



فاطمه سفیدکن، استاد پژوهش، مؤسسه تحقیقات جنگلها و مراتع کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، تهران، ایران.
پست الکترونیک: sefidkon@rifr-ac.ir

بازنگری استاندارد گلاب، پیشرفت یا پسرفت

متخصصان و دست‌اندرکاران گیاهان دارویی در کشور برای اجباری شدن رعایت استاندارد فرآورده‌های گیاهان دارویی، سازمان ملی استاندارد، اجباری کردن استاندارد گلاب را در دستور کار قرار داد، اما متأسفانه در تصویب و انتشار استاندارد گلاب (شماره ۵۷۵۹، گلاب- ویژگی‌ها و روش‌های آزمون، سال ۱۴۰۰)، این نتایج به کار گرفته نشد و اعداد و ارقامی برای مشخصه‌های گلاب ارائه شد که تنها راه را برای ایجاد ابهام و نابسامانی بیشتر و تولید عرقیات تقلبی باز کرد. برای نمونه، در استاندارد قبلی گلاب (شماره ۵۷۵۹، گلاب، ویژگی‌ها) میزان اسانس موجود در گلاب حداقل ۱۲ میلی‌گرم در ۱۰۰ میلی‌لیتر گلاب اعلام شده بود، بیشتر تولیدکنندگان که نسبت ۱ به ۱ از گلاب به گل را مقرون‌به‌صرفه نمی‌دانند و گلاب تولیدی را با حجم‌های مختلفی از آب رقیق می‌کنند، برای رسیدن به این عدد، فنیل‌اتیل‌الکل را به‌صورت دستی (مصنوعی) به گلاب اضافه می‌کنند. با کمی پایین‌تر آوردن حداقل میزان اسانس موجود در گلاب (مثلاً ۱۰ میلی‌گرم در ۱۰۰ میلی‌لیتر) و از آن مهم‌تر، تعیین حد مجاز برای میزان فنیل‌اتیل‌الکل موجود در گلاب، امکان جلوگیری از این نوع تقلبات وجود داشت، اما نه تنها این اتفاق نیفتاد، بلکه اندازه‌گیری میزان این الکل (که یک پارامتر مهم در تشخیص گلاب طبیعی از مصنوعیست) در استاندارد وجود ندارد یا به‌عبارت بهتر از پیش‌نویس استاندارد تهیه‌شده حذف شده است. در ضمن، در قسمت ضمیمه استاندارد ۵۷۵۹، حد مجاز فنیل‌اتیل‌الکل در اسانس موجود در گلاب بین ۶۰ تا ۷۸ درصد اعلام شده است، درحالی‌که نتایج تحقیقات با تکرارهای فراوان روی نمونه‌های متعدد نشان داد، مقدار این الکل در اسانس استخراج‌شده از گلاب طبیعی حاصل از گل کامل بین ۱۲ تا ۳۳ درصد و در گلاب حاصل از گلبرگ گل محمدی بین ۱۷ تا ۳۴ درصد است.

صادرات گلاب به برخی کشورهای اروپایی (مثل آلمان) و تأیید نشدن بسیاری از گلاب‌های تولیدشده در ایران از نظر میزان بالای فنیل‌اتیل‌الکل، زنگ خطری برای غیراستاندارد بودن بسیاری از گلاب‌های تولیدی در کشور است.

منابع:

سفیدکن، ف.، ۱۳۹۸ الف. تدوین استاندارد و استانداردسازی در تولید و مصرف گیاهان دارویی و فرآورده‌های آنها. طبیعت ایران، ۴(۱): ۹۵.
سفیدکن، ف.، ۱۳۹۸ ب. آیا استانداردهای موجود در حوزه گیاهان دارویی و فرآورده‌های آنها جوابگوی نیاز جامعه هستند؟ طبیعت ایران، ۴(۱): ۹۵.
سفیدکن، ف.، ۱۴۰۰. تولید عرقیات گیاهی استاندارد، ضرورت روز گیاهان دارویی کشور. طبیعت ایران، ۶(۳): ۱۴۳.
دنیای اقتصاد، ۱۴۰۱. بررسی بازار گل و گلاب. ۱۱ خرداد ۱۴۰۱، شماره روزنامه ۵۶۶۴، شماره خبر ۳۸۶۹۸۷۷.

اولین گام برای استانداردسازی هر فرآورده از گیاهان دارویی «تدوین استاندارد» و سپس نشر و اجرای آن است. استاندارد، مدرک حاصل از اجماع و مصوب یک نهاد شناخته‌شده است که با هدف دستیابی به حد بهینه نظم در زمینه‌ای معین، قواعد، رهنمودها یا ویژگی‌هایی را برای فعالیت‌ها یا نتایج آنها برای کاربردهای معمول و مکرر ارائه می‌دهد. استاندارد باید بر نتایج تثبیت‌شده علم، فناوری و تجربه، استوار و هدف آن ارتقای منافع بهینه جامعه باشد (سفیدکن، ۱۳۹۸ الف). وضعیت استانداردهای موجود در حوزه گیاهان دارویی و فرآورده‌های آنها در کشور و کمبودها و مشکلات این حوزه برای پاسخگویی به نیاز جامعه در ستون دیگری از همین نشریه تشریح شده است (سفیدکن، ۱۳۹۸ ب).

عرقیات گیاهی جزو پرمصرف‌ترین فرآورده‌های گیاهان دارویی در کشور هستند که تدوین و اجرای استاندارد برای آنها ضرورتی دو چندان دارد (سفیدکن، ۱۴۰۰) و می‌تواند سبب ساماندهی بازار و حذف محصولات بی‌کیفیت یا تقلبی و ارتقای کیفیت عرقیات مورد استفاده جامعه شود، به‌شرطی که در تدوین استاندارد، اصول علمی به‌قدر کفایت رعایت شود و استاندارد تدوین‌شده حاوی مشخصه‌هایی برای تشخیص عرقیات طبیعی و سالم از عرقیات تقلبی باشد، همچنین رعایت آن «اجباری» باشد نه «تشویقی». گلاب از نظر سابقه و میزان تولید و مصرف در کشور، سرآمد همه عرقیات گیاهی است. تنها در شهر کاشان، سالانه بیش از ۲۰ میلیون لیتر گلاب تولید می‌شود (دنیای اقتصاد، ۱۴۰۱). علاوه‌بر مصرف وسیع گلاب تولیدشده در ایران و صادرات به کشورهای عربی اطراف، برخی کشورهای اروپایی نیز، در سال‌های اخیر به واردات گلاب از ایران توجه نشان داده‌اند. بنابراین، داشتن یک استاندارد کارا برای گلاب، بر مبنای بررسی‌های دقیق علمی گلاب طبیعی از گل محمدی در مزارع مناطق مختلف کشور، اهمیت بسیار زیادی دارد.

تحقیقات فراوان نویسنده در گذشته، اجرای پروژه‌های برای بازنگری استاندارد گلاب (مصوب مؤسسه تحقیقات جنگلها و مراتع کشور به سفارش شبکه ملی پژوهش و فناوری گیاهان دارویی) و راهنمایی خانم ریحانه طائب‌نیا در در اجرای بخشی از رساله دکتری ایشان، تمام مشخصه‌های فیزیکی‌شیمیایی یک گلاب طبیعی استاندارد را از گل کامل گل محمدی (همان‌گونه که در صنایع تولید می‌شود) و گلبرگ گل محمدی (که مطلوب‌تر است) از چندین منطقه کاشت در کشور، در حجم‌های مختلف گلاب برداشت‌شده به نسبت ۱ کیلو گل محمدی (۱، ۲، ۴، ۶ و ۸ لیتر) مشخص کرد. نتایج این تحقیقات همراه با پیش‌نویس استاندارد گلاب در سال ۱۴۰۰ به سازمان ملی استاندارد ارسال شد. هم‌زمان با پیگیری