

# البيان

التاريخ: 2011/08/26

عبر الإمارات

## فحوصات دقيقة للتمور في مختبر دبي المركزي

يستقبل قسم مختبر الأغذية والبيئة بإدارة مختبر دبي المركزي ببليدية دبي العديد من عينات التمور ومنتجاتها لإجراء الفحوصات اللازمة عليها والتأكد من مطابقتها للمواصفات المعتمدة. ويستقبل التمور المحلية والمستوردة من جهات مختلفة مثل) المزارع، المصانع، الموانئ، الشركات، إدارة الرقابة الغذائية والجهات الحكومية وأفراد المجتمع،) ويقوم المختبر بإجراء فحوص عدة منها فحص الخمائر والفطريات وبكتيريا الكوليفورم القولونية، بالإضافة إلى فحص السموم الفطرية بواسطة أحدث الأجهزة التقنية الحديثة باستخدام طرق الفحص المعتمدة حسب متطلبات المواصفات الإماراتية الخليجية أو العالمية المعتمدة.

حيث يستغرق من 5 إلى 7 أيام عمل لإجراء الفحص واستكمال متابعة الاختبارات التأكيدية حسب متطلبات المواصفات المعتمدة، والذي يقوم بها مجموعة من الخبراء في مجال الدراسات والأبحاث الغذائية لإجراء الفحوص المختلفة لعينات التمور والمنتجات الأخرى.

جدير بالذكر أن مجتمع دولة الإمارات العربية المتحدة يعتبر التمور من المواد الأساسية على مائدة الإفطار في شهر رمضان الكريم لما له من فوائد تغذوية عالية، والتي يحرص الصائم على تناولها في بداية إفطاره أسوة برسول الله صلى الله عليه وسلم، وتكمن فائدته في الحقائق العلمية والإعجاز كمادة متكامل في عناصره الغذائي، نظراً لاحتواء الـ (100) جرام من التمر على حوالي % 60 70 من وزنه سكريات بسيطة) أحادية سهلة الهضم وهما سكر الجلوكوز والفرلكتور (واللذان يتم امتصاصهما بسرعة في جسم الإنسان للاستفادة منهما في العمليات الحيوية استعداداً للإفطار.