**چگونه زعفران تقلبی را تشخیص دهیم؟**

اگرچه خالص بودن یا نبودن زعفران در آزمایشگاه‌ها به راحتی قابل شناسایی است اما تشخیص آن برای مصرف کنندگان به راحتی ممکن نیست

افزایش وزن زعفران با استفاده از آغشته کردن این گیاه به چربی، عسل و... حرفه‌ای‌ترین روش تقلب در فروش زعفران است و رنگ کردن قسمت‌های سفید این گیاه با رنگ طبیعی زعفران محترمانه‌ترین شیوه در تقلب طلای سرخ است که برای مصرف کنندگان به راحتی قابل تشخیص نیست اما اطلاعات پی آمده ممکن است شما را هنگام خرید این محصول یاری کند.

تقلب در زعفران منحصر به مخلوط کردن یک گیاه شبیه زعفران با این محصول نیست بلکه زعفران تقلبی حتی شامل سنگین کردن وزن آن با استفاده از چربی، عسل، نمک و شکر هم می‌شود چراکه این گیاه ارزش بالایی دارد و هر گرم آن در بازار قیمت زیادی دارد، لذا سودجویان را به سمت خودش می‌کشاند تا با هر چیز که می‌توانند در زعفران غش کنند.

یکی از راه‌های تقلب در زعفران این است که کلاله‌های آن را با نوعی چربی، شکر، نمک یا عسل آغشته می‌کنند و وزن آن را افزایش می‌دهند.

در این روش متقلبان به گونه‌ای حرفه‌ای و البته تخصصی تقلب می‌کنند که به سادگی نمی‌توان خالص بودن و نبودن زعفران را تشخیص داد چراکه آن‌ها ماه‌ها تلاش می‌کنند با آغشته کردن این گیاه به مواد دیگر بتوانند سود بیشتری به جیب بزنند.

متقلبان حرفه‌ای با مهارت بالا این مواد را به صورت محلول روی کلاله‌های زعفران می‌پاشند و هنگامی که خشک می‌شود وزن زعفران افزایش می‌یابد که به راحتی قابل تشخیص نیست.

**روش‌های شناسایی زعفران عسلی یا روغنی!**

گرچه خالص بودن یا نبودن زعفران در آزمایشگاه‌ها به راحتی قابل شناسایی است اما تشخیص آن برای مصرف کنندگان به راحتی ممکن نیست با این حال، اگر کلاله‌های زعفران بسیار براق باشد باید به آن شک کرد یا در صورت مشاهده این ظاهر غیر طبیعی آن را بین انگشتان دست یا روی کاغذ له کرد تا دید ماده خاصی از آن روی کاغذ نقش می‌بندد و کاغذ و انگشتان دست چرب می‌شود که در این صورت مشخص می‌شود زعفران به چربی خاصی آغشته شده تا وزنش بیشتر شود.

**رنگ مصنوعی، تقلبی خطرناک در زعفران**

یکی دیگر از راه‌های تقلب در زعفران استفاده از رنگ مصنوعی است؛ اگر رنگ‌های مصنوعی در زعفران به کار رفته باشد در آزمایشگاه قابل تشخیص است چرا که پایین بودن قدرت رنگ دهی آن نشان دهنده این تقلب خواهد بود.

این رنگ‌های مصنوعی برای سلامتی انسان بسیار خطرناک است و در واقع گل رنگ‌هایی که از مکه به عنوان زعفران و غالبا به شکل پودر به کشور وارد می‌شود از همین رنگ‌های خطرناک مصنوعی است.

**تقلبی که متقلبان می‌توانند روی آن قسم بخورند!**

یکی دیگر از روش‌های تقلب در زعفران استفاده از رنگ طبیعی این گیاه برای رنگ کردن دیگر قسمت‌های سفید زعفران و مخلوط کردن آن با این محصول است، این روش محترمانه‌ترین روش تقلب است که متاسفانه بسیار رایج شده است.

متقلبان و عرضه کنندگان می‌توانند روی خالص بودن زعفران خود نیز قسم بخورند چرا که از هیچ چیز به غیر از زعفران در آن استفاده نکرده‌اند اما روش شناسایی در این نوع تقلب برای مصرف کنندگان بسیار سخت است.

**ظاهر زعفران باید چگونه باشد؟**

شکل ظاهری زعفران یکی از روش‌های شناسایی خالص بودن آن است ظاهر این محصول شبیه میخک است؛ به گونه‌ای که پایین گیاه میله‌ای و انتهای آن دندانه دار، پهن و قیچی شکل است. همچنین رنگ زعفران باید قرمز تند باشد نه روشن و شکل کلاله‌های آن نیز نباید براق باشد.

**منبع :**

[http://agrigiyah.blogfa.com](http://agrigiyah.blogfa.com/)