

مروری بر گیاهشناسی، تاریخچه، موارد استفاده و برخی ترکیبات گیاه زعفران

سید آرمان حسینی بریه خانی^{۱*}، مهدی گرامی صادقیان^۲

۱- دانشجوی دکتری اکولوژی گیاهان زراعی دانشکده کشاورزی دانشگاه بیرجند

۲- کارشناس ارشد زراعت دانشکده کشاورزی دانشگاه بیرجند



نتایج و بحث

باتوجه با اینکه زعفران یکی از قدیمی گیاهان دارویی می باشد و از طرفی این گیاه در ایران بیشترین کشت و تولید را دارد تحقیقات نشان دهنده ی آن است که میزان سطح زیرکشت زعفران در ایران در سال ۱۳۹۵ حدود ۱۰۵۲۷۰ هکتار و با تولید ۳۳۶ تن می باشد. همچنین مطالعات نیازمند شناخت دقیق تر خصوصیات گیاهشناسی و موارد استفاده ی آن و ترکیبات موجود در آن می باشد لذا با توجه به مطالعات انجام شده میتوان گفت که گیاه زعفران از عرض جغرافیایی ۳۰ تا ۵۰ درجه شمالی تا طول جغرافیایی ۱۰ درجه غربی تا ۸۰ درجه شرقی و در مناطق با ارتفاع ۱۳۰۰-۲۳۰۰ متر از سطح دریا گسترش دارد.

در مورد ترکیبات زعفران میتوان گفت که زعفران غنی از ترکیبات فنولی با فعالیت آنتی-اکسیدانی می باشد. مهمترین ترکیبات در زعفران کروسین، پیکروکروسین و سافرانال هستند که به ترتیب مسئول رنگ، مزه و بو می باشند. در مورد موارد استفاده زعفران و خواص دارویی آن با توجه به تحقیقات گذشته می توان به موارد زیر اشاره کرد و از جمله مصارف آن به عنوان آرام بخش، خلط آور، محرک معده، برطرف کننده اسپاسم، درمان اسهال خونی، سرخک، تب، یرقان، بزرگ شدن کبد و طحال، مالیخولیا، عفونت دستگاه ادراری، هیستری، دیابت و درمان بیماری های پوستی می باشد.



مواد و روش ها

ارائه روش های مناسب به زراعی جهت افزایش کمیت و کیفیت محصولات حائز اهمیت ویژه ای می باشد. در این بین مواد غذایی یکی از مهمترین فاکتورهای محیطی اثر گذار بر روی خصوصیات کمی و کیفی گیاهان می باشد. یکی از نیازهای مهم در برنامه ریزی زراعی به منظور حصول عملکرد بالا و با کیفیت مطلوب ارزیابی سیستم های مختلف تغذیه گیاه است. با روش صحیح حاصلخیزی خاک و تغذیه گیاه می توان ضمن حفظ محیط زیست، افزایش کیفیت آب، کاهش فرسایش و حفظ تنوع زیستی، کارایی نهاده ها را افزایش داد.

زعفران دارای بیش از ۱۵۰ ترکیب فرار و معطر و همچنین بسیاری از ترکیبات غیر فرار فعال کارتنوئیدی از قبیل زنازانترین، لیکوپن و آلفا و بتا کاروتن های مختلف است. زعفران غنی از ترکیبات فنولی با فعالیت آنتی-اکسیدانی می باشد (Goli et al., 2012). مهمترین ترکیبات در زعفران کروسین، پیکروکروسین و سافرانال هستند که به ترتیب مسئول رنگ، مزه و بو می باشند (Fernández, 2004). مقدار این ترکیبات اصلی برای بیان کیفیت زعفران به کار می رود، مقادیر بیشتر این ترکیبات نشان دهنده کیفیت بالای زعفران است.

از کلاله زعفران برای طعم و رنگ دادن به انواع غذاها استفاده می شود. مادگی آن غنی از ربیوفلاوین است. پدازه های پخته خوراکی هستند. از گلبرگ ها یک رنگ آبی یا سبز استخراج می شود (ابراهیم زاده و همکاران، ۱۳۸۵).



چکیده:

زعفران با نام علمی *Crocus sativus* L. از خانواده زنبقی ها (Iridaceae) به عنوان گرانبهاترین محصول کشاورزی و دارویی جهان جایگاه ویژه ای در بین محصولات صنعتی و صادراتی ایران دارد. ایران به عنوان بزرگترین کشور تولید کننده و صادر کننده زعفران در دنیا شناخته شده است از طرف دیگر امروزه زعفران بخاطر استفاده آن به عنوان رنگ و ادویه طبیعی در صنعت صنایع غذایی، صنعت رنگرزی و عطرسازی و همچنین در طب سنتی به طور گسترده مورد استفاده قرار می گیرد و از عصاره و فرآورده های آن به عنوان ضد سرطان، آرامش بخش، ضدنفخ، مقوی معده، محرک تمایلات جنسی و ایجاد قاعدگی زودرس استفاده می شود. سطح زیرکشت زعفران در ایران در سال ۱۳۹۵ حدود ۱۰۵۲۷۰ هکتار و با تولید ۳۳۶ تن می باشد که سهم خراسان جنوبی در تولید این محصول در این سال ۱/۵۱ تن در سطح زیر کشت ۱۵۷۵۴ هکتار بوده است.

کلمات کلیدی: رنگ، بو، طعم، سطح زیرکشت



مقدمه:

تنوع آب و هوایی و شرایط اکولوژیک متفاوت باعث گردیده که کشور ایران یکی از بزرگترین گنجینه های گیاهان دارویی دنیا را دارا باشد. (امیدبیگی و همکاران، ۱۳۷۹). زعفران با نام علمی *Crocus sativus* L. از خانواده زنبقی ها (Iridaceae) به عنوان گرانبهاترین محصول کشاورزی و دارویی جهان جایگاه ویژه ای در بین محصولات صنعتی و صادراتی ایران دارد و تنها گیاهی است که واحد خرید و فروش آن به جای تن و کیلوگرم، مثقال و گرم است (بیات، ۱۳۹۳). هر چند انواع دیگر زعفران به دلیل دارا بودن گل های زیبا به عنوان گیاه زینتی نیز مورد استفاده قرار می گیرند، ولی گونه *Sativus* به عنوان ارزشمندترین رستنی ایران، اقتصادی ترین محصول کشاورزی و گرانبهاترین ادویه جهان مطرح است. ارزش و قیمت زیاد این محصول باعث شده تا به آن لقب طلای سرخ داده شود (ملافیلابی و همکاران، ۱۳۹۲).



منابع:

ابراهیم زاده، حسن، رجیبیان، طیبه، ابریشم چی، پروانه، کرمیان، رویا، صبورا، عدرا. ۱۳۸۵. زعفران. نگاه پژوهشی. تهران- انتشارات اطلاعات.
امید بیگی، رضا، صادقی، بهزاد، رضانی، امین. ۱۳۷۹. اثرهای منطقه کشت بر کیفیت زعفران. مجله علوم و فنون باغبانی ایران. ۳(۴): ۱۶۷ تا ۱۷۸.

Fernandez, J. A. 2007. Genetic resources of saffron and allies (*Crocus* spp.). *Acta Hort.* 739: 167–185.

Mollafilabi, A. 2004. Experimental findings of production and echophysiological aspects of saffron (*Crocus sativus* L.). In: Fernández, J., Abdullaev, F. (Eds.), *Proceeding of the 1st on Saffron, Albacete, Spain. Acta Hort.* 650: 195–200.