

## کنجاله سویا - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون (استاندارد ملی ایران شماره ۸۰۰)

هدف از تدوین استاندارد کنجاله سویا تعیین ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی، میکروبی، نمونه‌برداری، روش‌های آزمون، بسته‌بندی و نشانه‌گذاری این فرآورده می‌باشد. این استاندارد، برای انواع کنجاله سویا که بصورت بسته‌بندی شده یا نشده برای تغذیه دام و طیور و آبزیان عرضه می‌شود، کاربرد دارد. کنجاله سویا می‌تواند همراه با افزودنی‌های مجاز مانند ترکیبات چسباننده پلت یا مواد ضد کلوخه شدن باشد.

### کنجاله سویا:

باقی‌ماده جامد حاصل از استخراج روغن از دانه روغنی سویا، می‌باشد.  
انواع:

- کنجاله سویا با پوست: از دانه کامل سویا به‌دست می‌آید و میزان فیبر خام آن بیش از ۵/۳ درصد است.  
- کنجاله سویای پوست گرفته شده: از دانه بدون پوسته به‌دست می‌آید و گاهی نیز ذرات کوچکی از پوسته در آن دیده می‌شود. میزان فیبر خام آن بیشینه ۵/۳ درصد است.

### ویژگی‌های ظاهری و فیزیکی:

- کنجاله سویا باید بدون حشره زدگی، آفات، فضولات حیوانات، و آثار کپک زدگی قابل مشاهده با چشم غیرمسلح باشد.

- رنگ کنجاله سویا بر حسب نوع دانه و روش تهیه، از رنگ کرم روشن تا قهوه‌ای روشن متفاوت است.

- کنجاله سویا از نظر شکل ظاهری می‌تواند به صورت آردی، حبه یا پرک باشد.

- بوی کنجاله سویا باید طبیعی و مخصوص به خود بوده (تا حدودی شبیه بوی نخود بو داده) و بدون هرگونه بوی غیرطبیعی مانند بوی ناشی از فساد و تندشدگی باشد.

### ویژگی شیمیایی:

از نظر نحوه کنترل و نظارت، دو دسته هستند:

- ویژگی‌هایی که باید در هر نوبت نمونه برداری، کنترل و آزمون شوند

- ویژگی‌هایی که الزامی به کنترل معمول و مستمر آن‌ها وجود ندارد.

### ویژگی میکروبی:

موارد زیر مورد بررسی قرار گیرد:

- اشرشیاکلی

- کپک

- سالمونلا

### روش‌های آزمون

اندازه‌گیری آیت‌های: آفلاتوکسین، رطوبت، خاکستر کل، خاکستر نامحلول، پروتئین خام، چربی، فیبر خام، اندازه‌گیری فعالیت اوره‌آز، حلالیت پروتئین در محلول پتاس، فعالیت مهارکننده ترپسین، ارزیابی وجود (تشخیص کیفی) ازت غیرپروتئینی، شاخص پراکندگی پروتئین، شمارش اشرشیا، جستجوی سالمونلا، شمارش کپک، اندازه‌گیری سرب و کادمیوم، آرسنیک، جیوه.

## بسته بندی:

کنجاله سویا می تواند هم به صورت بسته بندی شده و نشده عرضه شود. در مورد کنجاله سویای بسته بندی شده محصول باید در کیسه های نو، تمیز، سالم و مقاوم نسبت به رطوبت و یا در پاکت های چند لایه مناسب بسته بندی شود. جنس کیسه ها باید طوری باشد، که بر محتویات آن اثر نداشته باشد. کیسه ها باید به روش درست و مناسب دربندی شوند. استفاده مجدد از کیسه ها و پاکت ها محاز نمی باشد.

## نشانه گذاری:

نشانه های زیر باید به طور خوانا و پاک نشدنی به زبان فارسی و در صورت صادرات کالا به زبان انگلیسی و یا زبان کشور خریدار بر روی هر بسته ( کوچک و یا بزرگ ) نوشته یا برجسب شود:

- درج کد ۱۰ رقمی نشان استاندارد
- نام و نوع محصول؛
- نام و نشان واحد تولیدی و علامت تجاری آن؛
- وزن خالص بر حسب سیستم متریک؛
- شماره سری ساخت.
- درصد وزنی پروتئین و فیبر خام
- در صورت مصرف افزودنی، نوع و مقدار آن باید درج شود.
- تاریخ تولید و انقضا (به ماه و سال)؛
- عبارت "محصول ایران"

برای اطلاعات بیشتر به استاندارد ملی ایران به شماره ۸۰۰ در سایت سازمان استاندارد [www.inso.gov.ir](http://www.inso.gov.ir) مراجعه شود.

با ارسال کد ۱۰ رقمی ذیل نشان استاندارد به سامانه ۱۵۱۷۰۰۱۰ از صحت استاندارد کالا اطمینان حاصل فرمائید  
تهیه و تنظیم: ساره غیائی، کارشناس ترویج استاندارد اداره کل استاندارد استان ایلام