

ذرت کوچک

(بیجه ذرت)

تألیف: مهندس لیلا جهانبان (هيات علمی دانشگاه پیام نور)

ویراستار: دکتر محمد رضا داوری

پدید آورنده: جهانبان، لیلا

عنوان: ذرت کوچک

تکرار نام پدید آورنده: لیلا جهانبان

مشخصات نشر: اراک، آیسانا، ۱۳۹۲

مشخصات ظاهری: ۱۶۳ صفحه، مصور، جدول

ISBN :978-600-92866-0-7

وضیعت فهرست نویسی: فیبا

یادداشت: کتابنامه: ص ۱۶۳؛ همچنین به صورت زیر نویس

یادداشت: ذرت - کشت و اصلاح

موضوع: ذرت - کاشت - در شماره ۱۵

زده کنگره: ۱۳۹۲، ۹ ج ۱۱/۲۴ SB

رده دیویی: ۶۳۳/۱۵

شماره مدرک: ۲۹۶۷۹۴۷

عنوان: ذرت کوچک

تألیف: مهندس لیلا جهانبان

ویراستار: دکتر محمدرضا داوری

طراحی جلد: عاطفه دیده ور

خدمات رایانه ای: محمد احمدی

چاپ: آیسانا، اراک

شابک: ۷-۰-۹۲۸۶۶-۶۰۰-۹۷۸

قیمت کتاب: ۷۰۰۰۰ ریال

نوبت چاپ: اول ۱۳۹۲

تیراژ: ۳۰۰۰ نسخه

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۸	پیشگفتار
۹	مقدمه
۱۴	کشت ارگانیک (زیستی) سبزیجات
۲۰	دامنه کشت بچه ذرت
۲۲	شرایط جوی و خاک
۲۴	انتخاب رقم مناسب
۳۲	میزان بذر و تراکم گیاهی
۴۱	بچه ذرت در نظام های زراعی
۴۳	مدیریت کود
۴۸	- آزمایش خاک و کاربرد آن
۵۷	- عوامل محیطی موثر بر جذب مواد غذایی ارگانیک
۶۰	مدیریت آبیاری
۶۵	سله شکنی و خاک دهی پای بوته
۶۶	مدیریت علف های هرز
۷۰	آفات و بیماری ها
۷۵	حذف گل آذین نر
۷۶	مرحله برداشت
۸۰	بچه ذرت در سیستم های کشاورزی
۸۱	مشکلات موجود از برداشت تا کارخانه
۸۴	فرآوری و بازاریابی
۹۳	کشت متداول بچه ذرت در هندوستان

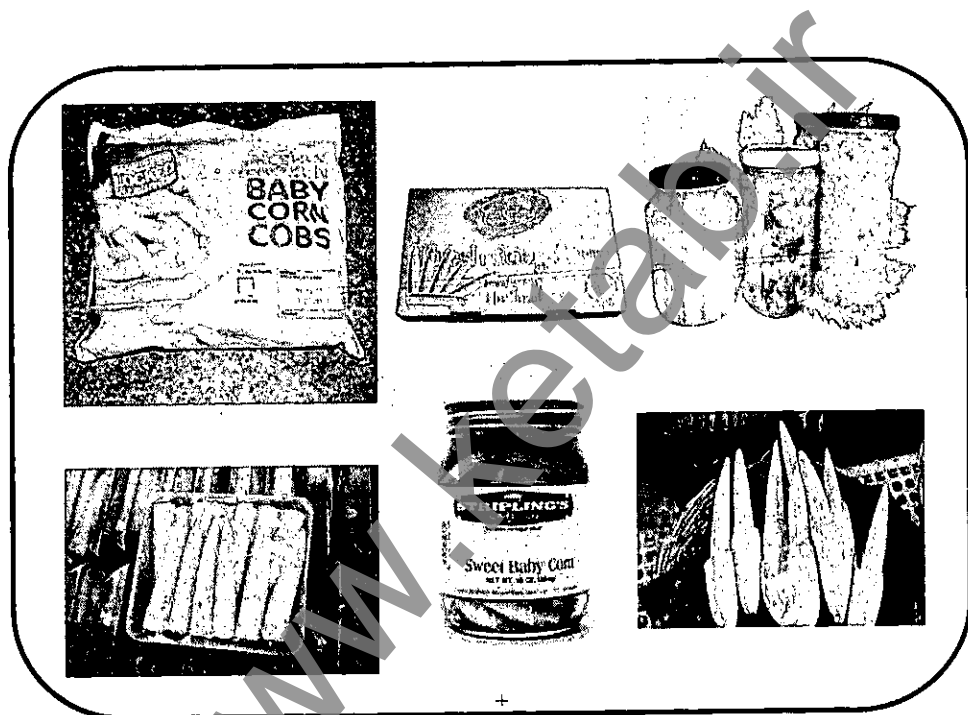
محصول فرعی کشت گیاه ذرت شیرین یا علوفه ای می باشد. بسیاری از ارقام ذرت شیرین یا علوفه ای برای تولید بچه ذرت مناسب می باشند. لازم است پیش از کاشت گیاه در مقیاس بزرگ برای تعیین رقم دلخواه، ارقام مختلف در کرت های آزمایشی کوچک کشت شود. اگر بچه ذرت به عنوان محصول دوم کشت شود رقم مورد نظر می بایست مناسب برای تولید اصلی (با هدف تولید ذرت شیرین یا علوفه ای) باشد. همچنین باید رقم مناسبی از نظر خصوصیات بلال برای تولید بچه ذرت انتخاب نمود. کیفیت بلال (نه کمیت آن) باید معیار اصلی انتخاب باشد.

ارزش غذایی بچه ذرت
بچه ذرت سرشار از ویتامین B است. همچنین این محصول منبع خوبی از مواد مغذی دیگر نیز می باشد. چهار انس (۱۲۰ گرم) از این سبزی ۱۳ درصد از مقدار توصیه شده مصرف روزانه لبنیات را فراهم می سازد. این مقدار بچه ذرت ۱۳ درصد پتاسیم، ۱۴ درصد B6، ۱۰ درصد ریوفلاوین، ۱۷ درصد ویتامین C و ۱۱ درصد فیبر افراد بزرگسال را روزانه فراهم می کند.

(جدول-۳) ارزش غذایی "بچه ذرت" (بر اساس وزن خشک) (منبع شماه ۱۸)

پروتئین	۸-۱۵ درصد
قند	۱۰-۱۱ درصد
فسفر	۹-۱۰ درصد
پتاسیم	۳-۲ درصد
فیبر	۵-۳ درصد
کلسیم	۵-۳ درصد
اسیدآسکوربیک	۷۵-۸۰ میلی گرم درصد گرم

ذرت زرد حاوی کارتنوئید هایی است که از بیماری های عروقی، سرطان های خاص و آب مروارید جلوگیری می نماید. ذرت زرد دارای دو نوع کارتنوئید زیاکسانتین و لئوتین می باشد که چشم ها را سالم نگه می دارند. زردی بیشتر بچه ذرت نشان دهنده کارتنوئید بیشتر است، بچه ذرت های زرد کم رنگ نسبت به رسیده مقدار کمتری کارتنوئید دارند.



(شکل-۱) محصولات و فرآورده های بچه ذرت

کشت ارگانیک (زیستی) سبزیجات

کمیسیون "کدکس غذایی"^۱ نهاد بین المللی تدوین استاندارد های مواد غذایی، که از زیر مجموعه های سازمان خواروبار و کشاورزی^۲ (FAO) و سازمان بهداشت جهانی^۳ (WHO) می باشد، کشاورزی زیستی را به شرح زیر تعریف کرده است: کشاورزی زیستی (ارگانیک) نظام مدیریت تولیدی جامع نگری است که موجب بهبود سلامت کشت بوم (اکوسیستم زراعی) از طریق حفظ و تقویت تنوع زیستی، چرخه های زیستی و فعالیت های بیولوژیکی خاک می شود. این نظام بر استفاده از عملیات مدیریتی به جای نهاده های خارجی و در نظر گرفتن شرایط اقلیمی منطقه ای و کاربرد روش های سازگار با محیط زیست تاکید دارد، که در آن برای تحقق کارکرد های نظام از روش های مکانیکی، زیستی و زراعی استفاده می شود و کاربرد روش های شیمیایی در آن جای ندارد. به طور خلاصه، در کشاورزی زیستی غذا و سایر محصولات بدون استفاده از کود ها و آفت کش های شیمیایی مصنوعی تولید می شود.

در بسیاری از کشورها صدور گواهی محصولات ارگانیک برای کشاورزان در قبال پرداخت مبلغی مهیا است. با توجه به کشوری که در آن کشت ارگانیک انجام می شود، این گواهی توسط دولت یا موسسات خصوصی به کشاورز اعطاء می شود. در این مباحث، تفاوت قائل شدن بین کشاورزی و غذای ارگانیک نیز بسیار مهم می باشد.

کشاورزی در رابطه با تولید محصولات تازه (سبزیجات، میوه ها، غلات، حبوبات، شیر و فرآورده های شیر و تخم مرغ) است در حالی که غذای ارگانیک، غذاهایی هستند که در تهیه آنها از موادی استفاده می شود که در تولید آنها در مزرعه از نهاده های شیمیایی و دست ساز (مصنوعی) همچون کودها و یا آفت کش های شیمیایی استفاده نشده است؛ خصوصاً حاوی موجودات تراریخته نیست؛ در فرآوری آنها از تابش، حلال های صنعتی و یا افزودنی های

1. Codex Alimentarius

2. Food and Agriculture Organization

3. World Health Organization