

راهنمای کاربردی کاشت تا فرآوری

زعفران

تألیف:

مهندس کیهان خسروی

دکتر کیوان پزشکیور

انتشارات آموزش و ترویج کشاورزی

۱۳۹۳

سرشناسه	: خسروی، کیهان، ۱۳۵۹ -
عنوان و نام پدیدآور	: زعفران / تدوین و گردآوری کیهان خسروی، کیوان پزشکیپور.
مشخصات نشر	: تهران: آموزش و ترویج کشاورزی، ۱۳۹۳.
مشخصات ظاهری	: ۱۱۰ ص.: مصور(بخشی رنگی)، جدول.
شابک	: 978-600-6362-79-3
وضعیت فهرست نویسی	: قیفا
یادداشت	: بالای عنوان: راهنمای کاربردی کاشت تا فراوری.
عنوان دیگر	: راهنمای کاربردی کاشت تا فراوری.
موضوع	: زعفران -- کشت و اصلاح
شناسنامه افزوده	: پزشکیپور، کیوان، ۱۳۵۴ -
رده بندی کنگره	: SB۲۱۷/۷۴۵ ۱۳۹۳
رده بندی دیویی	: ۵۸۴/۳۸
شماره کتابشناسی ملی	: ۳۴۵۱۱۹۴



انتشارات آموزش و ترویج کشاورزی

نام کتاب	: راهنمای کاربردی کاشت تا فراوری زعفران
تدوین و گردآوری: مهندس کیهان خسروی، دکتر کیوان پزشکیپور	
ناشر :	انتشارات آموزش و ترویج کشاورزی
سال و نوبت چاپ:	۱۳۹۳-اول
شابک :	978-600-6362-79-3
قیمت :	۷۰۰۰۰ ریال
شمارگان :	۱۰۰۰ نسخه
روبروی دانشگاه تهران، بین خ ۱۲ فروردین و خ فخر رازی، پاساژ ظروفچی، طبقه سوم، واحد ۱۱	
تلفن:	۶۶۹۶۳۱۲۶
تلفن همراه:	۰۹۱۲۷۳۷۰۶۳۱
دورنگار:	۶۶۴۰۳۴۵۲
www.eatk.ir	email eatk_ir@yahoo.com

حق چاپ برای انتشارات آموزش و ترویج کشاورزی محفوظ است.

فهرست مطالب

۶	فصل اول - پراکنش جغرافیایی زعفران
۶	پراکنش جنس CROCUS
۶	منشاء گیاه زعفران
۷	جایگاه اقتصادی زعفران
۹	فصل دوم - گیاه‌شناسی زعفران
۹	طبقه‌بندی گیاه زعفران
۹	گیاه‌شناسی
۱۰	مشخصات گیاه‌شناسی زعفران زراعی
۱۱	پياز زعفران (CORM)
۱۱	ریشه
۱۲	برگ
۱۳	گل
۱۴	مشخصات کلالة زعفران
۱۵	مشخصات گیاه‌شناسی زعفران وحشی
۱۶	روش تکثیر زعفران
۱۷	فصل سوم - نیازهای اکولوژیکی گیاه زعفران
۱۷	آب و هوا
۱۸	نوع خاک
۲۰	فصل چهارم - روش‌های کشت پياز زعفران
۲۰	تناوب زراعی
۲۰	آماده سازی زمین
۲۱	طرز کاشت پياز زعفران
۲۶	انتخاب پياز زعفران
۲۷	جمع‌آوری پياز زعفران

۲۸	زمان کاشت.....
۲۹	فصل پنجم - عملیات داشت
۲۹	آبیاری زعفران.....
۳۱	تغذیه.....
۳۱	نیترژن.....
۳۲	کودهای نیتروژنی.....
۳۳	زمان مصرف کودهای نیتروژن دار.....
۳۳	فسفر.....
۳۳	پتاسیم.....
۳۴	عناصر کم مصرف.....
۳۴	کود حیوانی.....
۳۵	سله شکنی.....
۳۶	علف‌های هرز و مبارزه با آنها.....
۳۸	بیماری‌های گیاه زعفران.....
۳۸	سیاهک زعفران (Tacon).....
۳۹	پوسیدگی بنفش ریشه (Violet root rot).....
۳۹	پپچیدگی و فتری شدن کلالة.....
۳۹	آفات.....
۴۰	کنه‌ها.....
۴۰	کنه <i>Rhizoglyphus robini</i>
۴۲	کنه قهوه‌ای گندم (<i>Petrobia lateens</i> Muler).....
۴۳	کنه زمستانه غلات (<i>Penthaleus major</i> Duges).....
۴۴	حشرات.....
۴۴	تریپس (<i>Thrips tabaci</i>).....
۴۶	کرم پیازخوار.....
۴۶	کرم‌های زمینی (<i>Ditylenchus clioaci</i>).....
۴۶	جوندگان.....
۴۷	خرگوش.....
۴۸	فصل ششم - برداشت زعفران
۴۸	برداشت زعفران.....

۵۲.....	برداشت مکانیزه ی گل.....
۵۴.....	جدا کردن کلاله از گل.....
۵۴.....	طبقه‌بندی زعفران براساس میزان خامه.....
۵۶.....	جداسازی کلاله از گل زعفران به صورت ماشینی.....
۵۷.....	روش کنترل آلودگی میکروبی زعفران.....
۶۱.....	فصل هفتم- روش‌های خشک کردن کلاله زعفران.....
۶۱.....	فرآیند خشک کردن کلاله زعفران.....
۶۱.....	فرآیند رطوبت‌گیری.....
۶۲.....	روش‌های خشک کردن کلاله زعفران.....
۶۴.....	روش‌های خشک کردن در کشورهای مختلف.....
۶۶.....	فصل هشتم- نگهداری زعفران.....
۶۶.....	نگهداری زعفران.....
۶۷.....	عوامل مؤثر در نگهداری زعفران.....
۶۸.....	جنس بسته محتوی زعفران.....
۷۰.....	فصل نهم- شناخت انواع زعفران و آشنایی با تقلبات آن.....
۷۰.....	مشخصات زعفران از نظر استاندارد ایران.....
۷۳.....	مشخصات زعفران از نظر مؤسسه بین‌المللی استاندارد.....
۷۴.....	تاریخچه تقلب در زعفران.....
۷۶.....	روش‌های شناسایی تقلب‌هایی که درمورد زعفران انجام می‌شود :.....
۸۰.....	فصل دهم- شیمی زعفران.....
۸۰.....	ارزش غذایی زعفران.....
۸۲.....	ترکیبات مؤثر در رنگ زعفران.....
۸۳.....	ترکیبات مؤثر در طعم زعفران.....
۸۳.....	ترکیبات مؤثر در عطر زعفران.....
۸۴.....	فصل یازدهم- کشت زعفران در خانه (کشت زعفران در گلدان).....
۸۴.....	کشت زعفران در خانه (کشت زعفران در گلدان).....
۹۶.....	فهرست منابع.....