

بسم الله الرحمن الرحيم

پروژه‌ی زعفران

راهنمای کاربردی کاشت تا فرآوری زعفران

مهندس اسداله فتحی هفشجانی

«عضویت علمی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان مرکزی»

مهندس کیهان خسروی

«پژوهشگر و عضو سرای ابل قلم، مؤسسه خاز کتاب تهران»

سرشناسه: فتحی هفشجانی، اسداله، ۱۳۴۷ -
عنوان و نام پدیدآور: پرورش زعفران (راهنمای کاربردی کاشت تا فراوری زعفران)/مؤلفین: اسداله فتحی هفشجانی، کیهان خسروی.
مشخصات نشر: خرم آباد: نگاه پارسه، ۱۳۹۷.
مشخصات ظاهری: ۱۰۴ ص.: مصور(بخشی رنگی)، جدول.
شابک: ۱۵۰۰۰ ریال: ۹۷۸-۶۰۰-۸۸۳۱-۲۱-۱
وضعیت فهرست نویسی: فیا
عنوان دیگر: راهنمای کاربردی کاشت تا فراوری زعفران
موضوع: زعفران - کشت و اصلاح
موضوع: زعفران - کشاورزی
شناسه افزوده: کیهان خسروی، ۱۳۵۹ -
رده بندی کنگره: ۱۳۹۶ ۴/۴/۲۵۳/۴ BP
رده بندی دی.ی: ۲۹۷/۶۴۴
شماره کتابخانه ملی: ۵۰۶۵۹۳۷

نام کتاب: پرورش زعفران (راهنمای کاربردی کاشت تا فراوری زعفران)

مؤلفین: اسداله فتحی هفشجانی، کیهان خسروی

ناشر: نگاه پارسه

مدیر مسئول: مهندس مرتضی فتحی

مدیر تولید: داریوش فتحی سپهوند

طرح جلد: حدیث مهدوی

صفحه آرای: حدیث مهدوی

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

نوبت چاپ: اول ۱۳۹۷

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۸۸۳۱-۲۱-۱

قیمت: ۱۵۰۰۰ تومان

آدرس: نشر نگاه پارسه، ۰۹۱۶۱۶۱۰۵۶۷ - ۰۹۹۰۶۶۱۵۵۶۴

مراکز پخش در تهران:

انتشارات عابدزاده، تلفن تماس: ۰۹۱۹۲۲۲۰۶۹۵

انتشارات تیموری، تلفن تماس: ۰۲۱۶۶۵۶۷۷۷۱

انتشارات برگ زیتون، تلفن تماس: ۰۲۱۶۶۴۰۹۵۵۸

پست الکترونیکی: Negaheparseh@gmail.com



حق چاپ و نشر محفوظ و مخصوص انتشارات نگاه پارسه است.

فهرست

۱. فصل اول: پراکنش جغرافیایی زعفران.....
۱. پایداری جغرافیایی جنس *Crocus*.....
۱. منشأ گیاه زعفران.....
۲. جایگاه اقتصادی زعفران.....
۵. فصل دوم: گیاه‌شناسی زعفران.....
۵. طبقه‌بندی گیاه‌شناسی گیاه زعفران.....
۵. گیاه‌شناسی.....
۸. مشخصات گیاه‌شناسی زعفران زراعت.....
۸. پیاز زعفران.....
۹. ریشه.....
۹. برگ.....
۱۰. گل.....
۱۱. مشخصات کلاله زعفران.....
۱۱. مشخصات گیاه‌شناسی زعفران وحشی.....
۱۲. روش تکثیر زعفران.....
۱۳. فصل سوم: نیازهای اکولوژیکی گیاه زعفران.....
۱۳. آب و هوای مناسب جهت کشت زعفران.....
۱۴. نوع خاک.....
۱۷. فصل چهارم: روش‌های کشت پیاز زعفران.....
۱۷. تناوب زراعی.....
۱۷. آماده سازی زمین.....

۱۸.....	طرز کاشت پیاز زعفران.....
۱۸.....	انواع کشت پیاز.....
۱۹.....	۱) کشت به روش کرتی به صورت هیرم کاری (کشت سنتی).....
۱۹.....	۲) کشت به روش جوی و پشته‌ای (کشت مکانیزه).....
۲۱.....	۳) کشت درون شیشه‌ای (کشت بافت).....
۲۲.....	انتخاب پیاز زعفران.....
۲۳.....	جمع‌آوری پیاز زعفران.....
۲۳.....	۱) روش خشکه‌کن.....
۲۴.....	۲) روش ترکن.....
۲۴.....	زمان ناشت.....
۲۷.....	فصل پنجم: عملیات داشت.....
۲۷.....	آبیاری زعفران.....
۲۷.....	آبیاری اول یا بار اول.....
۲۸.....	آبیاری دوم یا زاچ آب.....
۲۸.....	آبیاری سوم یا کولش آب.....
۲۸.....	آبیاری چهارم یا زرد آب.....
۲۹.....	مراقبت‌های مربوط به سال دوم.....
۲۹.....	تغذیه.....
۲۹.....	نیتروژن.....
۳۰.....	کودهای نیتروژنی.....
۳۰.....	زمان مصرف کودهای نیتروژن‌دار.....
۳۱.....	فسفر.....
۳۱.....	پتاسیم.....
۳۲.....	عناصر کم مصرف.....
۳۲.....	کود حیوانی.....
۳۳.....	سله‌شکنی.....
۳۴.....	علف‌های هرز و مبارزه با آنها.....
۳۵.....	الف) روش مکانیکی (وجین کردن).....
۳۵.....	ب) روش شیمیایی.....
۳۶.....	بیماری‌های گیاه زعفران.....

۳۶	سیاهک زعفران (Tacon)
۳۶	پوسیدگی بنفش ریشه (Violet root rot)
۳۷	پیچیدگی و فنری شدن کلاله
۳۷	آفات
۳۷	کنه‌ها (کنه <i>Rhizoglyphus robini</i>)
۳۷	پراکندگی
۳۷	مشخصات ظاهری
۳۸	بیولوژی
۳۸	نوع خسارت
۳۹	کنه فیهوهای گندم (<i>Petrobia lateens Muler</i>)
۴۰	کنه زمستانه سادات (<i>Penthaleus major Duges</i>)
۴۱	حشرات
۴۱	تریپس (<i>Tarips fabaci</i>)
۴۳	کرم پیازخوار
۴۳	کرم‌های زمینی (<i>Ditylenchus dipsaci</i>)
۴۳	جوندگان
۴۳	الف) خانواده موش‌های حقیقی
۴۳	ب) خانواده موش‌های آرویکولیده
۴۴	خرگوش
۴۵	فصل ششم: برداشت زعفران
۴۵	برداشت زعفران
۴۸	برداشت مکانیزه‌ی گل
۴۹	جدا کردن کلاله از گل
۵۰	طبقه‌بندی زعفران براساس میزان خامه
۵۰	(۱) زعفران سرگل
۵۰	(۲) زعفران پوشالی
۵۱	(۳) زعفران دسته
۵۱	جداسازی کلاله از گل زعفران به صورت ماشینی
۵۲	روش کنترل آلودگی میکروبی زعفران
۵۴	استفاده از پرتوهای یون ساز

۵۴	استفاده از امواج مایکروویو.....
۵۴	پرتوهای ماوراء بنفش.....
۵۴	فومیگاسیون.....
۵۷	فصل هفتم: روش‌های خشک کردن کلاله زعفران.....
۵۷	فرآیند خشک کردن کلاله زعفران.....
۵۷	فرآیند رطوبت‌گیری.....
۵۸	روشهای خشک کردن کلاله زعفران.....
۵۸	(۱) خشک کردن سنتی زعفران.....
۵۹	(۲) خشک کردن نوین زعفران.....
۶۰	روش‌های خشک کردن در کشورهای مختلف.....
۶۳	فصل هشتم: نگهداری زعفران.....
۶۳	نگهداری زعفران.....
۶۴	عوامل مؤثر در نگهداری زعفران.....
۶۴	(۱) نور.....
۶۴	(۲) اکسیژن.....
۶۴	(۳) رطوبت.....
۶۵	(۴) درجه حرارت.....
۶۵	جنس بسته‌محتوی زعفران.....
۶۷	فصل نهم: شناخت انواع زعفران و آشنائی با تقلبات آن.....
۶۷	مشخصات زعفران از نظر استاندارد ایران.....
۶۷	(۱) زعفران دسته‌ای.....
۶۷	(۲) زعفران رشته‌ای.....
۶۹	(۳) زعفران پودر.....
۷۰	مشخصات زعفران از نظر مؤسسه بین‌المللی استاندارد.....
۷۰	زعفران پودرو رشته‌ای.....
۷۱	تاریخچه تقلب در زعفران.....
۷۳	روش‌های شناسایی تقلب‌هایی که درمورد زعفران انجام می‌شود.....
۷۳	(۱) روش شناسایی مخلوط کردن زعفران خالص با قسمت‌هایی از گیاه زعفران.....
۷۳	(۲) روش شناسایی مخلوط کردن زعفران با قسمت‌هایی از گیاهان مشابه.....
۷۴	(۳) روش شناسایی تقلب با افزودن آب.....

۷۴	۴) روش شناسایی تقلب با افزودن مواد معدنی.....
۷۴	۵) روش شناسایی تقلب با مواد قندی.....
۷۴	۶) روش شناسایی تقلب با مواد روغنی.....
۷۴	۷) روش شناسایی تقلب با مواد حیوانی.....
۷۴	۸) روش شناسایی تقلب با افزودن عطر مصنوعی.....
۷۴	۹) روش شناسایی تقلب با افزودن مواد رنگی.....
۷۷	فصل دهم: شیمی زعفران.....
۷۷	ارزش غذایی زعفران.....
۷۸	کربوهیدرات ها.....
۷۸	چربی ها.....
۷۸	پروتئین ها.....
۷۸	مواد معدنی.....
۷۸	ویتامین ها.....
۷۹	ترکیبات مؤثر در رنگ زعفران.....
۷۹	ترکیبات مؤثر در طعم زعفران.....
۸۰	ترکیبات مؤثر در عطر زعفران.....
۸۱	فصل یازدهم: کشت زعفران در منزل (کشت زعفران در گلدان).....
۸۱	کشت زعفران در منزل (کشت زعفران در گلدان).....
۸۱	روش کشت به صورت علمی.....
۸۱	آبیاری.....
۸۱	خاک.....
۸۲	کود.....
۸۲	نور.....
۸۲	گرما.....
۸۲	تکثیر.....
۸۲	روش کشت به صورت تجربی.....
۸۳	پیوست: تصاویر.....
۸۳	منابع.....