

خرما که یکی قدیمی ترین میوه هایی است که بشر آن را کشت نموده از میوه های گرمسیری پر از انرژی و خاصیت است، میوه درخت نخل بوده و در مناطق گرم سیری به بار می نشیند. این میوه دارای انواع مختلفی است که اغلب آنها طعمی شیرین و هسته ای سفت که قابل خوردن نیست دارند و به صورت خوشه ای محصول می دهند. از خواص میوه خرما می شود به وجود ویتامین های A,B,E اشاره نمود.

تا کنون حدود ۳۰۰۰ نوع خرما در جهان شناخته شده است. حتما هنگام خرید خرما اسم رطب به کرات به گوشتان خورده است. این میوه دارای مدل های مختلفی بوده و انواع خرما ظاهر و طعم های مختلفی دارند و علاوه بر آن در هر مرحله از کامل شدن و به اصطلاح رسیدن، میوه خرما دارای اسم های مختلفی می باشد.



به میوه نارس خرما خارک یا خرک گفته می شود، به مرحله قبل از رسیدن خرما رطب می گویند که رطب، رطوبت بیشتر و قند کمتری را نسبت به خرمایی که کاملاً رسیده باشد دارد و به خرمایی که نیمی از آن رسیده و نیم دیگر آن به رنگ خاک رُس باشد دُم باز می گویند.



خرما به صورت گسترده ای در نیمکره شمالی زمین دیده می شود و اغلب در کشورهایی مثل ایران، پاکستان، عراق و... پرورش داده می شود. کشورهای مصر، ایران و عربستان به ترتیب از بزرگترین تولیدکنندگان خرما در دنیا هستند که بخش بزرگی از صادرات خرما را نیز به عهده دارند. در ایران نیز استان های کرمان، سیستان و بلوچستان و خوزستان به ترتیب بیشترین تولید خرما را دارند.



www.ToorangPrint.com

به عنوان معروف ترین خرما در ایران می توان از انواع: خرما پیارم هرمزگان، خرما ربی جیرفت، خرما مضافتی بم، خرما شاهانی فارس، خرما هلیله ای جیرفت، خرما زاهدی خوزستان و... نام برد. در کشور ما سالانه حدود ۱ تن خرما تولید می شود که برای مصرف داخل کشور و همچنین صادرات مورد استفاده قرار می گیرد. مقدار قابل توجهی از مصرف سالانه خرما در ایران مربوط به ماه رمضان می باشد که با شروع اولین روز ماه رمضان در ایران به دلیل کالری و انرژی که در خرما وجود دارد بسیار توصیه شده تا در وعده های سحر و افطار در ماه مبارک رمضان مصرف شود. مورد استفاده مردم قرار می گیرد. تولیدکنندگان خرما باید برای بسته بندی آن نیز راه های مناسبی را در پیش گیرند.



www.ToorangPrint.com

برای مثال جهت بسته بندی خرماهایی که شیره نداشته و خشک هستند می توان از بسته بندی خرما به صورت مقوا یا پاکت استفاده نمود اما برای بسته بندی خرماهای رطب که شیره دارد باید حتما از بسته بندی نایلونی استفاده کرد و بعد برای زیبایی بخشیدن به بسته بندی خرما و همچنین مقاومت آن در برابر ضربه هایی که هنگام حمل و نقل می خورد می توان از بسته بندی مقوایی نیز استفاده نمود و با چاپ بسته بندی خرما یک محصول خاص و منحصر بفرد به بازار ارائه کرد.

