





التمور نامدار هي شركة تجارية إيرانية، وهي أكبر منتج ومصدر لمنتجات التمور في الشرق الأوسط. يعتبر إنتاج التمور المغذية بجودة ممتازة، إلى جانب التعبئة الأساسية والصحية، وفقا للمعايير الدولية، من أهم مزايا هذه الشركة.

تعد إيران من الدول البارزة في مجال إنتاج وتصدير التمور، وتوزع سنوياً كميات كبيرة من أصنافها في الأسواق الخارجية، ولهذا السبب، فإن شركة التجارة نامدار، لديها فريق شراء قوي، وتعبئ أفضل أنواع التمور وتبيعها لهم في السوق المحلية. وتوزيعها على الصعيد العالمي.





يعتبر التمر من العناصر الغذائية الغنية بالحديد والمغنيسيوم والكالسيوم، وله العديد من الخصائص، كما أنه متنوع للغاية في العالم، ولهذا السبب فهو شائع جدًا. التمر هو نوع من الفاكهة التي تعتبر من المنتجات اللذيذة والمغذية للغاية وذات القيمة الغذائية العالية، والتي تلعب دورًا هامًا في الصحة والحفاظ على القوة البدنية للإنسان.







إيران هي المنتج الثاني للتمور في العالم ويوجد في إيران أصناف عديدة من أهمها:

استعمران: يُعرف هذا النوع من التواريخ أيضًا بأسماء مثل سمبارون و سعمران وما إلى ذلك. تاريخ المستعمرة هو نوع شبه جاف.

بيارم: بيارم هو نوع سمين وشبه جاف وهو الأكثر شعبية في مقاطعة هرمزجان.

مضافتي: هذا النوع شبه المزروع له العديد من المعجبين لما له من مذاق جيد. هذا النوع من التاريخ هو الأكثر استخدامًا.

ربي: التمر ربي هو صنف شبه جاف ذو لون بني غامق ولب رقيق. تتم زراعة تمور ربي في الغالب في مقاطعة سيستان وبلوشستان.





الزاهدى: تمر الزاهدى شبه جافه وتعتبر جافه فى بعض مناطق البلاد. نوعه على الجودة ذو لون بنى فاتح وخشن وخالى من الآفات. يتم إنتاجه فى محافظات فارس وخوزستان وبوشهر.

كبكاب: تمر ككباب طويل القامة ولونه بنى غامق إلى أسود ويعتبر الصنف الرئيسى فى محافظة بوشهر. أكبر منطقة مزروعة بتمور الملفوف هى منطقة داشستان بمحافظة بوشهر.

شاهانى: يزرع هذا الصنف على نطاق واسع فى منطقة جهروم بمحافظة فارس. يُعرف أيضًا باسم شونى فى ميناب، وشونى فى فيروز آباد، وخوريك شونى فى حاج آباد بندر عباس.





قديمًا تم استخدام عبوات كرتونية موز ٢٠ كجم لشراء وبيع التمور للتصدير، ولكن مع زيادة الإنتاج وإدخال صناعات التعبئة والتغليف والفرز، تم تقليل استخدام الطريقة التقليدية إلى حد كبير، والتمور معبأة في ٥ و ١٠ كجم معبأة خفيفة. أدى تحسين التعبئة والتغليف إلى زيادة شراء التمور في أسواق التصدير.







نظراً لكون التمور منتج تصديري، فإن نوع وشكل عبوته يعد من أهم العوامل التي تؤثر على سعر التمور. بالطبع، هناك عوامل أخرى مثل حجم الإنتاج وتكلفة الإنتاج وتكلفة النقل والجودة واللون وما إلى ذلك، لها أيضاً تأثير مباشر على سعرها.



الفرق الرئيسى بين أنواع التمر هو نوع السكر وكمية الماء أو الرطوبة فيه. يختلف إجمالي كمية السكر فى أنواع مختلفة من التمور، لكن الفرق ليس كبيراً وهو فى حدود نسبة مئوية قليلة. السكر الموجود فى التمر يكون على شكل فركتوز وجلوكوز (سكريات متجددة) وكذلك سكر وز. بالمقارنة مع التمر الجاف، فإن التمور الطرية تحتوى على سكر وز أقل، لكنها تحتوى على المزيد من السكريات المتجددة والماء. بشكل عام، كمية الطاقة فى التمور الناعمة أقل من التمور الجافة وشبه الجافة.







تقدم مجموعتنا منتجاتها بأعلى جودة لعملائها، وهذا ما جعل العلامة التجارية الشهيرة مشهورة، فضلاً عن عبواتها الجميلة والعملية والصحية، فقد وفرت حتى الآن أقصى درجات الثقة في الأسواق المحلية والأجنبية.



NAMDARDATE.COM



		
 <b>NAMDAR</b>		
 +98 912 3276 560		
 <a href="http://NAMDARDATE.COM">NAMDARDATE.COM</a>		
		
		
		

