منتجات الخروب

عسل الخروب (عسل زهر الخروب)



عسل الخروب عسلُ أزهار ينتج عندما يجمع نحل العسل (Apis mellifera) رحيق أشجار الخروب (Ceratonia siliqua L.) التي تُزهر في الخريف ويُنضجه داخل الخلية. نحن في Carob Türkiye لا نبيع عسل الخروب بالتجزئة، بل نورّده بصفتنا منتجين وفق نموذج B2B، سائبًا وبالجملة لمصنّعي الأغذية وشركات تعبئة العسل والموزّعين وموردي الفنادق والمطاعم والمقاهي (HoReCa) والمستوردين. يُنتَج عسل الخروب في مناطق الخروب على ساحل البحر المتوسط خلال فترة الإزهار من سبتمبر إلى نوفمبر. يُصفّى العسل المحصود ويُترك ليستقر ثم يخضع لمراقبة الجودة دفعةً دفعة. يمكن تأكيد مصدره النباتي بتحليل حبوب اللقاح (علم حبوب لقاح العسل)، وتقييم جودته وفق معايير بيان العسل في الدستور الغذائي التركي مثل نسبة الرطوبة وHMF ونشاط إنزيم الدياستاز. يُخطَّط للتعبئة وحجم الدفعة وخيارات العلامة الخاصة (Private Label) وفق متطلباتكم.

حالة المخزون: متوفر

المواصفات الفنية

بلد المنشأ	ألانيا / أنطاليا، تركيا
التغليف	سائب: براميل وحاويات IBC مناسبة للأغذية؛ دلاء؛ تعبئة في برطمانات زجاجية أو PET؛ علامة خاصة (private label)
مدة الصلاحية	24 شهرًا من تاريخ التعبئة
ظروف التخزين	يُحفظ في درجة حرارة الغرفة (18–24 °م) في مكان بارد وجاف، بعيدًا عن أشعة الشمس المباشرة، مع إحكام إغلاق الغطاء.
رمز النظام المنسق (HS)	0409.00 (عسل طبيعي)

مراحل إنتاج عسل الخروب

يتكوّن عسل الخروب عندما تجمع طوائف النحل رحيق أزهار الخروب خلال موسم الإزهار الخريفي وتُنضجه داخل الخلية. والخروب من الأشجار المتوسطية القليلة التي يكون إزهارها الرئيسي بين سبتمبر ونوفمبر، لذا فهو مصدر ثمين للرحيق وحبوب اللقاح للنحل بعد جفاف الصيف. وتهدف كل مرحلة من مراحل الإنتاج إلى الحفاظ على المصدر النباتي للعسل وبنيته الطبيعية وسلامته الغذائية.

- متابعة فترة الإزهار
- وضع الطوائف في مناطق الخروب
- جمع الرحيق ونضجه في الأقراص
- حصاد الأقراص المختومة
- كشط الأختام والفرز بالطرد المركزي
- التصفية والترسيب
- التحليل لكل دفعة
- التعبئة والتجهيز للشحن

يُعدّ نحل العسل (Apis mellifera) من أكثر الملقّحات زيارةً لأزهار الخروب. تقدّم الأشجار المذكّرة للنحل حبوب اللقاح والرحيق، بينما تقدّم الأشجار المؤنثة الرحيق. ومع بداية الإزهار توضع الطوائف قرب مناطق الخروب على ساحل البحر المتوسط، فيزداد وصول النحل إلى رحيق الخروب ويبرز طابعه في العسل. كما يدعم تلقيح النحل إنتاجية الثمار. لمزيد من التفاصيل اطّلعوا على مقالنا الخروب وتربية النحل.





الحصاد والتصفية والترسيب

تُحصد الإطارات التي أنضج فيها النحل الرحيق وختم خلاياها. تُفرز الأقراص بعد كشط أختامها بالطرد المركزي، ويمرّ العسل عبر مصفاة دقيقة لفصل الشمع وبقايا الأقراص، ثم يُترك في خزانات ترسيب من الفولاذ المقاوم للصدأ لتصعد فقاعات الهواء إلى السطح. ويُتجنّب استخدام درجات الحرارة العالية طوال العملية للحفاظ على الإنزيمات الطبيعية والرائحة واللون.

يتراوح لون عسل الخروب بين الأصفر الفاتح والعنبري بحسب موسم الحصاد ومصادر الأزهار الأخرى في المنطقة. وبما أنه عسل طبيعي فقد يتبلور مع الوقت؛ والتبلور لا يعني فساد العسل، بل هو عملية طبيعية مرتبطة بنسبة الغلوكوز وظروف التخزين.





معايير الجودة والتحاليل

في التوريد بين الشركات تُقيَّم كل دفعة وفق بيان العسل في الدستور الغذائي التركي ومواصفات المشتري. ويُثبت مصدر الخروب بتحليل حبوب اللقاح، وتُثبت الجودة والطزاجة بالتحاليل الفيزيائية والكيميائية. ويمكن فحص المعايير المطلوبة في مختبرات معتمدة وإرفاق النتائج بوثائق الدفعة.

- تحليل حبوب اللقاح (المصدر النباتي)
- نسبة الرطوبة
- HMF (هيدروكسي ميثيل فورفورال)
- نشاط إنزيم الدياستاز
- الفركتوز + الغلوكوز والسكروز

- البرولين
- الموصلية الكهربائية واللون
- تحاليل المتبقيات

لمعرفة تفاصيل أخذ العينات والتحاليل المخبرية اقرؤوا مقالنا العينات والتحاليل المخبرية في تجارة الخروب.





التوريد بين الشركات: التعبئة والعلامة الخاصة والتصدير

لا تبيع Carob Türkiye عسل الخروب للمستهلك النهائي، بل تورّده بصفتها منتجًا لمصنّعي الأغذية وشركات تعبئة العسل والموزّعين وموردي الفنادق والمطاعم والمستوردين. ويُخطَّط لحجم الدفعة ونوع التعبئة وشروط التسليم بالتنسيق معكم وفق احتياجاتكم ووضع المحصول.

- توريد سائب في براميل وحاويات IBC غذائية
- دلاء غذائية
- تعبئة في برطمانات زجاجية أو PET
- إنتاج بعلامة خاصة
- عينة مسبقة وتقرير تحليل الدفعة
- إمكانية التتبّع لكل دفعة
- وثائق التصدير
- خيارات التسليم FOB وCIF وEXW

حول شروط التسليم راجعوا تصدير الخروب وفق الإنكوترمز، وحول تقييم الموردين أسئلة عند اختيار مورد الخروب.

الفرق بين عسل الخروب ودبس الخروب

رغم تشابه الاسمين، فإن عسل الخروب ودبس الخروب منتجان مختلفان. عسل الخروب منتج نحلي يتكوّن من رحيق أزهار الخروب ولا علاقة لثمرة الخروب به، أما دبس الخروب فهو غذاء مُصنَّع يُحصل عليه باستخلاص الثمرة بالماء ثم تركيزه. ستجدون معلومات مفصّلة عن المصدر النباتي لعسل الخروب ولونه وطعمه وفرقه عن الدبس في مقالنا ما هو عسل الخروب؟

اتصل بنا

CAROB TÜRKİYE

العنوان: Saray Mah, Hanımağa Sokak 3-1, 07400

الهاتف: 45 40 517 0242

البريد الإلكتروني: info@carobturkiye.com

الموقع الإلكتروني: www.carobturkiye.com

امسح الرمز لفتح صفحة المنتج

المعلومات للاسترشاد فقط. تواصل معنا للحصول على أحدث النشرات الفنية والعينات وعروض الأسعار.