



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران
۷۹۱۸

چاپ اول

ISIRI

7918

1st.edition

پودر ماهی - واژه نامه

Fish-meal - Vocabulary

نشانی مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران : کرج - شهر صنعتی،

صندوق پستی ۱۶۳-۳۱۵۸۵

دفتر مرکزی : تهران - ضلع جنوبی میدان ونک - صندوق
پستی : ۱۴۱۵۵-۶۱۳۹

تلفن مؤسسه در کرج: ۰۲۶۱-۲۸۰۶۰۳۱-۸

تلفن مؤسسه در تهران: ۰۲۱-۸۸۷۹۴۶۱-۵

دورنگار: کرج ۰۲۶۱-۲۸۰۸۱۱۴ - تهران ۸۸۸۷۱۰۳-۸۸۸۷۰۸۰-۰۲۱

بخش فروش - تلفن: ۰۲۶۱-۲۸۰۷۰۴۵ - دورنگار: ۰۲۶۱-۲۸۰۷۰۴۵

پیام نگار: [Standard @ isiri.or.ir](mailto:Standard@isiri.or.ir)

بهاء : ۳۷۵ رل

**Headquarters :Institute Of Standards And Industrial Research
Of IRAN**

P.O.Box: 31585-163 Karaj – IRAN
Tel.(Karaj): 0098 (261) 2806031-8

Fax.(Karaj): 0098 (261) 2808114

Central Office : Southern corner of Vanak square , Tehran

P.O.Box: 14155-6139 Tehran - IRAN

Tel.(Tehran): 0098(21)8879461-5

Fax.(Tehran): 0098 (21) 8887080,8887103

Email: Standard @ isiri.or.ir

Price: 375 "RLS

آشنایی با مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب قانون، تنها مرجع رسمی کشور است که عهده دار وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) میباشد.

تدوین استاندارد در رشته های مختلف توسط کمیسیون های فنی مرکب از کارشناسان مؤسسه، صاحبان مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط با موضوع صورت میگیرد. سعی بر این است که استانداردهای ملی، در جهت مطلوبیت ها و مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فنی و فن آوری حاصل از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع شامل: تولیدکنندگان، مصرف کنندگان، بازرگانان، مراکز علمی و تخصصی و نهادها و سازمانهای دولتی باشد. پیش نویس استانداردهای ملی جهت نظرخواهی برای مراجع ذینفع و اعضای کمیسیون های فنی مربوط ارسال میشود و پس از دریافت نظرات و پیشنهادهای در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) چاپ و منتشر می شود.

پیش نویس استانداردهایی که توسط مؤسسات و سازمانهای علاقمند و ذیصلاح و با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می شود نیز پس از طرح و بررسی در کمیته ملی مربوط و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی چاپ و منتشر می گردد. بدین ترتیب استانداردهایی ملی تلقی می شود که بر اساس مفاد مندرج در استاندارد ملی شماره ((۵)) تدوین و در کمیته ملی مربوط که توسط مؤسسه تشکیل میگردد به تصویب رسیده باشد.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین المللی استاندارد میباشد که در تدوین استانداردهای ملی ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندیهای خاص کشور، از آخرین پیشرفتهای علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین المللی استفاده می نماید.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می تواند با رعایت موازین پیش بینی شده در قانون به منظور حمایت از مصرف کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردها را با تصویب شورای عالی استاندارد اجباری نماید. مؤسسه می تواند به منظور حفظ بازارهای بین المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه بندی آنها اجباری نماید.

همچنین بمنظور اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سازمانها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و گواهی کنندگان سیستم های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست محیطی، آزمایشگاهها و کالیبره کنندگان وسایل سنجش، مؤسسه استاندارد اینگونه سازمانها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران مورد ارزیابی قرار داده و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آنها اعطا نموده و بر عملکرد آنها نظارت می نماید. ترویج سیستم بین المللی یکاها، کالیبراسیون وسایل سنجش تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی از دیگر وظایف این مؤسسه می باشد.

کمیسیون استاندارد ”پودر ماهی – واژه نامه“

رئیس

علوی مقدم – سید لارنس
(دامپزشک)

سمت یا نمایندگی

شرکت پودر ماهی جنوب

اعضاء

زارع – صدیقه
(مهندس علوم و صنایع غذایی)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان هرمزگان

مرادی – اسماعیل
(دامپزشک)

شرکت هرمز دام

ناگهی – نسریندخت
(مهندس کشاورزی)

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

نصیری – سروش
(دامپزشک)

سردخانه مستعان

یکتاپور – مریم
(مهندس کشاورزی)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان هرمزگان

دبیر

اسعدی – نسرین
(مهندس صنایع و فرآورده های کشاورزی)

اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان هرمزگان

پیش گفتار

استاندارد پودر ماهی - واژه نامه که توسط کمیسیون های مربوط تهیه و تدوین شده در چهارصد و هشتاد و پنجمین جلسه کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۸۳/۱۲/۱۶ مورد تصویب قرار گرفته است. اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ بعنوان استاندارد ملی ایران منشر می شود .

برای حفظ همگامی با تحولات و هماهنگی با تحولات و پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع ، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هرگونه پیشنهادی که برای اصلاح یا تکمیل این استانداردها ارایه شود، در هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار گرفت . بنابراین برای مراجعه به استانداردهای ایران باید همواره از آخرین تجدید نظر آنها استفاده کرد. در تهیه و تدوین این استاندارد سعی شده است که ضمن توجه به شرایط موجود و نیازهای جامعه، در حد امکان بین این استاندارد و استاندارد ملی کشورهای صنعتی و پیشرفته هماهنگی ایجاد شود . منابع و مآخذی که برای تهیه این استاندارد به کار رفته به شرح زیر است :

1-ISO 7088-1981, Fish-meal-vocabulary (First edition)

مقدمه

صنعت نوین پرورش دام و طیور و آبزیان در طی چند سال اخیر دارای پیشرفت های زیادی بوده است و فرآورده های دامی مانند شیر، گوشت، و تخم مرغ مهمترین و با ارزش ترین مواد غذایی مورد مصرف انسان می باشند . یکی از عوامل مهم در ازدیاد محصولات دامی بهبود شرایط تغذیه صحیح دام و استفاده اصولی از منابع غذایی موجود در کشور و تنظیم و ارائه جیره های متعادل مناسب با نیاز و تولیدات دام می باشد. یکی از منابع مهم غذایی که از لحاظ تغذیه ای دارای ارزش زیادی می باشد پودر ماهی است. پودر ماهی از مواد غذایی با ارزشی است که جهت تامین بخش عمده ای از پروتئین جیره غذایی دام و طیور و آبزیان مورد استفاده قرار می گیرد.

پودر ماهی با کیفیت خوب منبع عالی پروتئین، اسیدهای آمینه، ویتامینها و مواد معدنی است و به علت داشتن بعضی عناصر معدنی کمیاب نظیر منگنز، آهن و ید به عنوان یک مکمل ارزشمند جیره غذایی دام و طیور محسوب می گردد.

پودر ماهی - واژه نامه

۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد ارائه فهرست واژه ها و اصطلاحات مورد استفاده مربوط

به پودر ماهی است .

۲ واژه ها و تعاریف

در این استاندارد اصطلاحات و یا واژه ها با تعاریف زیر بکار می رود:

۱-۲ پودر ماهی^۱

پودر ماهی یک محصول جامد است که با حذف قسمت اعظم آب و جداسازی روغن ماهی یا ضایعات حاصل از ماهی بدست می آید.

۱-۲ ماهی خشک^۲

محصولی که از خشک کردن ماهی کامل یا قسمتهایی از آن (جداسازی چربی در موارد ضروری) از گونه های مختلف ماهی بدست آمده و آسیاب نشده است.

۲-۲ پودر ماهی با محتوی کم چرب^۳

۱-۳-۲ پودر ماهی ماهیان کم چرب

محصولی است که از گونه های ماهیان کم چرب بدست می آید.

۳-۲-۳ پودر ماهی چربی گرفته شده

محصولی است که چربی آن توسط فرآیند گرفته شده است.

1-Fish meal

2-Scrap

3-Low fat content fish-meal

۲-۴ - مایع حاصل از پودر ماهی پرس شده^۱

مایعی است که از ماهی پخته توسط روشهای مناسب جدا شده است.

۲-۵ مایع چسبناک^۲

مایع چسبناک یکی از اجزاء حاصل از پرس بوده که شامل آب، پروتئین های محلول و نامحلول و ذرات معلق ، مواد معدنی، ویتامین ها و آمونیاک و ترکیبات آمین دار می باشد.

۲-۶ کنسانتره مایع چسبناک^۳

محصولی است که از تغلیظ مایع چسبناک بدست می آید.

۲-۷ پودر ماهی پرس شده^۴

به توده باقی مانده از فرآیند پرس گفته می شود.

۲-۸ افزایش حرارت خودبخود^۵

به افزایش درجه حرارت پودر ماهی در اثر واکنشهای گرمازا گفته می شود.

۲-۹ خردسوزی^۶

به سوختن خودبخودی که در اثر افزایش درجه حرارت بوجود می آید گفته می شود

۲-۱۰ پودر ماهی تثبیت شده^۷

پودر ماهی که در آن واکنش های گرمازا کنترل شده است.

-
- 1- Press liquor
 - 2- Stick water
 - 3- Fish solubles
 - 4- Press – cake fish - meal
 - 5- Spontaneous heating
 - 6- Autocombustion
 - 7- Stabilized fish - meal

۱۱-۲ عمل آوری^۱

عبارت از روش کنترل اکسید اسیون جهت جلوگیری از افزایش بیش از حد درجه حرارت و خودسوزی است.

۱۲-۲ آنتی اکسیدان^۲

ماده ای است که برای به تاخیر انداختن مراحل اکسید اسیون استفاده می گردد.

۱۳-۲ پودر ماهی فشنگی^۳

پودر ماهی که توسط مراحل مختلف و تحت تاثیر فشار بصورت فشنگ (پلت) درآمده است.

۱۴-۲ پودر ماهی توده ای (کلوچه)^۴

عبارتست از پودر ماهی که بصورت یک توده متراکم (تخته ای) درآمده است.

1- Curing
2- Antioxidant
3- Pelletized fish - meal
4- Caking