



مقدمه

زردچوبه از قدیمی‌ترین گیاهان دارویی است که از پودر اندام زیرزمینی آن (ریزوم) به عنوان طعم دهنده، رنگ دهنده و دارو استفاده می‌شود. برای رنگ کردن پارچه‌های پنبه‌ای، پشمی و ابریشمی از زردچوبه نیز استفاده می‌نمایند. در صنایع داروسازی، عطرسازی و صنایع غذایی از اسانس ریزوم زردچوبه به وفور استفاده می‌گردد. گاهی برگ زردچوبه برای تهیه دلمه و نیز گل‌های زیبای آن مورد بهره برداری قرار می‌گیرد. منشا زردچوبه جنوب هندوستان گزارش شده است اما زردچوبه در کشورهای هندوستان، اندونزی، مالزی و بعضی نقاط چین در سطوح وسیعی کشت می‌شود.

مشخصات گیاه‌شناسی چای سفید

زردچوبه با نام علمی (*Curcum longa*) از خانواده (*Zingiberaceae*)، زردچوبه گیاهی علفی و چندساله است که ارتفاع آن به حدود یک متر هم می‌رسد. این گیاه متعلق به تیره زنجبیل می‌باشد. بخش خوراکی زردچوبه، ساقه زیرزمینی آن یا ریزوم است. ریزوم این گیاه کوتاه و ضخیم و شامل دو نوع ریزوم‌های مادری (اصلی) و ریزوم‌های فرعی (ثانویه) است. ارتفاع این گیاه بین ۶۰ تا ۱۰۰ سانتی‌متر است. ریزوم‌های این گیاه قدرت انشعاب زیاد دارند. برگ‌ها سبز رنگ، طویل و به صورت دسته‌ای بر روی ساقه قرار می‌گیرند.

مقدار اسانس در ریزوم زردچوبه متفاوت است و به گونه گیاه و شرایط اقلیمی محل رویش بستگی دارد. در واقع مقدار ماده کریستالی کورکومین (تولیدکننده رنگ در زردچوبه) به مقادیر مختلف در شرایط آب و هوای و در گونه‌های مختلف تولید می‌شود. مقدار اسانس در گونه‌های مختلف بین ۱/۱ تا ۶ درصد گزارش شده است.

جدول ۱- مشخصات گیاه‌شناسی زردچوبه

زردچوبه	نام فارسی
Tumeric	نام انگلیسی
Curcum longa	نا معلمی
Zingiberaceae	خانواده



زردچوبه



PTMP/SK/R&D/A Tumeric01 /17052021



تعاونی پترو تمدن مهام پارس

شکل ۱- آشنایی با بوته، برگ، گل و ریزوم گیاه زردچوبه

کاشت

زردچوبه را میتوان در مناطقی از سطح دریا تا ارتفاع ۱۵۰۰ متر از سطح دریا در حرارت بین ۲۰ تا ۳۰ درجه سانتیگراد کشت نمود. امکان کشت زردچوبه با آبیاری نیز فراهم است. خاک مورد نیاز برای کاشت زردچوبه، خاک سبک شنی و یا لومی-رسی با زهکش مناسب است.

زمان مناسب کشت زردچوبه در مناطق پر باران اواخر فروردین تا اوایل اردیبهشت است. این گیاه نسبتاً سایه دوست است و به همین دلیل گاهی آن را در کنار مزارع در زیر سایه کرچک کشت می‌نمایند. برای کشت زردچوبه از ریزوم‌های سالم که رشد کافی نموده و یا گاهی از ریزوم مادری استفاده می‌شود. این ریزوم‌ها به وزن تقریبی ۳۵ تا ۴۴ گرم است. ریزوم‌ها را در عمق ۴ تا ۵ سانتیمتر و به فاصله ۲۵*۳۰ سانتیمتر و یا در



زردچوبه



PTMP/SK/R&D/A/ Tumeric01 /17052021

روی پشته به فاصله ۲۵ سانتیمتر از هم و فاصله پشته‌ها ۴۵ تا ۶۰ سانتیمتر کشت می‌نمایند. نزدیک به ۲۵۰۰ کیلوگرم ریزوم برای کشت یک هکتار زردچوبه لازم است.

زردچوبه از گیاهان علفی چند ساله است که نیاز به عناصر غذایی و آب کافی دارد. تکثیر این گیاه به روش کشت ریزوم انجام می‌شود، و به دلیل حساسیت جوانه‌های تازه روئیده زردچوبه به شدت نور زیاد آفتاب حساس است و به همین دلیل در بسیاری از مناطق در زیر سایه‌بان و یا در گلخانه‌های ساده کشت می‌گردد. کشت زردچوبه در زیر سایه‌بان از عملکرد بالاتری نسبت به کشت در مزرعه برخوردار است. گاهی با کشت زردچوبه در زیر سایه‌بان و تولید گل‌های بسیار زیبا، از این گیاه به عنوان یک گیاه زینتی استفاده می‌شود.



شکل ۲- مزرعه و گلخانه زردچوبه

تعاونی پترو تمدن مهمام پارس

PTMP/SK/R&D/A/ Tumeric01 /17052021



زردچوبه



PTMP/SK/R&D/A Tumeric01 /17052021

داشت

این گیاه به بارندگی حدود ۱۵۰۰ تا ۲۲۵۰ میلی‌متر نیاز دارد. بر حسب شرایط منطقه و مقدار تبخیر و تعرق زردچوبه در خاک‌های سبک به ۳۵ تا ۴۰ مرتبه آبیاری و در خاک‌های سنگین به ۱۵ تا ۲۰ مرتبه آبیاری نیاز دارد. کاهش رطوبت در مزرعه خصوصاً در مرحله تولید ریزوم موجب صدمه زیاد به تولید زردچوبه می‌شود.

برای تولید زردچوبه نزدیک به ۱۰ تن کود دامی پوسیده در هکتار قبل از کشت با خاک سطحی در عمق ۲۰ سانتیمتری از سطح مزرعه مخلوط نموده و سپس ردیف‌های کشت را در زمین پیاده می‌نمایند. مقدار کودهای شیمیائی توصیه شده برای زردچوبه به ترتیب ۱۲۵، ۳۷، ۳۷ کیلوگرم در هکتار ازت، فسفر و پتاسیم است. کل کود فسفره و پتاسه و مقدار ۲۵ کیلو کود ازته را قبل از کشت و باقیمانده کود ازته را ۳۰، ۶۰، ۹۰ و ۱۲۰ روز بعد از کشت می‌دهند.

برداشت

بر حسب نوع رقم، مدت زمان داشت مزرعه زردچوبه بین ۷ تا ۹ ماه است. در زمان برداشت زمین را شخم‌زده و معمولاً با دست ریزوم‌های مادری و دختری را از روی گیاه جمع‌آوری می‌نمایند. در هر هکتار نزدیک به ۲۰ تا ۲۵ تن ریزوم برداشت می‌شود.

بعد از برداشت زردچوبه، ریزوم‌ها را شستشو داده و در ظرفی آن‌ها را پخته و در برابر آفتاب خشک می‌نمایند. معمولاً ریزوم‌های مادری و ریزوم‌های دختری (فینگر) را جداگانه می‌پزند. ریزوم زردچوبه را باید حداکثر ۲ تا ۳ روز بعد از برداشت فرآوری نمود.



زردچوبه



PTMP/SK/R&D/A/ Tumeric01 /17052021



تعاونی پترو تمدن مهام پارس

شکل ۳- برداشت ریزوم زردچوبه

منبع

حسنپور اصطهباناتی، ابوالقاسم. (۱۳۹۸). آشنایی با کشت زردچوبه. تهران: سازمان نظام مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی کشور

