

MERCİMEK

TS 143 / 1982

- **Kabuklu Mercimek:** Baklagiller (Leguminosae - Fabaceae) familyasından *Lens esculenta* Moench (*Lens culinaris* Medik.) türüne giren kültür bitkilerinin kurutulmuş taneleridir.
- **İç Mercimek:** Kabukları soyulup çenekleri birbirinden ayrılmış veya ayrılmamış ve kabuklarından temizlenmiş mercimek taneleridir.
- **Kapsam:** Bu standart, piyasaya kurutulmuş olarak sunulan kabuklu ve iç mercimekleri kapsar. Tohumluk olduğu belirtilen mercimekleri kapsamaz.

SINIFLANDIRMA

Mercimekler botanik bakımdan yapılarına göre çeşitlere; özelliklerine göre de derecelere ayrılırlar.

- **Çeşitler:**

- I. Kabuklu mercimek**

- Sultani mercimek (Yaprak mercimek, Pul mercimek)
- Yeşil mercimek (Sıra mercimek)
- Kabuklu kırmızı mercimek

- II. İç mercimek**

- Kırmızı iç mercimek
- Yeşilimsi sarı mercimek



Mercimeğin Derece ve Özellikleri

ÖZELLİKLER	DERECELER	
	I	II
Nem miktarı, kütlece, %, en çok	14.5	14.5
Yabancı madde miktarı, kütlece, %, en çok	1	2
Kalbur altı miktarı, kütlece, %, en çok	1	3
Bozuk tane, kütlece, %, en çok	1	3
Kırık tane, kütlece, %, en çok	3	5
Diğer çeşitlerden karışma oranı, kütlece, %, en çok	5	10

NOHUT

TS 142 / KASIM 1982

Nohut, baklagiller (*Laguminosae*) familyasından *Cicer arietinum* L. türüne giren kültür bitkilerinin kurutulmuş tohumlarıdır.

- **SINIFLANDIRMA**
- Nohut, botanik bakımdan yapılarına göre çeşitlere; özelliklerine göre de derecelere ve iriliklerine göre boylara ayrılır.

- **Çeşitler:**

1. Koçbaşı (İspanyol, Lüks)
2. Kuşbaşı (Leblebilik, kaba)
3. Yuvarlak (Bezelyemsi, sıra)
4. Karışık (% 20)

- **Dereceler:**

1. Derece
2. Derece



	İRİLİK	Elek Geniřliđi
A	(En İri)	9 mm
B	(İri)	8–9 mm
C	(Orta)	5–8 mm

Nohuttun boylara göre derece ve özellikleri

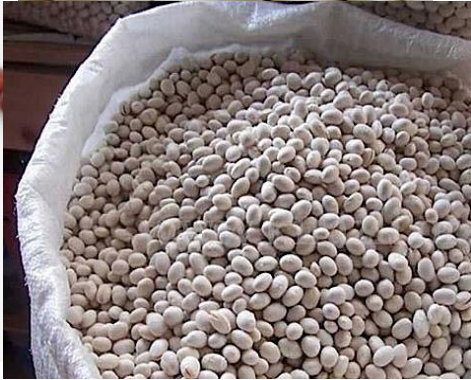
ÖZELLİKLER	A		B		C	
	I	II	I	II	I	II
Nem miktarı, ağırlıkça, %, en çok	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5
Yabancı madde, ağırlıkça, %, en çok	0.5	1	0.5	1	1	3
Kalburaltı miktarı, ağırlıkça, %, en çok	1	3	1	3	1	3
Bozuk tane miktarı, ağırlıkça, %, en çok	1	3	1	3	1	3
Kırık tane miktarı, ağırlıkça, %, en çok	1	3	1	3	1	3
Diğer çeşitlerden karışma oranı, ağırlıkça, %, en çok	5	10	5	10	Serbt.	Serbt
Diğer çeşitler arasındaki keçi ve piç oranı, ağırlıkça, %, en çok	2	5	2	5	Serbt.	Serbt

TS 141 / 1982

- **Konu:** Bu standard, kuru fasulyenin tanımına, sınıflandırma ve özelliklerine, numune alma, muayene ve deneylerine ile piyasaya arz şekline dairdir.
- **Tanım (Kuru fasulye):** Baklagiller (*Laguminosae* = *Fabaceae*) familyasından *Phaseolus vulgaris* L., *Phaseolus coccineus* syn. *Phaseolus multiflorus* L. türüne giren kültür bitkilerinin kurutulmuş taneleridir.
- **Sınıflandırma ve Özellikler:** Kuru fasulyeler, botanik bakımından yapılarına göre çeşitlere, özelliklerine göre derecelere ve iriliklerine göre boylara ayrılırlar.

- **Çeşitler:**

- Tombul
- Çalı
- Horuz
- Dermason
- Selanik
- Battal
- Şeker
- Barbunya
- Bomba



- **Dereceler**
- I. Derece
- II. Derece
- **Boylara Ayırma:**
- **(A)** En iri boy kuru fasulyeler, delik açıklığı 8 mm (Horoz çeşitlerinde 7 mm) olan yuvarlak delikli elek üzerinde kalan tanelerdir.
- **(B)** İri boy kuru fasulyeler, delik açıklığı 8 mm (Horoz çeşitlerinde 7 mm) olan yuvarlak delikli elekten geçen ve delik açıklığı 5 mm'lik olan elek üzerinde kalan tanelerdir.
- **Boy toleransları: Karışım oranı toplamı ağırlıkça %10'nu geçmez.**

Kuru Fasulyenin Derece ve Özellikleri

ÖZELLİKLER	DERECELER	
	I	II
Bomba çeşidi kuru fasulyede nem miktarı, ağırlıkça % en çok	17	17
Diğer çeşitlerde	14.5	14.5
Yabancı madde miktarı,ağırlıkça % en çok	1	2
Kalbur altı miktarı,ağırlıkça % en çok	1	3
Bozuk tane, ağırlıkça % en çok	1	3
Kırık tane, ağırlıkça % en çok	1	3
Diğer çeşitlerden taneler,ağırlıkça % en çok	5	10