

راهنمای جامع و مصور کشت و پرورش صیفی جات

((هندوانه، طالبی، خربزه، کدو و))

مولفان :

مهندس سکیده بهرامی شیرمندی

مهندس حسین بهرامی شیرمندی

مهندس روح اله حسین زاده



سازمان اسناد و کتابخانه ملی جمهوری اسلامی ایران

شیرسناسه:	بهرامی، سکیته، ۱۳۵۲
عنوان و نام پدید آورنده:	راهنمای جامع و مصورکشت و پرورش صنی جات (هندوانه، طالبی، خربزه، کدو و...)
وضعیت فهرست نویسی:	فیا
مشخصات نشر:	تهران، سروا: ۱۳۹۲
مشخصات ظاهری:	۲۴۴صص، مصور جدول، نمودار
شابک:	۹۷۸-۶۰۰-۵۸۳۸-۶۹-۵
موضوع:	جالیزی
شناسه افزوده:	بهرامی، حسین
شناسه افزوده:	حسین زاده، روح اله
رده بندی کنگره:	۱۳۹۲ ر/۳ SB ۳۲۱
رده بندی دیویی:	۶۳۵
شماره کتابشناسی ملی:	۳۲۴۸۶۳۲

راهنمای جامع و مصورکشت و پرورش صنی جات (هندوانه، طالبی، خربزه، کدو و...)

ناشر:	انتشارات سروا
ناشر همکار:	کتابخانه ملی و اسناد و کتابخانه ملی
نوبت چاپ:	اول ناشر/۱۳۹۲
تعداد صفحات:	۱۰۰ نسخه
لیتوگرافی:	گلیا گرافیک
چاپخانه:	فرشویه
ناظر فنی چاپ:	رضا غلامی
قیمت:	۶۰۰۰-۵۸۳۸-۶۰۰-۹۷۸-۱۳۵۰۰ تومان

آدرس: انقلاب، خ کارگر جنوبی، نبش خ وحید نظری، ساختمان نادر، طبقه اول واحد ۱
فروشگاه و نمایشگاه دائمی تحقیقات آموزش کشاورزی و منابع طبیعی (تاگ)
تلفن: ۶۶۹۶۳۱۲۷-۶۶۴۸۱۳۳۰ فاکس: ۶۶۴۸۵۷۶۱ همراه ۹۱۲۱۹۹۵۸۳۲

Email: tagir@yahoo.com

حق چاپ برای تحقیقات آموزش کشاورزی و منابع طبیعی (تاگ) محفوظ است

پیشگفتار

حمد و سپاس از خداوند بزرگ که ما را در تهیه این کتاب یاری نمود. این کتاب از منابع داخلی و خارجی تهیه شده و حاوی اطلاعاتی مناسب برای پرورش هندوانه، طالبی و کدو است. این کتاب برای دانشجویان کشاورزی و کسانی که علاقمند به پرورش صیفی جات هستند، می تواند مفید واقع شود. اگرچه در منابع فارسی به کشت هندوانه، طالبی و کدو اطلاعاتی اشاره شده اما ما با ترکیب این اطلاعات و منابع خارجی به جزئیات کشت این محصولات پرداخته ایم. کتاب حاضر ممکن است نقائصی را داشته باشد و بسیار خوشحال می شویم که از انتقادات و پیشنهادات شما استفاده کنیم. در پایان از ویراستاران محترم و ناشر گرامی آقای غلامی کمال تشکر را داریم.

مهندس سکینه بهرامی سیرمندی.

مهندس حسن بهرامی سیرمندی

و مهندس روح الله حسن زاده

فهرست

صفحه

عنوان

فصل اول

۱-۱ بخش اول

۱-۱-۱-۱	مقدمه	۱۰
۱-۱-۱-۱-۱	۱-۱-۱-۱-۱ ویژگی تیره کدوئیان	۱۱
۱-۱-۱-۱-۱-۱	۲-۱-۱-۱-۱ مشخصات گیاهشناسی و تاریخچه محصولات هندوانه، طالبی، خربزه و انواع کدو	۱۱
۱-۱-۱-۱-۱-۱	۱-۲-۱-۱-۱ گیاهشناسی هندوانه	۱۱
۱-۱-۱-۱-۱-۱	۲-۱-۱-۱-۱ تاریخچه هندوانه	۱۲
۱-۱-۱-۱-۱-۱	۳-۱-۱-۱-۱ گیاهشناسی طالبی و خربزه	۱۳
۱-۱-۱-۱-۱-۱	۴-۱-۱-۱-۱ تاریخچه طالبی و خربزه	۱۴
۱-۱-۱-۱-۱-۱	۵-۲-۱-۱-۱ گیاهشناسی کدو	۱۵
۱-۱-۱-۱-۱-۱	۶-۲-۱-۱-۱ تاریخچه کدو	۱۷
۱-۱-۱-۱-۱-۱	۳-۱-۱-۱-۱ ارقام هندوانه، خربزه، طالبی و کدو	۱۹
۱-۱-۱-۱-۱-۱	۱-۳-۱-۱-۱ ارقام هندوانه	۱۹
۱-۱-۱-۱-۱-۱	۲-۳-۱-۱-۱ ارقام طالبی و خربزه	۲۷
۱-۱-۱-۱-۱-۱	۳-۳-۱-۱-۱ ارقام کدو	۲۹
۱-۱-۱-۱-۱-۱	۴-۱-۱-۱-۱ اهمیت اقتصادی هندوانه، طالبی، خربزه و انواع کدو	۳۲
۱-۱-۱-۱-۱-۱	۵-۱-۱-۱-۱ ارزش غذایی هندوانه، طالبی، خربزه و کدو	۳۳
۱-۱-۱-۱-۱-۱	۱-۱-۵-۱-۱-۱ ارزش غذایی هندوانه	۳۳
۱-۱-۱-۱-۱-۱	۲-۱-۵-۱-۱-۱ ارزش غذایی طالبی و خربزه	۳۴
۱-۱-۱-۱-۱-۱	۳-۱-۵-۱-۱-۱ ارزش غذایی کدو	۳۵
۱-۱-۱-۱-۱-۱	۶-۱-۱-۱-۱ خواص هندوانه، طالبی، خربزه و انواع کدو	۳۶
۱-۱-۱-۱-۱-۱	۱-۶-۱-۱-۱ خواص هندوانه	۳۶
۱-۱-۱-۱-۱-۱	۲-۶-۱-۱-۱ خواص طالبی و خربزه	۳۸
۱-۱-۱-۱-۱-۱	۳-۶-۱-۱-۱ خواص کدو و تخم کدو	۳۸

۲-۱ بخش دوم

۱-۲-۱ عوامل طبیعی مؤثر برای پرورش

- ۴۱..... ۱-۱-۲-۱ گازها و بوی.....
- ۴۱..... ۲-۱-۲-۱ فلزات سنگین.....
- ۴۲..... ۳-۱-۲-۱ باد.....
- ۴۲..... ۴-۱-۲-۱ نور.....
- ۴۲..... ۵-۱-۲-۱ آب.....
- ۴۴..... ۶-۱-۲-۱ دما.....
- ۴۴..... ۷-۱-۲-۱ خاک.....
- ۴۵..... ۱-۷-۱-۲-۱ انواع خاک ها.....
- ۴۵..... ۲-۷-۱-۲-۱ میزان غذایی در خاک.....
- ۵۹..... ۳-۷-۱-۲-۱ pH خاک.....
- ۶۰..... ۴-۷-۱-۲-۱ حاصلخیزی خاک.....
- ۶۱..... ۵-۷-۱-۲-۱ خاک های شور.....
- ۶۲..... ۱-۵-۷-۱-۲-۱ اصلاح خاک.....
- ۶۲..... ۱۱-۵-۷-۱-۲-۱ اصلاح خاک های شور.....
- ۶۶..... ۲-۵-۷-۱-۲-۱ روش های آبیاری در ارتباط با کنترل شوری.....
- ۶۹..... ۸-۱-۲-۱ کود.....
- ۶۹..... ۱-۸-۱-۲-۱ عملکرد کود.....
- ۷۰..... ۲-۸-۱-۲-۱ کودهای آلی و طبیعی.....
- ۷۱..... ۳-۸-۱-۲-۱ کودهای شیمیایی.....

۳-۱ بخش سوم

۱-۳-۱ بذر

- ۷۴..... ۱-۱-۳-۱ مشخصات بذر.....
- ۷۶..... ۲-۱-۳-۱ تهیه بذر.....
- ۷۶..... ۳-۱-۳-۱ کاشت بذر.....
- ۸۰..... ۴-۱-۳-۱ عمق کاشت بذر.....
- ۸۰..... ۵-۱-۳-۱ کاشت در خزانه و تهیه نشا.....

فصل دوم
۱-۲ بخش اول

۹۴.....	۱-۱-۲ مسائل در مورد کاشت، داشت و برداشت
۹۵.....	۱-۱-۲-۱ مرحله کاشت.....
۱۰۸.....	۱-۱-۲-۲ مرحله داشت.....
۱۱۰.....	۱-۱-۲-۳ برداشت و نگهداری محصول.....
۱۱۰.....	۱-۱-۲-۴ مالچ و کاربرد آن در کشت.....

۲-۲ بخش دوم

۱-۲-۲ کاشت، داشت و برداشت محصولات هندوانه، طالبی، خربزه و انواع کدو

۱۱۹.....	۱-۲-۲-۱ هندوانه.....
۱۱۹.....	۱-۲-۲-۲ شرایط آب و هوایی.....
۱۲۰.....	۱-۲-۲-۳ خاک و آماده سازی خاک.....
۱۲۳.....	۱-۲-۲-۴ احتیاجات کودی.....
۱۲۳.....	۱-۲-۲-۵ کاشت.....
۱۲۶.....	۱-۲-۲-۶ داشت.....
۱۲۷.....	۱-۲-۲-۷ برداشت و نگهداری.....
۱۳۱.....	۱-۲-۲-۸ توصیه های پیشنهادی برای انبار کردن.....
۱۳۲.....	۱-۲-۲-۹ مدت زمان برای یک هندوانه رسیده.....
۱۳۲.....	۱-۲-۲-۱۰ وزن استاندارد هندوانه.....
۱۳۷.....	۱-۲-۲-۱۱ کشت هندوانه بدون بذر.....
۱۴۲.....	۱-۲-۲-۱۲ نکات مورد توجه.....
۱۴۴.....	۱-۲-۲-۱۳ طالبی.....
۱۴۵.....	۱-۲-۲-۱۴ شرایط آب و هوایی.....
۱۴۶.....	۱-۲-۲-۱۵ خاک و آماده سازی خاک.....
۱۴۶.....	۱-۲-۲-۱۶ احتیاجات کودی.....
۱۴۷.....	۱-۲-۲-۱۷ کاشت.....
۱۴۸.....	۱-۲-۲-۱۸ داشت.....
۱۵۰.....	۱-۲-۲-۱۹ برداشت و نگهداری.....
۱۵۵.....	۱-۲-۲-۲۰ توصیه های پیشنهادی برای انبار کردن.....

۱۵۶	 ۹-۲-۱-۲-۲ نکات مورد توجه
۱۵۹	 ۳-۱-۲-۲ انواع کدو
۱۵۹	 ۲-۳-۱-۲-۲ شرابط آب و هوایی
۱۶۰	 ۳-۳-۱-۲-۲ خاک و آماده سازی خاک
۱۶۱	 ۴-۳-۱-۲-۲ .. احتیاجات کودی
۱۶۲	 ۵-۳-۱-۲-۲ کاشت
۱۶۵	 ۶-۳-۱-۲-۲ آفات
۱۶۵	 ۶-۳-۱-۲-۲ برداشت و نگهداری
۱۶۷	 ۷-۳-۱-۲-۲ توصیه های پیشنهادی برای انبار کردن
۱۶۷	 ۸-۳-۱-۲-۲ نکات مورد توجه
	فصل سوم
	۱-۳ آفات و بیماریهای هندوانه، طالبی یا خربزه و کدو
۱۷۰	 ۱-۱-۳ حشرات و آفات
۱۷۱	 ۱-۱-۱-۳ مگس جالیز
۱۸۲	 ۲-۱-۱-۳ شته و خانواده Aphidiae
۱۸۵	 ۱-۲-۱-۱-۳ شته جالیز
۱۸۹	 ۳-۱-۱-۳ مگس خربزه
۱۹۶	 ۴-۱-۱-۳ کفشدوزک خربزه یا کفشدوزک ۱۲ نقطه ای
۲۰۰	 ۵-۱-۱-۳ عروسک خربزه
۲۰۵	 ۶-۱-۱-۳ سرخرطومی جالیز
۲۱۰	 ۷-۱-۱-۳ بال سفیدک پنبه
۲۱۴	 ۸-۱-۱-۳ ملخ شاخک بلند پیشانی سفید
۲۱۶	 ۹-۱-۱-۳ تریس پیاز
۲۱۸	 ۱-۱-۱-۳ آگروتیس
۲۱۹	 ۲-۱-۳ بیماری ها
۲۱۹	 ۱-۲-۱-۳ بیماری قبیلولژیک
۲۱۹	 ۱-۱-۲-۱-۳ سیاه شدن گلگاه هندوانه

۲۲۵	 بیماری قارچی..... ۲-۲-۱-۳
۲۲۵	 جرب جالیز..... ۱-۲-۲-۱-۳
۲۲۶	 بونه میری..... ۲-۲-۲-۱-۳
۲۳۱	 آنتراکنوز..... ۳-۲-۲-۱-۳
۲۳۲	 سفیدک..... ۴-۲-۲-۱-۳
۲۳۲	 سفیدک دروغین..... ۱-۴-۲-۲-۱-۳
۲۳۲	 سفیدک پودری (سطحی)..... ۲-۴-۲-۲-۱-۳
۲۳۷	 بیماری ریویزی..... ۳-۲-۱-۳
۲۳۷	 مورزائیک کدو..... ۱-۳-۲-۱-۳
۲۳۹	 مورزائیک خیار..... ۲-۳-۲-۱-۳
۲۴۱	 بیماری باکتریایی..... ۴-۲-۱-۳
۲۴۱	 پژمردگی باکتریایی کدو نیان..... ۱-۴-۲-۱-۳
	منابع
۲۴۲	 فارسی.....
۲۴۳	 انگلیسی.....