

زراعت گیاهان ادویه ای

تالیف

جهانفر دانشیان

موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر
سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی

محمد مهدی امیری خوریه

باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، واحد تاکستان، دانشگاه آزاد
اسلامی

امین مرادی اقدام

دانشجوی دکتری زراعت و مدرس دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی
واحد تاکستان

سرشناسه

: دانشیان، جهانفر، ۱۳۳۹ -

عنوان و نام پدیدآور : زراعت گیاهان ادویه‌ای/ تألیف جهانفر دانشیان، محمدمهدی امیری‌خوریه، امین مرادی‌اقدم.

مشخصات نشر

: تهران: انتشارات آموزش و ترویج کشاورزی، ۱۳۹۳.

مشخصات ظاهری

: ص.: ۳۰۰: مصور(رنگی)، جدول ۳۶۶

شابک

: 978-600-7744-00-0

وضعیت فهرست نویسی : فیبا

موضوع

: گیاهان ادویه‌ای

شناسه افزوده

: امیری خوریه، محمدمهدی، ۱۳۶۵ -

شناسه افزوده

: مرادی اقدم، امین، ۱۳۵۹ -

رده بندی کنگره

: ۱۳۹۳/۵/۳۰۵/۵۳۲

رده بندی دیویی

: ۶۳۳/۸۳

شماره کتابشناسی ملی : ۳۷۱۳۹۶۷



انتشارات آموزش و ترویج کشاورزی

نام کتاب: زراعت گیاهان ادویه‌ای

تألیف: جهانفر دانشیان، محمد مهدی امیری خوریه، امین مرادی اقدم

ناشر: انتشارات آموزش و ترویج کشاورزی

باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، واحد تاکستان، دانشگاه آزاد اسلامی

شابک: ۰۰۰-۷۷۴۴-۶۰۰-۹۷۸ سال و نوبت چاپ ۱۳۹۴-اول

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه قیمت ۲۲۰۰۰۰ ریال

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.



سخن اول

تاریخچه استفاده از ادویه ها، تاریخچه ای از غم ها و شادی ها است؛ حفاری های باستان شناسان نشان می دهد که انسان ما قبل تاریخ، برگ گیاهان را برای افزایش طعم غذاها مورد استفاده قرار می داده اند. مصرف و تولید ادویه ها در تمدن های باستانی چین، هند، یونان، مصر و روم نقش مهمی بازی کرده است، یونانیان و رومیان باستان با ادویه ها آشنا بوده و پول زیادی بابت خرید می پرداخته اند، ادویه ها یکی از بزرگترین عوامل پیشرفت بشر پس از میلاد مسیح بوده و موجب تغییرات شگرفی در مسیر تاریخ و جغرافیا شده است، کشف قاره آمریکا، کوتاه تر شدن راه های تجارتي و مستعمره شدن کشور های تولید کننده ادویه، نتیجه گسترش محبوبیت ادویه ها و بالا رفتن مصرف آن ها در بین مردم می باشد، تجارت ادویه ها بین خاورمیانه و اروپا در سال های ۳۰۰ تا ۶۰۰ پس از میلاد رونق گرفت و میخک از جزایر فیلیپین به چین منتقل می شد، بیشتر ادویه ها از مناطق گرمسیری آسیا سرچشمه گرفته اند و وسیله ای برای تجارت و مبادله بین شرق و غرب بوده است، نخستین تجار ادویه، اعراب بودند که حدود هزار سال به این تجارت پر سود می پرداختند، در قرون وسطی کاروان های اعراب، ادویه ها را از جنوب هندوستان به مصر و از آن جا به بندر اسکندریه و سپس به وسیله تاجران ایتالیایی به اروپا منتقل می کردند. امروزه اسانس هایی که از ادویه ها استخراج می شود در تولید لوازم آرایشی و بهداشتی استفاده بسیاری دارند، در کتاب پیش روی شما عزیزان ابتدا به بررسی تاریخچه هر ادویه به شکل مجزا پرداخته و سپس طریقه تولید و نکات درمانی و تغذیه ای را مورد بررسی قرار داده ایم، در پایان از زحمات جناب آقای زین العابدین غلامی مدیر انتشارات وزین آموزش و ترویج کشاورزی سپاسگزاری می کنیم که ما را در چاپ این کتاب یاری نمودند و آرزو مند توفیقات روز افزون ایشان و تمام پرسنل شریف انتشارات و شما خواننده گرانقدر هستیم و منتظر نظرات سازنده شما عزیزان هستیم.

با تشکر فراوان

مؤلفین

فهرست

۲		سغن اول
۵		تیره چتریان
۶		۱. انجدان رومی
۱۲		۲. انیسون
۱۸		۳. شوید
۲۴		۴. کرفس
۳۱		۵. رازیانه
۳۹		۶. زنیان
۴۳		۶. زیره سبز
۴۸		۷. زیره سیاه
۵۳		۷. گشنیز
۵۷		۷. گلپر
۶۲		تیره گل ستاره ای ها
۶۳		۸. ترخون
۶۹		تیره سماق
۷۰		۹. سماق
۷۵		تیره سیر
۷۶		۱۰. سیر
۸۴		۱۱. موسیر
۸۹		تیره زرشک
۹۰		۱۲. زرشک
۱۰۰		تیره برگ بویان
۱۰۱		۱۳. برگ بو
۱۰۸		۱۴. دارچین
۱۲۰		تیره شاهپسند
۱۲۰		۱۵. به لیمو
۱۲۵		تیره موردیان
۱۲۶		۱۶. جوز هندی
۱۳۱		۱۷. میخک
۱۴۰		تیره ارکیده
۱۴۱		۱۸. وانیل

۱۴۸.....	تیره زنبق
۱۴۹.....	۱۹. زعفران
۱۵۸.....	تیره نعناعیان
۱۵۸.....	۲۰. آویشن
۱۶۷.....	۲۱. بذر ریحان
۱۷۱.....	۲۲. پونه
۱۷۶.....	تیره زنجبیل
۱۷۶.....	۲۴. زردچوبه
۱۸۴.....	۲۳. زنجبیل
۱۹۳.....	۲۵. هل
۲۰۴.....	تیره فلفل
۲۰۴.....	۲۶. فلفل سیاه
۲۱۰.....	تیره سیب زمینی
۲۱۱.....	۲۷. فلفل قرمز
۲۱۹.....	زیر تیره پروانه آسا
۲۱۹.....	۲۸. شنبلیله
۲۲۴.....	تیره کنجد
۲۲۵.....	۲۹. کنجد
۲۳۳.....	تیره مرکبات
۲۳۳.....	۳۰. لیمو عمانی
۲۳۸.....	زیر تیره گل ارغوان
۲۳۸.....	۳۱. تمر هندی
۲۴۴.....	تیره آلانه
۲۴۴.....	۳۲. سیاه دانه
۲۴۸.....	تیره شب بو
۲۴۸.....	۳۳. خردل