

پایه‌سی وضعیت تولید خیار و خیارشور

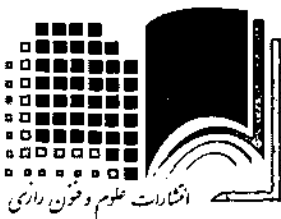


تألیف:

دکتر فرید اجلالی،

مهندس چنگیز اسفندیاری،

مهندس افتخار السادات شجاع‌الدینی



سرشناسه	: اجلالی، فرید
عنوان و نام پدیدآور	: بررسی وضعیت تولید خیار و خیارشور/ تألیف فرید اجلالی، چنگیز اسفندیاری، افتخارالسادات شجاع‌الدینی.
مشخصات نشر	: تهران: علوم و فنون رازی، ۱۳۹۱.
مشخصات ظاهری	: ۱۵۶ ص: مصور(رنگی)، جدول، نمودار.
شابک	: ۵۰۰۰۰ ریال: 978-600-93333-0-1
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
یادداشت	: کتابنامه.
موضوع	: خیار
شناسه افزوده	: اسفندیاری، چنگیز، ۱۳۴۸ -
شناسه افزوده	: شجاع‌الدینی، افتخارالسادات
رده بندی کنگره	: ۱۳۹۱ ISBN ۱۲۱/الف ۳ب ۴
رده بندی دیویی	: ۶۳۵/۶۳
شماره کتابشناسی ملی	: ۲۸۷۳۲۵۹

بررسی وضعیت تولید خیار و خیارشور

مؤلفان: فرید اجلالی، افتخارالسادات شجاع‌الدینی، چنگیز اسفندیاری

انتشارات علوم و فنون رازی

چاپ اول: ۱۳۹۱ تعداد: ۱۰۰ جلد

قیمت: ۵۰۰۰۰ ریال چاپخانه معراج

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۹۳۳۳۳-۰-۱

ISBN: 978-600-93333-0-1

دفتر مرکزی: تهران - خیابان شریعتی - خیابان پلیس - نیش کلیم کاشانی - کوچه

تلفکس: ۸۴۸۳۲۸۵

کاشانی نژاد - پلاک ۱۲

فهرست مطالب

صفحه	عنوان	
۹	مقدمه	
۱۱	فصل اول: تولید خیار	
۱۲	تاریخچه	۱-۱-
۱۳	ارزش غذایی	۱-۲-
۱۴	طعم خیار	۱-۳-
۱۴	مشخصات گیاه شناسی	۱-۴-
۱۹	شرایط آب و هوایی	۱-۵-
۲۰	خاک و کود	۱-۶-
۲۲	عملیات کاشت	۱-۷-
۲۵	عملیات داشت	۱-۸-
۲۷	آفات و بیماریها	۱-۹-
۳۱	عملیات برداشت	۱-۱۰-
۳۲	انواع خیار از نقطه نظر مصرف	۱-۱۱-
۳۷	شرایط نگهداری در انبار	۱-۱۲-
۴۱	فصل دوم: بررسی وضعیت صنعت تولید خیارشور	
۴۲	میزان سطح زیر کشت، عملکرد و میزان تولید	۲-۱-
۴۹	میزان تولید خیار گلخانه‌ای	۲-۲-
۵۰	میزان مصرف	۲-۳-

۶ بررسی وضعیت تولیدی خیار و خیارشور

۵۲	۴-۲ میزان ضایعات
۵۲	۵-۲ قیمت
۵۳	۶-۲ صادرات و واردات خیار و فرآورده‌های آن
۵۸	۷-۲ کدهای آیسیک فرآورده‌های حاصل از خیار
۵۸	۸-۲ مجوزهای صادره
۵۹	۹-۲ پروانه بهره برداری
۶۰	۱۰-۲ فرصتها
۶۱	۱۱-۲ مشکلات و تنگناها
۶۳	۱۲-۲ پیشنهادات
۶۷	فصل سوم: تولید خیارشور
۶۸	۱-۳ مقدمه‌ای بر روش نگهداری از طریق تخمیر
۷۱	۲-۳ تاریخچه تولید شورشیجات
۷۵	۳-۳ انواع خیارشور
۸۲	۴-۳ ویژگیهای مواد اولیه مصرفی
۸۷	۵-۳ ویژگیهای تجهیزات و ابزارهای مورد استفاده
۹۳	۶-۳ مراحل فرآوری
۱۰۳	۷-۳ مراحل تولید خیارشور تخمیر شده در آب نمک با غلظت بالا
۱۰۶	۸-۳ فساد و مشکلات عمومی خیارشور
۱۰۷	۹-۳ سایر فرآورده‌ها
۱۱۱	فصل چهارم: استانداردهای خیار و خیارشور
۱۱۲	۱-۴ استانداردهای ملی
۱۱۴	۲-۴ استانداردهای بین‌المللی
۱۱۵	استاندارد کدکس برای خیارشور - استاندارد کدکس شماره ۱۹۸۱-۱۱۵
۱۳۵	استاندارد کشور آمریکا برای درجه‌بندی خیار
۱۴۳	ضمیمه
۱۴۴	دفاتر و تشکلهای مرتبط
۱۴۶	خیارشور شوییدی (از نوع بسته‌بندی با میوه تازه)

فهرست مطالب ۷

۱۴۸	خیارشور نان و کره (از نوع بسته‌بندی با میوه تازه)
۱۴۹	خیارشور ورقه‌ای با طعم شیرین و کم نمک
۱۵۱	خیارشور شیرین
۱۵۳	منابع

www.ketab.ir

مقدمه

با افزایش جمعیت در جهان، نیاز مردم به میوه‌ها و به خصوص سبزی‌ها روز به روز افزایش می‌یابد. در حال حاضر از تکنولوژی نوین در تولید صیفی و سبزی بهره می‌گیرند تا نیاز جمعیت جهان را به این مواد غذایی ارزشمند پاسخ دهند. امروزه به منظور افزایش راندمان تولید و جلوگیری از ضایعات صیفی استفاده از روشهای کاشت، داشت و برداشت به صورت مکانیزه و علمی توسعه یافته است و همچنین تولید برخی از صیفی و میوه مانند خیار، گوجه فرنگی و توت فرنگی در گلخانه نیز انجام می‌شود.

در میان سبزیجات میزان تولید خیار بعد از تولید گوجه فرنگی، کلم و پیاز رتبه چهارم را در جهان داراست. در بین کشورهای چین با رتبه اول ۶۱ درصد از سهم تولید جهانی را به خود اختصاص می‌دهد. بعد از آن به ترتیب کشورهای ترکیه با ۵ درصد، ایران با ۴ درصد، آمریکا با ۳ درصد و ژاپن با ۲ درصد از کل تولید جهانی خیار، بالاترین میزان تولید را دارند.

علی‌رغم اینکه کشور ایران با داشتن پتانسیل‌های بالا در تولید محصولات کشاورزی و صنعتی از جمله وجود خاک، آب و هوای مستعد، نیروی کار فراوان و ارزان، وجود فارغ‌التحصیلان و متخصصان کشاورزی توانایی تولید محصولات کشاورزی و فرآورده‌های تبدیلی آن در سطح بالا دارد، به علت وجود مراتع، کمبودها، مشکلات مختلف میزان تولید این محصولات فرآورده‌های تبدیلی آنها در کشور پایین است. به

۱۰ بررسی وضعیت تولیدی خیار و خیارشور

عنوان مثال کشور ما در تولید خیار رتبه سوم جهانی را دارد، اما فقط ۵ درصد و ۱/۳۵

درصد از کل تولید خیار سبز به ترتیب در صنعت و صادرات استفاده می‌شود.

در این کتاب علاوه بر چگونگی تولید خیار (کاشت، داشت و برداشت)،

وضعیت صنعت تبدیلی آن در جهان و ایران، مراحل فرآوری، ماشین آلات مورد نیاز،

ویژگیهای مواد اولیه و محصول و بسته‌بندی و برخی از استانداردهای ملی و بین‌المللی لازم

به تفصیل مورد بررسی قرار گرفته است.

www.ketab.ir