



مقدمه

گیاه دارچین و به ویژه پوست آن، از جمله ادویه‌هایی است که از زمان‌های باستان به عنوان دارو، چاشنی غذا و حتی خوشبوکننده‌ای قوی، شناخته شده است. رویشگاه انواع گوناگون دارچین در مناطقی از شرق و جنوب شرق آسیاست و از این مناطق به کشورهای دیگر صادر می‌شود. از تمام قسمت‌های درخت دارچین بوی معطر و مطبوع استشمام می‌شود. از برگ و شاخه‌های کوچک این درخت اسانس دارچین می‌گیرند و پوست شاخه‌های قطور را پس از کندن از درخت به صورت خشک لوله مانند و یا کوبیده در می‌آورند و این همان است که با نام دارچین شناخته می‌شود.

مشخصات گیاه‌شناسی دارچین

دارچین با نام علمی (*Cinnamomum verum*) از خانواده (Lauraceae)، درختی همیشه سبز به ارتفاع ۸ الی ۱۸ متر می‌باشد. دارچین دارای شاخه‌های نازک ۶ تا ۱۲ متر ارتفاع، به رنگ قهوه‌ای کم‌رنگ و برگ‌ها شلاقی و چرمی و بیضی شکل و دراز، بی‌کرک و صاف و شفاف هستند و به صورت روبروی هم در شاخه‌ها رشد می‌کند و بوی میخک می‌دهند. گل‌های به رنگ سفید مایل به زرد، کوچک شبیه میوه بلوط دارد که در فاصله ماه‌های بهمن تا اوایل فروردین ظاهر می‌شود.

جدول ۱- مشخصات گیاه‌شناسی دارچین

دارچین، دارچینی	نام فارسی
Cinnamon	نام انگلیسی
Cinnamomum verum	نام علمی
lauraceae	خانواده



دارچین



PTMP/SK/R&D/A/ Cinnamon01 /05072021



تعاونی پترو تمدن مهام پارس

شکل ۱- آشنایی با درخت، برگ، گل و چوب دارچین

کاشت

گیاه دارچین را در محیط کاملاً آفتابی پرورش می‌دهند، در نقطه‌ای که روزانه به طور کامل ۱۲ ساعت نور خورشید به صورت مستقیم بتابد و دمای ۲۷ درجه سانتی‌گراد برقرار باشد. این درخت حساس به رطوبت بوده و نیاز به زهکشی سریع خاک دارد. خاک ماسه‌ای و لومی ماسه‌ای بهترین نوع خاک برای این گیاه است. در مناطق مرطوب با خاک سنگین رسی، ریشه‌ها درچار پوسیدگی می‌شوند.

داشت

نیاز آبی درخت دارچین ۲۰۰۰ تا ۲۵۰۰ میلی لیتر آب است. برای آبیاری درختان دارچین اجازه دهید خاک سطحی خشک شود و سپس آبیاری را انجام دهید. برای تغذیه درختان دارچین هر چهار تا شش هفته در فصل بهار تا پاییز با کود مناسب تغذیه کنید.





شکل ۲- مزرعه تولید دارچین

برداشت

پوست درخت از بافت چوب پنبه‌ای و لایه‌های زیرین آن جدا می‌شود. پوست درخت در فصول سرد با چاقو از ساقه‌ها جدا می‌شود و به صورت لوله‌ای پیچیده می‌شود. سپس لایه چوب پنبه‌ای با یک چاقوی تیز همراه با بخشی از پوست بیرونی برداشته می‌شود. لایه داخلی پوست حاوی روغن باقی‌مانده دوباره پیچیده می‌شود. سپس ۸ تا ۱۰ قطعه پوست با هم مخلوط می‌شوند و در سایه خشک می‌شوند.

دارچین



PTMP/SK/R&D/A/ Cinnamon01 /05072021



تعاونی پترو تمدن مهام پارس

شکل ۳- برداشت پوست درخت دارچین

منبع

محمدی فر، & شمامه. (۲۰۱۰). خاستگاه، تاریخچه و مسیر تجارت دارچین. تاریخ علم، ۸(۱)، ۵۱-۳۷.

