



# Keshmesh Abbasi



شرکت کشمش عباسی به عنوان یکی از تولیدکنندگان و تأمین کنندگان معتبر انواع کشمش در ایران، از سال‌ها پیش فعالیت خود را آغاز کرده است. این شرکت با هدف ارائه محصولات باکیفیت و طبیعی به بازار داخلی و خارجی تأسیس شده و با بهره‌گیری از تجربیات و دانش فنی، توانسته است جایگاه ویژه‌ای در صنعت خشکبار به دست آورد.





گشمش، میوه رسیده و خشک ارقام مختلف انگور (مو) از گونه *Vitis Vinifera L* و از خانواده *Vitaceae* می باشد، که بخش زیادی از رطوبت آن برای افزایش زمان ماندگاری و قابلیت مصرف آن یا کاربردهای دیگر، گرفته می شود. گشمش به صورت کلی، به گشمش بی دانه و گشمش دانه دار، طبقه بندی می شود. بر اساس نوع انگور، روش و شرایط خشک کردن گشمش و مواد افزودنی مجاز، گشمش به انواع گشمش آفتابی، گشمش تیزابی، گشمش انگوری و گشمش سبز دسته بندی می شود.



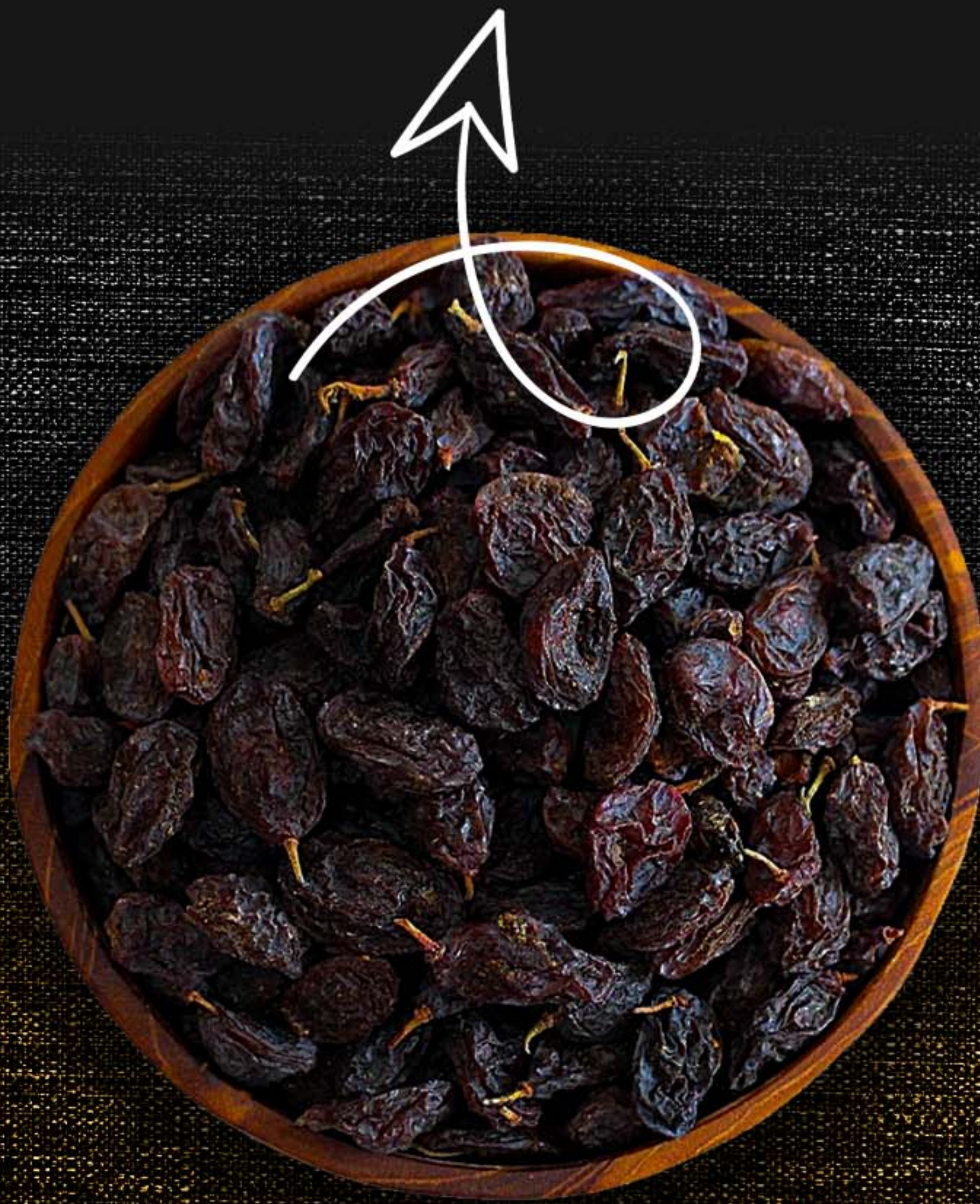
**KESHMESH ABBASI**

Abbasi Catalog | 1403.3



## کشمش بی دانه ، کشمش دانه دار

این نوع کشمش از خشک شدن و فرآوری انگور بی دانه به دست می آید. کشمش بی دانه دارای دانه بسیار ریز و نامحسوس می باشد، که به وسیله فشار انگشتان دست به راحتی قابل لمس نمی باشد. رنگ کشمش بی دانه بر اساس نوع روش خشک کردن آن از رنگ قهوه ای تیره تا رنگ زرد کهربایی، متغیر است. کشمش بی دانه از نظر اندازه به سه طبقه درشت، متوسط و ریز تقسیم می شود. این نوع کشمش از خشک شدن انگور دانه دار، که دانه آن به وسیله فشار انگشتان دست قابل لمس و تشخیص است، به دست می آید.



**KESHMESH ABBASI**

Abbasi Catalog | 1403 .4



میوه خشک شده ارقام مختلف انگور دانه دار است که به طور معمول دارای میوه های درشت و مایل به رنگ سیاه است که با استفاده از تابش مستقیم نور آفتاب خشک می شود.



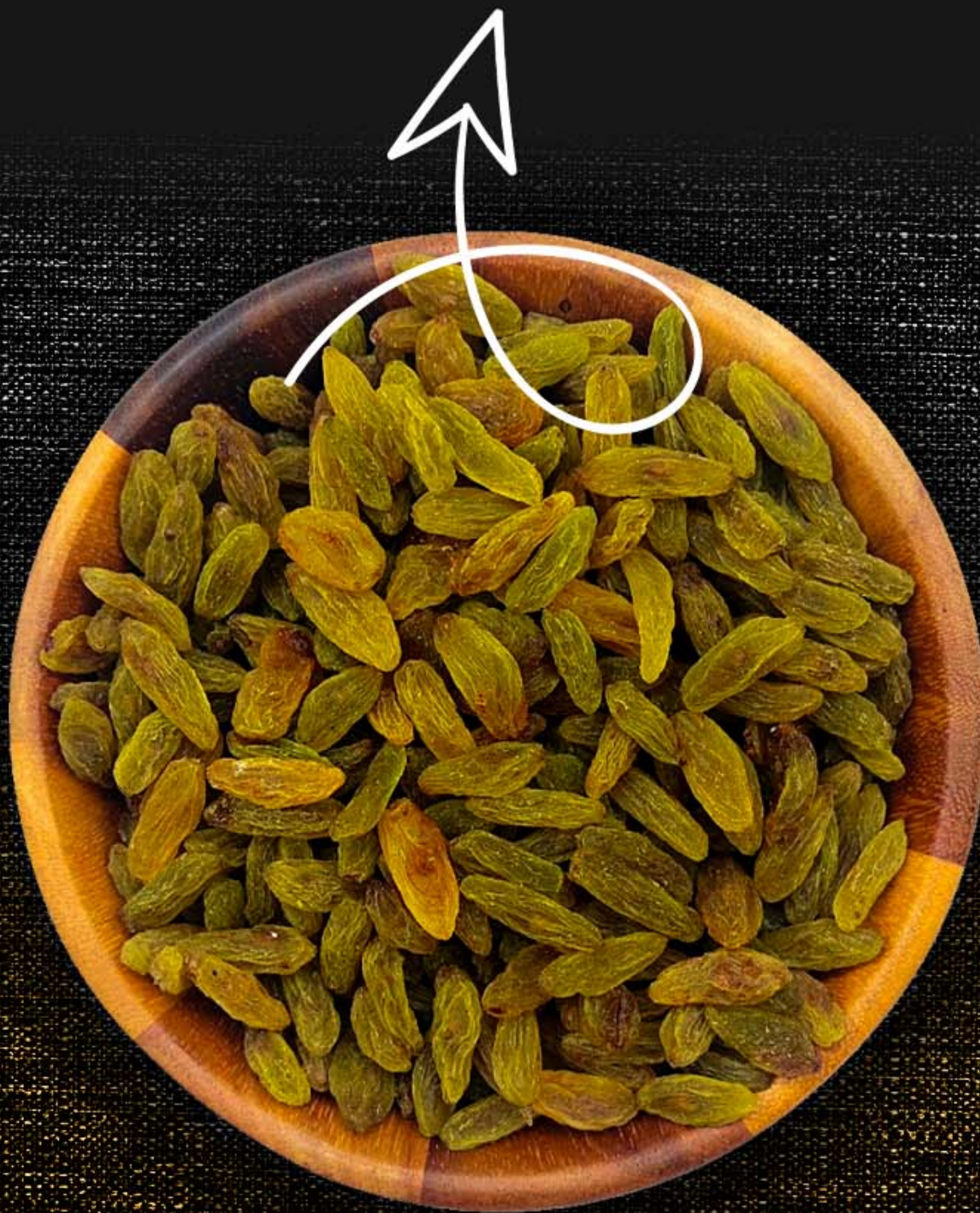
**KESHMESH ABBASI**

Abbasi Catalog | 1403.5



## کشمش سبز

میوه خشک شده و رسیده ارقام انگوری است، که عمل خشک کردن آن در سایه انجام می شود و رنگ این نوع کشمش به رنگ سبز و یا به رنگ سبز طلایی، می باشد. این نوع کشمش در ایران بیشتر محصول شهرستان کاشمر و پیرامون آن بوده لذا آن را کشمش کاشمیری نیز می نامند. ارقام انگور مذکور می تواند بی دانه یا دانه دار باشد. منظور از دانه دار کشمش سبز، دانه های ریز و نسبتاً نرمی است که هنگام خوردن آن در زیر دندان حس شود و باید توجه داشت که دانه های سختی که در کشمش های دانه دار یا مویز وجود دارد مورد نظر نمی باشد.



**KESHMESH ABBASI**

Abbasi Catalog | 1403.6



## کشمش آفتابی

به میوه رسیده ارقام مختلف انگور، که با تابش مستقیم نور آفتاب خشک شده باشد، گفته می شود. رنگ این نوع کشمش، به رنگ قهوه ای است. باید توجه داشت که به کشمش آفتابی نباید هیچ گونه مواد افزودنی اضافه شود.



**KESHMESH ABBASI**

Abbasi Catalog | 1403 .7



## کشمش تیزابی (سلطانا)

به میوه رسیده ارقام مختلف انگور که با محلول قلیایی مجاز آغشته گردیده و در نور آفتاب خشک شده باشد، گفته می شود. رنگ این نوع کشمش از رنگ زرد روشن تا رنگ قهوه ای خرمایی، متغیر است. به منظور کاهش زمان خشک شدن انگور از عملیات تیزابی کردن به کمک محلول های تیزابی سرد، گرم و امولسیونی سرد یا گرم به روش غوطه وری یا پاششی، استفاده می شود. تیزابی کردن انگور به منظور بهبود کیفیت محصول، شفافیت میوه و حفظ رنگ، طعم و اسانس های آن، انجام می شود و وجود روغن سبزه در تیزابی کردن انگور، موجب پر شدن شکاف ها و منافذ پوست میوه انگور شده و از نفوذ میکروارگانیسم ها و اسپورهای قارچ به داخل میوه انگور و فساد آن جلوگیری می کند.



**KESHMESH ABBASI**

Abbasi Catalog | 1403.8



## کشمش انگوری (طلایی)

به میوه خشک شده ارقام مختلف انگور (به طور معمول ارقام انگور بی دانه) که با دود دی اکسید گوگرد، تدخین و در سایه خشک شده باشد، گفته می شود. رنگ این نوع کشمش، به رنگ زرد مایل به سبز و یا به رنگ کهربایی کم رنگ است. به این نوع کشمش کالیفرنایی هم گفته می شود.



**KESHMESH ABBASI**

Abbasi Catalog | 1403.9



## راه ارتباطی

کشمش عباسی  
محمد رضا عباسیان  
09395658116  
keshmeshabasi.com

شرکت:  
با مدیریت:  
شماره تماس:  
سایت:

CONTACT US

**KESHMESH ABBASI**

Abbasi Catalog | 1403 .10