

گیاه دارویی گشنیز

تألیف و گردآوری:

دکتر احمد احمدیان

عضو هیأت علمی دانشگاه تربت حیدریه

الهام دانشفر - سودابه نورزاد

سرشناسه	: احمدیان، احمد، ۱۳۵۹ -
عنوان و نام پدیدآور	: گیاه دارویی گشنیز / تألیف و گردآوری احمد احمدیان، الهام دانشفر، سودابه نورزاد.
مشخصات نشر	: تربت حیدریه: دانشگاه تربت حیدریه، ۱۳۹۳.
مشخصات ظاهری	: ۱۷۰ ص.: مصور، جدول.
شابک	: ۸۵۰۰۰ ریال : 0-1-93157-600-978
وضعیت فهرست نویسی	: فیپا
یادداشت	: کتابنامه: ص. ۱۳۵-۱۶۰.
موضوع	: گشنیز
موضوع	: گشنیز - مصارف درمانی
موضوع	: گیاهان دارویی - ایران - کشت و اصلاح
شناسه افزوده	: دانشفر، الهام
شناسه افزوده	: نورزاد، سودابه
شناسه افزوده	: دانشگاه تربت حیدریه
رده بندی کنگره	: K ۴۹۰/۳ ۱۳۹۳
رده بندی دیویی	: ۶۴۱/۳۷۷
شماره کتابشناسی ملی	: ۳۴۷۱۰۰



گیاه دارویی گشنیز

تألیف و گردآوری	: دکتر احمد احمدیان، الهام دانشفر، سودابه نورزاد
طرح جلد و صفحه آرایی	: مهدی علیپور
چاپ اول	: بهار ۱۳۹۳
شمارگان	: ۱۰۰۰ نسخه
چاپ و صحافی	: چاپخانه مهرسیما
قیمت	: ۸۵۰۰ تومان
شابک	: ۰-۱-۹۳۱۵۷-۶۰۰-۹۷۸

خراسان رضوی - تربت حیدریه، کیلومتر ۷ محور تربت مشهد، دانشگاه تربت حیدریه، انتشارات

دانشگاه تربت حیدریه، تلفن و نمابر: ۴ - ۲۲۹۹۶۰۱ - ۵۳۱

فهرست مطالب

دیاچه.....	۱
مقدمه.....	۵
طبقه بندی و نام گونه.....	۹
۱-۱- جایگاه گشنیز در طبقه بندی گیاهی.....	۹
۱-۲- اسامی گیاهشناسی پذیرفته شده گونه ها و مترادف هایشان.....	۱۴
۱-۳- اسامی رایج گونه ها.....	۱۵
توصیف مختصر گیاه.....	۱۷
۱-۲- جایگاه تولید اسانس.....	۲۵
منشأ گونه ها و مرکز تنوع.....	۲۷
ترکیبات و مصارف.....	۳۱
۱-۴- اسانسها و اسیدهای چرب میوه.....	۳۲
۲-۴- اسانس برگ.....	۳۳
۳-۴- ترکیبات شیمیایی.....	۳۴
۴-۴- روغن.....	۳۷
۵-۴- مشخصه های اسانس.....	۳۸
۶-۴- مصارف دارویی.....	۴۱
۱-۶-۴- فعالیت آنتی اکسیدانی.....	۴۳
۷-۴- استفاده از میوه ها به عنوان ادویه.....	۴۴
۸-۴- استفاده از گیاه سبز به عنوان ادویه و سبزی.....	۴۴
۹-۴- استفاده از اسانس میوه.....	۴۶
۱۰-۴- استفاده از اسیدهای چرب میوه.....	۴۷

- ۴۸ ۴-۱۱- صفات فیزیکوشیمیایی
- ۴۹ منابع ژنتیکی
- ۴۹ ۵-۱- حفاظت در مزرعه
- ۵۱ ۵-۲- حفاظت در خارج از محل و مجموعه ها (کلکسیونها)
- ۵۷ تنوع گونه ها
- ۵۷ ۶-۱- طبقه بندی زیر گونه ای
- ۶۰ ۶-۲- تنوع ارقام
- ۶۰ ۶-۳- خصوصیات مهم گونه ها
- ۶۳ ۶-۴- تنوع در توزیع جغرافیایی و خصوصیات مهم گیاه
- ۶۳ ۶-۴-۱- تنوع بخشهای مختلف گیاهی
- ۷۵ ۶-۴-۲- تنوع اندامهای زایشی
- ۸۱ ۶-۴-۳- اختلاف ویژگیهای فنولوژیکی
- ۸۳ ۶-۵- کلید شناسایی انواع اکوجغرافیایی گشنیز
- ۸۵ ۶-۶- تغییر در گشنیز از اجداد وحشی
- ۸۷ تکنیکهای نگهداری و روشهای استفاده شده در تکثیر و کشت در خارج از محل
- ۹۱ اصلاح
- ۹۱ ۸-۱- روشهای اصلاح
- ۹۳ ۸-۲- نرعمیمی
- ۹۵ بوم شناسی و کشاورزی
- ۱۰۰ ۹-۱- اثر عوامل محیطی و زراعت بر رشد و نمو گشنیز
- ۱۰۲ ۹-۱-۱- نور
- ۱۰۳ ۹-۱-۲- دما
- ۱۰۴ ۹-۱-۳- رطوبت
- ۱۰۴ ۹-۱-۴- آب و خاک
- ۱۰۵ ۹-۲- تأثیر کودهای شیمیایی بر گشنیز

- ۱-۲-۹- نیتروزن..... ۱۰۶
- ۲-۲-۹- فسفر..... ۱۱۱
- ۳-۲-۹- پتاسیم..... ۱۱۱
- ۳-۹- تاریخ کاشت و طول دوره‌ی رشد..... ۱۱۲
- بیماریها، آفات و علفهای هرز..... ۱۱۳
- ۱-۱۰- بیماریها..... ۱۱۳
- ۲-۱۰- آفات..... ۱۱۶
- ۳-۱۰- علل های هرز..... ۱۱۷
- تأثیر روشهای برداشت و خشک کردن..... ۱۱۹
- ۱-۱۱- تأثیر انبارداری..... ۱۲۰
- مناطق تولید و مصرف این گیاه..... ۱۲۳
- جنبه های تحقیق، حفظ و توسعه منابع ژنتیکی گیاه گشنیز..... ۱۲۷
- محدودیتها و چشم اندازهای محصلا..... ۱۳۱
- فهرست منابع:..... ۱۳۵

دیباچه

انسان، متکی به دامنه‌ی متنوعی از گونه‌های کشت شده‌ی گیاهان می‌باشد؛ حداقل ۶۰۰۰ گونه گیاهی برای اهداف متفاوت مورد استفاده قرار می‌گیرند. اغلب عنوان می‌شود که تنها مقداری از محصولات اصلی، قسمت عمده‌ی عرضه‌ی مواد غذایی را بر عهده دارند. ممکن است این صحیح باشد اما نباید سهم مهم بسیاری از گونه‌هایی که سطح زیر کشت و تولید کمتری دارند را ناچیز انگاشت. تحقیقات کشاورزی به‌طور سنتی بر روی این محصولات اصلی متمرکز شده‌اند در حالی که به محصولات کم اهمیت، توجه کمتری می‌شود که مشخصاً توسط دانشمندان کشورهای توسعه یافته صورت می‌پذیرد. از طرفی چنین محصولاتی موماً از جذب بودجه‌ی تحقیقاتی قابل ملاحظه‌ای، ناتوان هستند. بر خلاف اکثر محصولات اصلی، بسیاری از گونه‌های فراموش شده با شرایط گوناگون رشدی که ناچیز هم هستند سازگار می‌شوند مانند آنچه در مناطق کوهستانی البرز و زاگرس، نواحی کم باران، حاشیه کیرهای لوت و دشت کویر، شوره‌زارها و غیره مشاهده می‌شود. علاوه بر این بسیاری از محصولات که در سطح جهانی، فراموش شده محسوب می‌شوند در سطح محلی یا ملی جزء محصولات اصلی به حساب می‌آیند (مثلاً گل محمدی در کاشان و کرمان، زعفران در خراسان رضوی و آذربایجان و خربزه درختی در سیستان و بلوچستان) که در دوره‌های خاصی به طور قابل ملاحظه‌ای در عرضه‌ی مواد غذایی سهیم بوده‌اند. درختان میوه‌ی بومی (محلی) و نیز سبزی‌های محلی برای یک رژیم سالم غذایی حائز اهمیت می‌باشند. بسیاری از سبزیجات در ایران بصورت سنتی یا در منازل تولید می‌شود در حالیکه شرایط اقلیمی برای تولید انبوه و تجاری بطور کامل فراهم است. اطلاعات محدودی درباره‌ی بسیاری از ابعاد اساسی و مهم محصولات فراموش شده و بلااستفاده موجود است که مانع از توسعه و دوام بقای آن‌ها می‌گردد. یک عامل مهم که مانع این توسعه می‌باشد این است که اطلاعات موجود درباره‌ی ژرم-

پلاسم، محدود بوده و به سادگی در دسترس نیست. مثلاً فقط در کتاب‌های قدیمی یا دست نوشته‌هایی به زبان فارسی قدیم یافت می‌شوند. علاوه بر این، دانش موجود درباره‌ی ظرفیت ژنتیکی محصولات فراموش شده، محدود می‌باشد. این امر، بارها تلاش‌های تحقیقاتی بی برنامه‌ای را درباره‌ی اغلب محصولات فراموش شده سبب شده که مانند همان روش‌های بی‌ثمری است که در جهت نگهداری این منابع ژنتیکی صورت پذیرفته است. این کتاب بر آن است که به یکی از گونه‌هایی توجه کند که با درجات متفاوت توسط اکثر محققین به فراموشی سپرده شده و یا به لحاظ ارزش اقتصادی رها گشته است. امید می‌رود که اطلاعات جمع‌آوری شده به این موارد کمک نماید:

- ۱- جمع‌آوری اطلاعات و مشخصات کامل موجود در مورد گیاه گشنیز
 - ۲- شناسایی محدوده‌های موجود و راه‌های ممکن برای استفاده از محصولات
 - ۳- شناسایی تنوع‌های ژنتیکی برای تولید و توسعه کشت محصول
 - ۴- کشف کمبودهای موجود در پهنای فعلی تولید، نگهداری و مصرف گشنیز
- این مجموعه بر آن است که به توسعه و توجه بیشتر به ارزش موجود در این گیاه از طریق گردآوری و افزایش اطلاعات موجود، کمک نماید. امید می‌رود که مطالب موجود در این مجموعه، برای دانشجویان، دانشمندان، پژوهشگران و تولید کنندگان مرتبط با نگهداری، تحقیق، بهبود و ارتقاء این محصول، به‌عنوان مرجع ارزشمندی را تشکیل دهد.
- در پایان، ضمن اذعان به کاستی‌های فراوان کتاب در چاپ اول، از همکاران دانشگاهی، پژوهشگران و کارشناسان ارجمند تقاضا می‌شود پیشنهادات اصلاحی و نقاط ضعف این اثر را برای نگارندگان ارسال نمایند تا در چاپ‌های بعدی نسبت به رفع آن اقدام گردد.

لازم است از انتشارات دانشگاه تربت حیدریه که با استفاده از اعتبارات پژوهشی دانشگاه بر انتشار کتاب‌های علمی و پژوهشی اهتمام ویژه دارند سپاسگزاری گردد. از

همراهی‌های بی‌دریغ همسر گرامی‌ام (سرکار خانم مهلا محقق) و همچنین از آقایان مهندس مهدی علیپور و ایمان نورزاد که در تهیه این اثر کمک شایان توجهی داشته‌اند قدردانی می‌گردد.

احمد احمدیان ۱۳۹۳ (email: a.ahmadian@torbath.ac.ir)

www.ketab.ir