Δαμάσκηνα που η αφαίρεση των κουκουτσιών έγινε με πίεση –Τύπος Ε– Κατηγορία "II"

Η ταξινόμηση του μεγέθους των δαμασκήνων των οποίων τα κουκούτσια έχουν αφαιρεθεί με τη μέθοδο της πίεσης δεν είναι υποχρεωτική.

## IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ, ΜΕΤΑΛΛΙΚΩΝ ΑΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε μέσο συσκευασίας για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας.

## Α. Ανοχές ποιότητας

Επιτρεπόμενες ανοχές <sup>(3)</sup> (% κατά βάρος)	ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ (ΟΛΟΚΛΗΡΑ) Κατηγορία Ι	ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙΑ Κατηγορία Ι	ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ-ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙΩΝ ΜΕ ΠΙΕΣΗ Κατηγορία ΙΙ
A. Ολικές ανοχές	12	12	15
B. Ειδικές ανωμαλίες			
Στα όρια των ολικών ανοχών, οι μέγιστες επιτρεπόμενες ανοχές είναι—			
(i) Μη χαρακτηριστικό χρώμα και υφή	12	12	15
(ii) Σπασίματα άκρων	12	12	15
(iii) Φθορά φλούδας ή σάρκας, εξογκώματα ζημιά από θερμοκρασία, φθορά από έντομα	8	2	4
(iv) Ζύμωση	4	2	4
(v) Ξένη ύλη φυτικής προέλευσης	1	1	1
(vi) Ελαφρά σήψη και μούχλα <sup>(4)(5)</sup>	1	0,5	2
(vii) Φρούτα προσβεβλημένα από έντομα και ακάρεα <sup>(4)</sup>	0,5	0,5	0,5
Δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσια			
(viii) ολόκληρα κουκούτσια	—	2	4
(ix) κομμάτια κουκουτσιών	—	2	4

Δεν επιτρέπεται καμία ανοχή για ζωντανά παράσιτα.

## B. Ανοχές μεταλλικών αλάτων

Όχι περισσότερες από 1 γραμμάριο/κιλό.

## Γ. Ανοχές μεγέθους

Η μέθοδος που καθορίζει την ομοιομορφία στο μέγεθος περιγράφεται στο Παράρτημα Β στο τέλος αυτού του κειμένου.

## V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

## A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά δαμάσκηνα της ίδιας προέλευσης, ποιότητας και μεγέθους<sup>(6)</sup>.

Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Επιπρόσθετα, δαμάσκηνα της κατηγορίας "I" πρέπει να ανήκουν στην ίδια ποικιλία ή στον ίδιο εμπορικό τύπο.

<sup>(3)</sup> Όπως ορίζεται στο Παράρτημα Α με τους ορισμούς στο τέλος αυτού του κειμένου.

<sup>(4)</sup> Οι εθνικές νομοθεσίες της Γερμανίας και Ελβετίας δεν επιτρέπουν ανοχή στα προϊόντα που είναι επηρεασμένα από μούχλα ή την παρουσία νεκρών ή ζωντανών εντόμων.

<sup>(5)</sup> Η Πολωνία επιθυμεί 0,5% μέγιστη ανοχή για ελαφριά φθορά και μούχλα σε όλες τις κατηγορίες.

<sup>(6)</sup> Η μέθοδος για τον καθορισμό της ομοιογένειας του μεγέθους παρουσιάζεται στο Παράρτημα (B) στο τέλος αυτού του κειμένου.

## Β. Συσκευασία

Τα δαμάσκηνα πρέπει να συσκευάζονται με τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοιας ποιότητας ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα.

Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιών ή σημάτων στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

## Γ. Παρουσίαση

Τα δαμάσκηνα πρέπει να παρουσιάζονται—

- σε μικρά κιβώτια των 0,125, 0,250, 0,500 και 1 κιλό. Η χρήση οποιωνδήποτε άλλων μονάδων βάρους μπορεί να επιτραπεί, ανάλογα με τους κανονισμούς της χώρας εισαγωγής,
- σε κιβώτια των 1,5 κιλών και άνω.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει στο εξωτερικό του, με στοιχεία συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα και διακρινόμενα εξωτερικά τις ακόλουθες ενδείξεις:

### Α. Αναγνώριση

Συσκευαστής ή/και Αποστολέας	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία αναγνώρισης τα οποία παρέχονται ή αναγνωρίζονται από μία επίσημη υπηρεσία <sup>(7)</sup> .
------------------------------------	---

### Β. Φύση του προϊόντος

- "Δαμάσκηνα", "Δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσια"
- "Δαμάσκηνα που η αφαίρεση των κουκουτσιών έγινε με πίεση".
- Όνομα ποικιλίας, ή εμπορικό τύπο ο οποίος είναι αποδεκτός σε μία αξιόπιστη εμπορική άσκηση για την ποιοτική Κατηγορία Ι.
- Ποσοστό υγρασίας:  
 "Μέγιστο ποσοστό υγρασίας 29%" ή/και "ημι-ξηρά" όταν το ποσοστό υγρασίας είναι μεταξύ 24–29% (συμπεριλαμβανομένου),  
 "Μέγιστο ποσοστό υγρασίας 35%" ή/και "έτοιμα για κατανάλωση" όταν το ποσοστό υγρασίας είναι μεταξύ 29–35% (συμπεριλαμβανομένου).  
 Δε χρειάζεται καμία αναφορά όταν το ποσοστό υγρασίας είναι ίσο ή μικρότερο του 24%.

### Γ. Προέλευση του προϊόντος

Χώρα προέλευσης και ενδεχομένως ζώνη παραγωγής ή εθνική περιφερειακή ή τοπική εμπορική ονομασία.

### Δ. Εμπορικά Χαρακτηριστικά

- Κατηγορία,
- Μέγεθος (σε περιτύλιξη ταξινόμησης κατά μέγεθος), σύμφωνα με το κεφάλαιο "Διατάξεις που αφορούν ταξινόμηση κατά μέγεθος".

(<sup>7</sup>) Η εθνική νομοθεσία πολλών Ευρωπαϊκών χωρών απαιτεί την ακριβή δήλωση του ονόματος και διεύθυνσης.

Είτε ως μέγιστος και ελάχιστος αριθμός δαμασκήνων στα 500 γραμμάρια (ή στα 453 γραμμάρια), ανά "Χ/Ψ δαμάσκηνα στα 500 γραμμάρια",

Είτε με τον ανάλογο συμβολισμό ακολουθούμενος από τον ελάχιστο ή μέγιστο αριθμό δαμασκήνων στα 500 γραμμάρια (ή στα 453 γραμμάρια).

– Καθαρό βάρος.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

## Α. Ορισμοί ανωμαλιών στα δαμάσκηνα

- (α) "Σπασίματα άκρων": σπασίματα που οφείλονται σε μη κανονική ανάπτυξη (κάλλος), που παρουσιάζονται στα άκρα των δαμασκήνων των οποίων το συνολικό μήκος είναι πέραν των 10 χιλιοστομέτρων (25/64 ίντςες), αλλά λιγότερο των 15 χιλιοστομέτρων (38/64 ίντςες).
- (β) Φθορά της φλούδας ή σάρκας :
- (i) Σημάδια που μοιάζουν με εξογκώματα (κάλλοι), εκτός των σπασμάτων των άκρων, των οποίων το συνολικό μήκος είναι πέραν των 10 χιλιοστομέτρων (25/64 ίντςες),
  - (ii) σπασίματα, σχισίματα ή ανοίγματα, μέχρι το κουκούτσι,
  - (iii) σχισίματα ή ανοίγματα τα οποία αφήνουν ακάλυπτο ένα μεγάλο μέρος της σάρκας εκτεθειμένο και επηρεάζει την εμφάνιση του φρούτου.
- (γ) Ζύμωση: η παρουσία της ζύμωσης είναι εμφανής από τη χαρακτηριστική ξινή γεύση και μυρωδιά ή από το μαύρισμα του χρώματος που συνδέεται με τη ζύμωση ή οξύτητα.
- (δ) Εξογκώματα: επιφανειακά εξογκώματα (διαφορετικά από τα σπασίματα των άκρων) των οποίων η διάμετρος είναι μεγαλύτερη των 10 χιλιοστομέτρων (25/64 ίντςες) και λεπτή δαντελωτή περιοχή λιγότερο από 20 χιλιοστόμετρα (50/64 ίντςες).
- (ε) Ζημιά από θερμοκρασία: είναι το έγκαυμα από τον ήλιο ή την υπερβολική ξέστη κατά τη διάρκεια της αποξήρανσης, η οποία επηρεάζει σημαντικά την εμφάνιση, γεύση ή κανονική κατανάλωση του φρούτου.
- (στ) Φθορά από έντομα: ορατή ζημιά που προκαλείται από έντομα και άλλους ζωικούς οργανισμούς.
- (ζ) Φρούτα που προσβάλλονται από έντομα και ακάρεα: φρούτα που έχουν προσβληθεί από νεκρά έντομα ή ακάρεα.
- (η) Μίσχος: το μέρος του φυτού που ενώνει τον καρπό με το βλαστό.
- (θ) Μούχλα: ίνες/νημάτια μούχλας που είναι ορατά με γυμνό μάτι.
- (ι) Σήψη: η αποσύνθεση από βακτήρια ή μύκητες που καθιστούν το δαμάσκηνο ακατάλληλο για κατανάλωση.
- (κ) Ξένη ύλη φυτικής προέλευσης: φύλλα, μίσχος, κομμάτια μικρών κλαδιών, κομμάτια ξύλου ή άλλο παρόμοιο υλικό.
- (λ) Ακαθαρσίες μεταλλικών αλάτων: στάχτη αδιάλυτου οξέος.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β

## Β. Ομοιογένεια στο μέγεθος

Δαμάσκηνα που συσκευάζονται σύμφωνα με τις εγκεκριμένες μεθόδους ταξινόμησης κατά μέγεθος σε αυτό τον Κανονισμό, πρέπει να είναι αρκετά ομοιογενή στο μέγεθος.

Σε ένα δείγμα των 5 κιλών τα φρούτα μιας αποστολής, η διαφορά μεταξύ του αριθμού του μικρότερου δαμάσκηνου και του μεγαλύτερου δαμάσκηνου για κάθε 500 γραμμάρια δεν πρέπει να υπερβαίνει—

- (α) 25 για αποστολές δαμασκήνων με μέγεθος να κειμαίνεται μεταξύ 44–55 δαμάσκηνα στα 500 γραμμάρια,
- (β) 35 για αποστολές δαμασκήνων με μέγεθος να κειμαίνεται μεταξύ 55–77 δαμάσκηνα στα 500 γραμμάρια,
- (γ) 45 για αποστολές δαμασκήνων με μέγεθος να κειμαίνεται πέραν των 77 δαμασκήνων στα 500 γραμμάρια.

Η διαφορά υπολογίζεται βάση του 10% (κατά βάρος) του δείγματος των μικρότερων δαμασκήνων και 10% (κατά βάρος) των μεγαλύτερων.



## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ

ΜΕΘΟΔΟΣ ΓΙΑ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟ ΤΟΥ ΠΟΣΟΣΤΟΥ ΥΓΡΑΣΙΑΣ  
ΣΤΑ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ

## Προετοιμασία του δείγματος

Λαμβάνεται ένα δείγμα, περίπου 450 γραμμαρίων, από δαμάσκηνα. Γίνεται αφαίρεση του κουκουτσιού από το δαμάσκηνο και η σάρκα διαλύεται με τη βοήθεια ειδικού κοπτικού μηχανήματος (food chopper). Τα δαμάσκηνα συνθλίβονται στο μηχάνημα αυτό τρεις συνεχόμενες φορές και η σάρκα αναμιγνύεται προσεκτικά μετά από κάθε σύνθλιψη.

Η διαδικασία αυτή γίνεται όσο το γρηγορότερο δυνατό για να αποφεύγεται η μείωση του ποσοστού υγρασίας του φρούτου.

## 1. Μέθοδος Αναφοράς – χρήση ειδικών φούρνων αποξήρανσης

Λαμβάνεται μία ποσότητα 2,5 γραμμάρια σάρκας από το δείγμα αφού ετοιμαστεί με τον πιο πάνω τρόπο και απλώνεται ομοιόμορφα στη βάση ενός μεταλλικού δοχείου με διάμετρο 8,5 εκατοστόμετρα με κάλυμμα.

Το δοχείο ξυγίζεται και μπαίνει για έξι ώρες στο φούρνο σε θερμοκρασία 70°C και υπό πίεση που δεν υπερβαίνει τα 100 mmHg. Το μεταλλικό δοχείο πρέπει να βρίσκεται σε άμεση επαφή με το μεταλλικό ράφι του φούρνου.

Το κάλυμμα τοποθετείται πάνω στο μεταλλικό δοχείο και το δείγμα, αφού πέσει η θερμοκρασία μπαίνει στη συσκευή αποξήρανσης και μετά ξυγίζεται.

Κατά τη διάρκεια της αρχικής φάσης της αποξήρανσης, κάποια πτώση της θερμοκρασίας του ειδικού φούρνου δεν πρέπει να ανησυχήσει, διότι μάλλον θα οφείλεται σε γρήγορη εξάτμιση του νερού.

## 2. Μέτρηση ηλεκτρικής αγωγιμότητας

Εναλλακτικός τρόπος είναι και η χρήση ενός οργάνου που χρησιμοποιεί την ηλεκτρική αγωγιμότητα η οποία επιτρέπει γρήγορη ανάγνωση, για εξακρίβωση του ποσοστού υγρασίας.

Η χρήση τέτοιου οργάνου βασίζεται στη λήψη ενός μεγάλου αριθμού μετρήσεων σε ένα μεγάλο αριθμό δείγματος, των οποίων η μέτρηση της ποσότητας της υγρασίας γίνεται με τη μέθοδο που περιγράφεται πιο πάνω.

Σε περίπτωση, διαφωνίας, μόνο τα αποτελέσματα της μεθόδου αναφοράς, πρέπει να ληφθούν υπόψη.