

خيار گلخانه‌ای و خواص درمانی

مهندس غلامحسین نصوحی

معصومه استکی

دکتر سعید دوازده‌امامی

عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی استان اصفهان

سرشناسنامه	:	نصوحی، غلامحسین، ۱۳۳۵-
عنوان و نام پدیدآور	:	خیار گلخانه‌ای و خواص درمانی / تألیف غلامحسین نصوحی، معصومه استکی، سعید دوازده‌امامی
مشخصات نشر	:	اصفهان: نصوح، ۱۳۹۱.
مشخصات ظاهری	:	۱۶۰ ص. مصور، جدول، نمودار
شابک	:	۹۷۸-۶۰۰-۵۰۸۸-۳۴-۲
وضعیت فهرست نویسی	:	فیا
یادداشت	:	کتابنامه
موضوع	:	گیاهان گلخانه‌ای
موضوع	:	پلاستیک در کشاورزی
شناسه افزوده	:	استکی، معصومه، ۱۳۴۲-
شناسه افزوده	:	دوازده‌امامی، سعید، ۱۳۴۶-
رده‌بندی کنگره	:	۹۱۹۱.۶۳۳۷ SB
رده‌بندی دیویی	:	۶۳۵.۶۳
شماره کتابشناسی ملی	:	۳۰۳۳۴۸

نام کتاب	:	خیار گلخانه‌ای و خواص درمانی
تألیف	:	غلامحسین نصوحی، معصومه استکی و سعید دوازده‌امامی
طرح جلد	:	غلامحسین نصوحی
صفحه‌آرا	:	مریم عباسی‌فر
ناشر	:	نصوح ۹۱۳۳۱۱۹۲۴۰ Em:pub_nosooh@yahoo.com
نوبت چاپ	:	اول، ۱۳۹۱
چاپ	:	رضوی
تیراژ	:	۲۰۰۰ جلد
قیمت	:	۷۵۰۰۰ ریال
شابک	:	۹۷۸-۶۰۰-۵۰۸۸-۳۴-۲

فهرست

پیشگفتار.....	۹
کلیات.....	۱۱

فصل اول: سازه گلخانه‌ها و سیستم‌های گرمایی و تهویه‌ای / ۱۵

۱- مقدمه.....	۱۵
۲- انواع گلخانه‌ها از نظر شکل و جنس.....	۱۶
۳- سیستم‌های حرارتی.....	۱۹
۴- روش‌های کاهش انتقال حرارت (کاهش مصرف سوخت).....	۲۳
۴-۱- روش پلاستیک دو جداره با استفاده از Inflation Fan برای کاهش ضریب U.....	۲۴
۴-۲- روش استفاده از پرده‌های حرارتی.....	۲۶
۵- تهویه.....	۲۶
۵-۱- تهویه به منظور خنک کردن گلخانه.....	۲۸
۵-۲- تهویه برای تنظیم رطوبت نسبی فضای گلخانه.....	۲۸
۵-۳- تهویه گلخانه برای تأمین CO_2	۲۹
۵-۴- تجهیزات تهویه.....	۲۹
۶- تعمیرات سیستم‌های حرارتی و تهویه.....	۳۰

فصل دوم: آماده کردن بستر کاشت / ۳۱

۱- انواع بستر کاشت.....	۳۱
-------------------------	----

۳۱	۱-۱- بستر خاکی.....
۳۲	۲-۱- بسترهای خاکی همراه با مواد دیگر.....
۳۳	۳-۱- بسترهای گشت بدون خاک.....
۳۳	۲- ضدعفونی خاک.....
۳۳	۲-۱- ضدعفونی به وسیله بخار آب.....
۳۴	۲-۲- ضدعفونی به وسیله اشعه خورشیدی.....
۳۵	۳-۲- ضدعفونی به وسیله سموم.....
۳۷	۳- کوددهی قبل از کاشت.....
۳۷	۳-۱- کودهای حیوانی.....
۳۷	۳-۲- کودهای کمپوست.....
۳۷	۳-۳- کودهای شیمیایی.....

فصل سوم: نیازهای آب و هوایی / ۴۱

۴۱	۱- دما.....
۴۲	۲- نور.....
۴۴	۳- رطوبت.....

فصل چهارم: کاشت / ۴۵

۴۵	۱- کاشت خیار.....
۴۵	۱-۱- انتخاب رقم.....
۴۶	۲-۱- زمان کاشت.....
۴۷	۳-۱- کاشت به روش مستقیم (بذرکاری مستقیم).....
۴۷	۴-۱- کاشت به روش نشاء کاری.....
۴۹	۵-۱- مقاوم سازی نشاء.....
۵۰	۲- آبیاری.....
۵۳	۲-۱- آبیاری قطره ای.....
۵۴	۲-۲- آبیاری تراوا.....
۵۵	۳-۲- آبیاری جوی پشته ای.....
۵۵	۴-۲- آبیاری کرتی.....

فصل پنجم: داشت / ۵۷

- ۱- تنظیم شرایط اقلیمی..... ۵۷
- ۱-۱- رطوبت..... ۵۷
- ۱-۲- دما..... ۵۸
- ۱-۳- نور..... ۵۹
- ۲- روش‌های پیشگیری و کاهش آفات و بیماری‌ها..... ۶۰
- ۳- مراقبت بوته‌ها در زمان ۴ الی ۵ برگگی..... ۶۱
- ۴- دفع علف‌های هرز..... ۶۲
- ۴-۱- خسارات علف‌های هرز..... ۶۲
- ۴-۲- روش‌های دفع علف‌های هرز..... ۶۳
- ۵- نخ قیم برای داربست بوته‌ها..... ۶۴
- ۶- هرس اولیه بوته‌ها..... ۶۴
- ۷- هرس ساقه جانبی..... ۶۵
- ۸- هدایت بوته‌ها..... ۶۶
- ۹- بهداشت در هرس بوته خیار..... ۶۷
- ۱۰- هدایت بوته‌ها پس از رسیدن به سقف (سیم‌های افقی)..... ۶۸
- ۱۱- کوددهی در مراحل تولید به صورت آبکود (کود آبیاری)..... ۷۰
- ۱۲- علائم کمبود عناصر غذایی و رفع آنها..... ۷۵
- ۱۲-۱- ازت..... ۷۵
- ۱۲-۲- فسفر..... ۷۶
- ۱۲-۳- پتاسیم..... ۷۶
- ۱۲-۴- منیزیم..... ۷۶
- ۱۲-۵- روی..... ۷۷
- ۱۲-۶- کلسیم..... ۷۷
- ۱۲-۷- منگنز..... ۷۸
- ۱۲-۸- اثر تغییرات PH بر جذب و کمبود عناصر غذایی آهن و منگنز..... ۷۸
- ۱۲-۹- آثار منفی سمیت عناصر در بسترهای کشت بدون خاک..... ۷۹
- ۱۲-۱۰- آثار منفی کلروهای اضافی موجود در آب..... ۷۹
- ۱۲-۱۱- تشخیص صحیح علائم ظاهری بوته..... ۷۹

فصل ششم: آفات و بیماری‌ها / ۸۱

۸۱	۱- آفات
۸۱	۱-۱- شته‌ها
۸۳	۲-۱- تریپس
۸۴	۳-۱- کنه‌ها
۸۵	۴-۱- مگس سفید گلخانه
۸۷	۵-۱- مینوز
۸۷	۶-۱- نماتد انگل ریشه خیار
۸۸	۲- بیماری‌ها
۸۸	۱-۲- بوته میری خیار یا برگ گیاهچه
۸۹	۲-۲- سفیدک درونی
۹۱	۳-۲- سفیدک حقیقی
۹۱	۴-۲- وپروس موزائیک خیار
۹۲	۵-۲- گموز خیار
۹۳	۶-۲- کفک خاکستری
۹۳	۷-۲- بیماری اسکروتینیای خیار
۹۴	۸-۲- بیماری لکه زوایطی
۹۴	۹-۲- بیماری روتیسلیوم
۹۵	۱۰-۲- بیماری فوزاریمی
۹۵	۳- علف‌های هرز گلخانه
۹۶	۱-۳- پیشگیری
۹۶	۲-۳- کنترل و نابودی علف‌های هرز
۹۷	۴- بهداشت گلخانه

فصل هفتم: برداشت و عرضه محصول / ۹۹

۹۹	۱- چیدن میوه
۱۰۰	۲- بسته‌بندی خیار
۱۰۱	۳- بازاریابی
۱۰۳	۴- مراحل پایانی تولید

- ۱-۴- برداشت‌های پایانی خیار ۱۰۳
- ۲-۴- جمع‌آوری بوته‌ها ۱۰۳
- ۳-۴- تهیه کود کمپوست از بقایای گیاهایی و کودهای حیوانی ۱۰۳
- ۴-۴- آب شویی بسترهای خاکی گلخانه ۱۰۶
- منابع فصل اول تا هفتم ۱۰۸

فصل هشتم: خواص درمانی / ۱۰۹

- ۱- خواص تغذیه‌ای خیار ۱۰۹
- ۱-۱- خواص بنر خیار ۱۱۰
- ۱-۲- عامل تلخی خیار ۱۱۰
- ۱-۳- خیار داربستی ۱۱۱
- ۲- ترکیبات شیمیایی خیار ۱۱۳
- ۳- خواص برخی مواد موجود در خیار ۱۱۴
- ۳-۱- خواص کربوهیدرات ۱۱۴
- ۳-۲- پتاسیم ۱۱۴
- ۳-۳- منگنز ۱۱۵
- ۳-۴- مولیبدن ۱۱۶
- ۳-۵- مس ۱۱۶
- ۳-۶- ویتامین K ۱۱۶
- ۳-۷- ویتامین C ۱۱۷
- ۳-۸- ویتامین‌های گروه B ۱۱۹
- ۴- خواص درمانی ۱۲۱
- ۴-۱- مراقبت از پوست ۱۲۱
- ۴-۲- جلوگیری از سرطان ۱۲۳
- ۴-۳- اثر بر دفع سموم و رفع گرگرفتگی ۱۲۴
- ۴-۴- کنترل فشار خون ۱۲۵
- ۴-۵- اثر بر دندان‌ها و لثه‌ها ۱۲۶
- ۴-۶- کمک به هضم غذا و رفع یبوست ۱۲۶
- ۴-۷- جلوگیری از خون‌ریزی ۱۲۷

- ۴-۸- از بین برنده کرم کدو..... ۱۲۷
- ۴-۹- مراقبت از ناخن‌ها..... ۱۲۷
- ۴-۱۰- تسکین درد آرتريت، نقرس و مفاصل..... ۱۲۸
- ۴-۱۱- برطرف نمودن ديابت..... ۱۲۸
- ۴-۱۲- کاهش کلسترول..... ۱۲۹
- ۴-۱۳- تحريك رشد مو..... ۱۳۰
- ۴-۱۴- به‌عنوان يك ديورتيك..... ۱۳۰
- ۴-۱۵- تنظيم pH بدن..... ۱۳۰
- ۴-۱۶- اثر بر ميل جنسی..... ۱۳۱
- ۴-۱۷- اثر بر ضد پره اكلامپسی یا مسمومیت حاملگی..... ۱۳۱
- ۴-۱۸- اثر ضد پیری..... ۱۳۲
- ۴-۱۹- جلوگیری از سرماخوردگی در ورزشکاران..... ۱۳۳
- ۴-۲۰- کاهش وزن..... ۱۳۳
- ۴-۲۱- بر طرف نمودن سیاهی دور چشم..... ۱۳۴
- ۴-۲۲- رفع يبوست..... ۱۳۶
- ۵- ساير موارد درمانی..... ۱۳۶
- ۵-۱- برخی خواص تخم، ریشه و برگ خیار..... ۱۳۹
- ۶- تذکرات..... ۱۴۰
- منابع فصل هشتم..... ۱۴۲

پیشگفتار

اخیراً مزیت کشت‌های گلخانه‌ای از نظر افزایش تولید در واحد سطح، اشتغال‌زائی و صرفه‌جویی در مصرف آب و اراضی کشاورزی باعث شده خیل عظیمی از علاقه‌مندان و فارغ‌التحصیلان بخش کشاورزی به تولید با این روش روی آورند، از طرفی افزایش جمعیت و رشد آگاهی جامعه هم در اهمیت تغذیه سالم، تقاضا را برای مصرف در طول سال افزایش داده است، بنابراین اکنون به نظر می‌رسد که با توجه به افزایش سطح زیر کشت و کسب تجارب تولیدکنندگان و تعدد کتب منتشر شده در این زمینه، اطلاعات فنی خوبی در این زمینه حاصل شده است لذا آنچه اکنون نیاز به توجه بیشتری دارد حمایت از توزیع تولیدات گلخانه‌ای است که به دو صورت می‌تواند انجام گیرد.

الف: حمایت مراجع ذیصلاح از طریق تمهیداتی مثل حذف واسطه‌گران و افزایش توان مدیریتی تولیدکنندگان. به نظر می‌رسد همان‌طور که تولید این محصولات نیاز به مدیریت بهینه دارد حمایت در بازار عرضه و تقاضا چه در داخل و چه در خارج نیز مدیریت بالایی را می‌طلبد. ب: اطلاع‌رسانی اهمیت خواص این محصولات برای تشویق خانواده‌ها به مصرف آگاهانه و سالم‌تر، بدین منظور در چاپ این مجموعه سعی شده به خواص دارویی و درمانی محصول خیار (و گوجه فرنگی در کتاب دیگر) پرداخته شود.

امروزه بر همگان آشکار شده که اگر کمبودهای بدن مثل مواد معدنی و ویتامین‌ها به اندازه کافی با تغذیه تامین نگردد به عوارض ناشی از کمبودهای غذایی دچار شده و سلامتی بدن بیشتر در معرض خطر قرار می‌گیرد، شکی نیست آنهایی که به اهمیت این موضوع آگاهی ندارند با پیدایش عوارض ناشی از کمبودها در بدن خود مجبور به مراجعه به پزشک و جبران آنها از طریق مصرف ترکیبات مصنوعی داروها می‌شوند در صورتی که شکی نیست نتایج حاصله هیچ‌گاه با تامین از طریق تغذیه صحیح قابل مقایسه نیست، خوشبختانه این تفکر در طب سنتی و اخیراً در طب جدید نیز در حال گسترش می‌باشد.

با این وصف مؤلف بر آن شد علاوه بر اشاره به مسائل فنی تولید خیار گلخانه‌ای به نقش تغذیه‌ای مصرف آن بالاخص خواص درمانی نیز توجه نماید و برای چاپ ششم با ویراستاری مجدد و اضافه کردن مبحث جدید، تحت عنوان خیار گلخانه‌ای و خواص درمانی اقدام گردد لذا زحمت آن را سرکار خانم معصومه استکی و جناب آقای دکتر سعید

دوازده‌امامی به عهده گرفتند، که با توجه به تلاش و زحمت فراوان آنها، از ایشان کمال تشکر و قدردانی به عمل می‌آید. همچنین از جناب آقای دکتر مسعود تدین‌نژاد در خصوص مطلوب کوددهی در مراحل تولید به صورت آبکود و آقای غلامرضا معدلی که در زمینه اصلاح سازه‌ها و سیستم‌های حرارتی کمک نمودند نیز تشکر و قدردانی می‌گردد. در پایان ارائه نقطه نظرات مطالعه‌کنندگان برای مؤلفین موجب سپاس فراوان خواهد بود.

غلامحسین نصحی

www.ketab.ir