

۱۳۵۲۱۹۸

راه‌نمای کشت زعفران در ایران

پالین و کردآوری:

محموده استگی، کارشناس ارشد مرکز تحقیقات زعفران، منابع طبیعی استان اصفهان

سیددوازده امامی، عضویت علمی مرکز تحقیقات زعفران، منابع طبیعی استان اصفهان

فریبا حسینی، کارشناس ارشد زراعت

۱۳۹۵

سرشناسه : استکی، معصومه، ۱۳۴۲ -
 عنوان و نام پدیدآور : راهنمای کشت زعفران در ایران/ تالیف و گردآوری معصومه استکی، سعید
 دوازده امامی، فریبا حسینی؛ ویراستاران علمی حکمت اسفندیاری، محمد عطاقر.
 تهران: مرز دانش: آنگاه، ۱۳۹۴.
 ۱۵۲ ص.: مصور (رنگی).
 ۱۰۰۰۰۰ ریال: 2-83-6045-978-600
 وضعیت فهرست : فیبا
 نویسی : کتابنامه.
 یادداشت : زعفران
 موضوع : زعفران -- ایران
 موضوع : دوازده امامی، سعید، ۱۳۲۶ -
 شناسه افزوده : حسینی، فریبا، ۱۳۴۵ -
 شناسه افزوده : ۲۱۷SB الف/۷۷/۲۷ ۱۳۹۴
 رده بندی کنگره : ۵۸۴/۲۸
 رده بندی دیویی : ۳۹۳۲۲۵۴
 شماره کتابشناسی ملی :



انتشارات مرز دانش

مرکز چاپ و توزیع کتاب دانشگاهی

نام کتاب :	راهنمای کشت زعفران در ایران
نویسندگان :	معصومه استکی، سعید دوازده امامی - فریبا حسینی
ناشر :	انتشارات مرز دانش
چاپ :	چاپ دیجیتال مارن
نوبت و سال چاپ :	اول ۱۳۹۵ تیراژ : ۵۰۰ نسخه
ناشر همکار :	انتشارات آنگاه
شابک :	978-600-6045-83-2
قیمت :	12.000 تومان

مرکز بخش: تهران - خیابان انقلاب - خیابان ابوریحان - کوچه عنصری - پلاک ۱

تلفن 66403650 همراه : 09123714031

فروشگاه: تهران - خیابان انقلاب - بین خیابان ۱۲ فروردین و فخر رازی - پاساژ فروزنده - طبقه منفی ۱

واحد 228 تلفن: 66979208-66979213

www.marzedanesh.com

حق چاپ برای ناشر محفوظ است.

فهرست مطالب راهنمای کشت زعفران در ایران

فهرست مطالب

صفحه

۱۱

فصل اول

۱۲

۱-۱- تاریخچه مصرف زعفران در دنیا

۱۲

۱-۲- تاریخچه مصرف زعفران در ایران

۱۷

فصل دوم

۱۷

گیاه‌شناسی

۱۸

۱-۲- مشخصات گیاه‌شناسی

۱۸

۱-۲-۱- ریشه زعفران

۱۸

۱-۲-۱- پیاز یا کورم زعفران

۲۱

۱-۲-۳- گل

۲۴

۱-۲-۴- برگ‌ها

۲۹

فصل سوم

۲۹

انواع - زعفران

۳۰

۱-۳- انواع زعفران

۳۰

۱-۳-۱- انواع تجاری زعفران

۳۰

۱-۳-۱-۱- Mancha زعفران

۳۰

۱-۳-۱-۲- Rio زعفران

۳۰

۱-۳-۱-۳- Extracut زعفران

۳۰

۱-۳-۱-۴- Cupe زعفران یا سرگل

۳۱

۱-۳-۱-۵- Sirra زعفران

۳۱

۱-۳-۱-۶- Molido زعفران

۳۲

۱-۳-۲- انواع بهاره و پاییزه زعفران

۳۳

۱-۳-۲-۲- گونه‌ها و توده‌های زعفران

۳۳

۱-۳-۲-۳- زعفران‌های ایران

۳۳

۱-۳-۲-۳-۱- زعفران زرد یا آلمه (*C. almehensis*)

۳۴

۱-۳-۲-۳-۲- زعفران بنفش (*C. Michelsonii*)

- ۳۵ ۳-۲-۳-۳- زعفران سفید یا دو گله (*C. biflorus*)
- ۳۶ ۳-۲-۳-۴- زعفران خزر (*C. caspius*)
- ۳۷ ۳-۲-۳-۵- زعفران زیبا (*C. speciosus*)
- ۳۸ ۳-۲-۳-۶- زعفران زاگرس (*C. cancellatus*)
- ۳۹ ۳-۲-۳-۷- زعفران زاگرس کلاله قرمز
- ۴۰ ۳-۲-۳-۸- زعفران گیلان (*C. gilanicus*)
- ۴۰ ۳-۲-۳-۹- زعفران جو قاسم (*C. Haussknechtii*)
- ۴۱ ۳-۲-۳-۱۰- زعفران کوهستانی آلاتاویکوس
- ۴۲ ۳-۲-۳-۱۱- زعفران کوهستانی کرل کوی (*C. korolkowii*)
- ۴۳ ۳-۲-۴- انواع زعفران در دیگر نقاط دنیا

فصل چهارم

ترکیبات شیمیایی

- ۴۶ ۴-۱- ترکیبات شیمیایی زعفران
- ۴۶ ۴-۱-۱- ترکیب شیمیایی زعفران، خلال
- ۴۷ ۴-۱-۱-۱- رنگ زعفران
- ۴۸ ۴-۱-۱-۲- طعم زعفران
- ۵۰ ۴-۱-۱-۳- عطر زعفران
- ۵۰ ۴-۱-۱-۴- مواد معدنی
- ۵۱ ۴-۱-۱-۵- ویتامین
- ۵۱ ۴-۱-۱-۶- ترکیب شیمیایی پیاز زعفران
- ۵۲ ۴-۱-۱-۷- ترکیب شیمیایی گل‌پوش‌های زعفران
- ۵۳ ۴-۱-۱-۸- ترکیب شیمیایی برگ‌های زعفران

فصل پنجم

مدیریت زراعی

- ۵۵ ۵-۱- مدیریت زراعی
- ۵۶ ۵-۲- نیازهای اکولوژیکی
- ۵۸ ۵-۳- تغذیه زعفران (کود دهی)
- ۵۹ ۵-۳-۱- کودهای آلی

۶۱	۵-۳-۲- کودهای شیمیایی
۶۲	۵-۳-۳- نحوه استفاده از کودها از سال دوم به بعد
۶۳	۵-۳-۴- میزان مصرف کود شیمیایی
۶۷	۵-۳-۵- محلول پاشی برگ‌گی زعفران
۶۷	۵-۴- مراحل رشد و نمو زعفران
۶۸	۵-۵- کاشت
۶۹	۵-۴-۱- کشت دستی (کپه کاری)
۷۲	۵-۴-۲- کشت شیری
۷۲	۵-۴-۳- کشت ماشینی
۷۵	۵-۵-۱- ویژگی‌های خاک مزرعه
۷۶	۵-۶- وضعیت آب
۷۶	۵-۷- تناوب آبیاری
۷۷	۵-۸- کشت مخلوط زعفران
۷۷	۵-۹- کشت در گلدان
۷۸	۵-۱۰- حصارکشی زعفرانزار
۷۸	۵-۱۱- آبیاری
۷۹	۵-۱۱-۱- آب اول (سار)
۸۰	۵-۱۱-۲- آب دوم (گل پاک)
۸۰	۵-۱۱-۳- آب سوم (کلش آب)
۸۰	۵-۱۱-۴- آب آخر (زرد آب)
۸۱	۵-۱۱-۵- سله شکنی
۸۳	فصل ششم
۸۳	برداشت محصول
۷۴	۶-۱۲- برداشت محصول
۸۴	۶-۱۲-۱- برداشت گل
۸۷	۶-۱۳- باز کردن گل زعفران
۸۸	۶-۱۴- استانداردها
۸۹	۶-۱۵- فرآوری زعفران

۸۹	۶-۱۶- حمل و جابه‌جایی گل‌ها
۹۰	۶-۱۷- جداسازی کلالة
۹۱	۶-۱۸- دسته‌بندی
۹۲	۶-۱۸-۱- دسته‌بندی یک سویه
۹۲	۶-۱۸-۲- دسته‌بندی دو سویه یا دختر پیچ
۹۲	۶-۱۸-۳- دسته‌بندی کلالة نما
۹۳	۶-۱۸-۴- دسته‌بندی خالص
۹۳	۶-۱۸-۵- زعفران پوشال
۹۴	۶-۱۹- خشک کردن زعفران
۹۵	۶-۱۹-۱- شک کردن سنتی
۹۶	۶-۱۹-۲- روش الک و بر ریشنگ
۹۷	۶-۱۹-۳- روش در روش دستی
۹۹	۶-۲۰- بسته‌بندی
۱۰۱	۶-۲۱- آلودگی زعفران
۱۰۱	۶-۲۲- برداشت کورم
۱۰۳	۶-۲۳- برداشت برگ
۱۰۵	فصل هفتم
۱۰۵	خسارت، آفات و بیماری‌ها و علف‌های هرز
۱۰۶	۶-۲۴- علف‌های هرز مزارع زعفران
۱۰۷	۶-۲۵- سرمازدگی پیازهای زعفران
۱۰۷	۶-۲۶- خسارت برگ‌ها
۱۰۸	۵-۲۸- آفات زعفران
۱۰۸	۵-۲۸-۱- چونندگان
۱۰۹	۵-۲۸-۲- جوجه تیغی
۱۰۹	۵-۲۸-۳- کنه
۱۱۰	۵-۲۸-۴- تریپس
۱۱۱	۵-۲۹- بیماری‌های زعفران
۱۱۱	۵-۲۹-۱- بیماری زوال زعفران

- ۱۱۱ ۵-۲۹-۲- سیاهک زعفران
- ۱۱۲ ۵-۲۹-۳- بیماری پیچیدگی و فتری شدن کلاله
- ۱۱۲ ۵-۲۹-۴- پوسیدگی پیاز
- ۱۱۲ ۵-۲۹-۵- بیماری زردی (با کلروز برگ‌ها)
- ۱۱۲ ۵-۲۹-۶- نماتد

فصل هشتم

استانداردهای زعفران

- ۱۱۳ ۸-۱- استانداردهای زعفران
- ۱۱۴ ۸-۱-۱- استاندارد کالا
- ۱۱۴ ۸-۱-۲- مشخصات زعفران از نظر استاندارد بین‌المللی
- ۱۱۵ ۸-۱-۲-۱- زعفران بسته‌بندی
- ۱۱۶ ۸-۱-۲-۲- زعفران سرد
- ۱۱۶ ۸-۱-۳- بسته‌بندی و بسته‌گذاری
- ۱۱۷ ۸-۱-۴- قلب‌های زعفران
- ۱۱۸ ۸-۱-۴-۱- برخی روش‌های شناسایی زعفران اصلی از تقلبی
- ۱۱۹ ۸-۱-۴-۲- نمونه‌هایی از بررسی آزمایشگاه

فصل نهم

کاربردهای زعفران

- ۱۲۳ ۹-۱- کاربردها و خواص درمانی زعفران
- ۱۲۴ ۹-۲- زعفران و هنر
- ۱۲۵ ۹-۳- مصرف ادویه‌ای و خوراکی
- ۱۲۸ ۹-۴- مصارف دارویی در طب قدیم و جدید
- ۱۲۹ ۹-۵- تهیه آب زعفران
- ۱۲۳ ۹-۶- رنگ آمیزی
- ۱۳۳ ۹-۷- موارد احتیاط در مصرف زعفران
- ۱۳۴ ۹-۸- عسل زعفران

فصل دهم منابع مورد استفاده

فصل یازدهم تصاویر رنگی

۱۴۳

پیش‌گفتار محارمان

سپاس پروردگاری را که بر آدمی منت نهاد و قلم را مونس خط‌های جاودانش گرداند. بی‌تردید پروردگاری که به قلم، سوگند یاد کرد و از روح خود در آدمی دید، نیکو می‌دانست که قلم، در دستان این خلیفه‌ی زمینی، قاره‌فطره درهای عجیب خالق را به کام دانی مخلوق خواهد نوشت.

زعفران یکی از ارزشمندترین چاشنی‌های غذایی در دنیا و به خصوص در ایران می‌باشد. این گیاه دارای عطر و رایحه‌ای دل‌پذیر بوده و علاوه بر طعم و عطر، دارای خواص دارویی و درمانی فراوانی در طب قدیم و جدید می‌باشد.

گرچه به علت قدمت و اهمیت تجارت زعفران، تاکنون مطالب مختلفی را موضوع زعفران نوشته شده است، به نظر می‌رسد محاراش مطالب به زبان دیگر و اضافه نمودن مطالب جدیدی که از تحقیقات دهرهای اخیر بدست آمده، خالی از لطف نباشد.

در اینجا جادارد از جناب آقایان دکتر حسین زینلی و اصغر خلیقی، محمد جواد طالبی، محمد علی
 ادیب و سرکار خانم فاطمه نکویی اصفهانی و مهین بانو عباس قاجار بخاطر پشتیبانی و جناب آقای
 مهندس حکمت اسفندیاری به خاطر ویراستاری متن کتاب و ناشر محترم کمال تشکر و سپاسگزاری را
 بنمایم.

تشکر ویزا از خانواده ایمان بخاطر سختی هایی است که در زمان تهیه کتاب متحمل شده اند، امید
 است که با چاپ این کتاب بتوانیم آرزوی کوی از محبت های آنان را جبران نمایم.
 معصومه استکی - سعید دوازده امامی - مرضیه حسینی