



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان
مدیریت جهاد کشاورزی شهرستان نجف آباد

موضوع مقاله:
سیب زمینی، خواص و نگهداری آن



تهیه و تدوین:
اصلاح مقدسی - کارشناس ارشد اداره آب و خاک و امور فنی و مهندسی
شهرستان نجف آباد
سال ۱۳۹۰

سیب زمینی، خواص و نگهداری آن

تهیه و تنظیم: اصلاان مقدسی کارشناس ارشد اداره آب و خاک شهرستان نجف آباد

مقدمه:

C, B, A و همچنین مقداری مواد نشاسته ای گلوکز و املاخ معدنی مثل آهن و منیزیم، پتاسیم و مواد معدنی دیگر است سیب زمینی در مجله‌های چشم‌های خود را می‌بیند. که به همین دلیل باید هنگامی که پوست سیب زمینی را جدا می‌کنند چشم‌های سمی آنرا به دقت بیرون بیاورند و همچنین باید از خوردن سیب زمینی که سبز شده و جوانه زده و یا خیلی کهنه شده اند خودداری گردد.

سیب زمینی با تولید سالانه حدود ۳۰۹ میلیون تن پس از گندم، ذرت و برنج از مهمترین محصولات استراتژیک جهان بشمار میرود مبادا پیدایش آن به بیش از ۸۰۰۰ سال قبل در آمریکای لاتین می‌رسد، غده سیب زمینی دارای ۷۹ درصد آب، ۱۶ درصد نشاسته، ۱ درصد مواد معدنی، ۱/۵ درصد مواد فیبری و حدود ۲ درصد مواد پروتئین با کیفیت بسیار خوب میباشد همچنین پتانسیل تولید ماده خشک روزانه آن در واحد سطح بالاتر از سایر محصولات کشاورزی است سیب زمینی حاوی ویتامینهای

تاریخچه سیب زمینی در ایران و شهرستان فریدونشهر:

سال یکی از مراکز عمده و مهم تولید سیب زمینی کشور بشمار می‌آید، منطقه فریدن شامل شهرستانهای (داران، فریدونشهر، چادگان و بویین) که از شرایط ویژه ای برای تولید غده های بذری سالم و سطح زیر کشت منطقه حدود ۱۳۳۰۰ هکتار و تولید سالانه ۳۰۵۰۰ تن و شهرستان فریدونشهر با متوسط سطح زیر کشت ۲۳۰۰ هکتار و با تولید ۴۸۳۰۰ تن از مناطق مهم تولید غده های بذری و خوراکی است.

برای اولین بار سیب زمینی در دوره فتحعلی شاه قاجار بوسیله سرجان ملکم وارد ایران، و در اطراف شهرستانهای کرج، دماوند و منطقه فریدن اصفهان کشت شده و بتدریج در سایر نقاط و مناطق سردسیر کشور رایج گردید و در حال حاضر سطح زیر کشت سیب زمینی در کشورمان بین ۱۴۰ تا ۱۵۰ هزار هکتار و تولید آن به بیش از سه میلیون تن میباشد، استان اصفهان با سطح زیر کشت حدود ۲۲۵۰۰ هکتار و میانگین عملکرد ۲۳۴۰۰ کیلوگرم در هکتار و با تولید ۵۲۶۵۰۰ تن در

ارقام سیب زمینی:

سردسیر استان اصفهان مانند مناطق فریدن و فریدونشهر که فواصل رشد یسب زمینی محدودیتی ندارد بسته به هدف تولید میتوان ارقام زودرس تا دیررس استفاده نمود.

ارقام سیب زمینی را بر اساس طول دوره رسیدگی غده ها به گروههای زودرس، میان رس، و کاملاً دیر رس تقسیم بندی کرده اند، انتخاب رقم مناسب برای هر ناحیه با توجه به تاریخ کاشت و طول فصل رشد منطقه انجام میگیرد مثلاً برای نواحی

مهمترین خواص سیب زمینی:

۱. درمان سوختگی و آفتاب زدگی:

تجدید کنید تا بزودی عارضه سوختگی برطرف شود، ورقه یا دو نیم شده سیب زمینی هم میتواند حتی برای آفتاب زدگی موثر باشد.

یک عدد سیب زمینی را پوست بکنید و رنده کنید سپس سیب زمینی رنده شده را روی نوار استریلیزه شده طبی بگذارید و روی قسمت سوخته بدن ببندید این در حالی است که سوختگی سطحی باشد، ضماد سیب زمینی را باید دو ساعت به دو ساعت

۲. درمان ضرب خوردگی:

بوکسورها، رنده کرده سیب زمینی خام آن را روی ضرب خوردگی میگذارند.

۲۰۰ گرم سیب زمینی را پوست بکنید و آنرا به مدت ۲۰ دقیقه بجوشانید سپس آن را له کنید و بصورت پوره درآورید و با پارچه نازکی روی ضرب خوردگی ببندید، ورزشکاران و

۳. رژیم بیماران قلبی:

سیب زمینی دارای پتاسیم، فسفر، کلسیم و منزیم است و به علت داشتن پتاسیم برای قلب بسیار مفید است و به همین دلیل بیماران قلبی میتوانند از آن استفاده کنند.

۴. تقویت قوه باء:

سیب زمینی بعلت داشتن فسفر مقوی قوه باء و مغز میباشد.

۵. درمان دیابت:

کنند و یا تنوری بریان کرده و مصرف نمایند توصیه می شود که با هر غذایی سیب زمینی هم مصرف کنند.

کسانی که مبتلا به بیماری قند هستند باید از رژیم سیب زمینی استفاده کنند و برای ادامه این رژیم صبر و حوصله نشان بدهند این اشخاص باید سیب زمینی را به شکل آب پز پوره ای سرخ

۶. درمان جوش صورت:

ضماد پوره سیب زمینی (روزانه دو بار) برای از بین بردن جوشهای صورت مفید است.

۷. درمان ضعف اعصاب و گلو درد:

خوردن جوشانده برگ سیب زمینی در تسکین درد و ضعف اعصاب و غرغره آن برای گلو درد مفید است.

۸. مبتلایان به باد مفاصل:

مبتلایان به باد مفاصل نیز باید سیب زمینی را در برنامه غذایی خود بگنجانند.

انبار داری و نگهداری سیب زمینی:

سیب زمینی برای مدت طولانی بعد از برداشت مورد استفاده قرار میگیرد و برای دستیابی به این هدف باید آن را از زمان برداشت تا موقع مصرف علیه شرایط نامطلوب خارجی و کاهش زیاد مواد جامد ناشی از تبخیر، تنفس و جوانه زنی محافظت نمود. نگهداری سیب زمینی در کیسه، کار غلطی است چرا که موجب جوانه زدن یا کندیدگی آن می شود، بهترین کار ریختن سیب زمینی در جعبه های متعدد میوه و روی هم چیدن جعبه ها است. منتها باید روی هر جعبه یک

عدد ورق کاغذ مشکی گذاشت تا نور به جعبه ها نفوذ نکند، به این ترتیب سیب زمینی خشک می ماند و هوای کافی به آن رسیده و هشتاد درصد کمتر می پوسد، نگهداری سیب زمینی در انبار به مدت طولانی سبب از دست رفتن آب و مواد غذایی، رشد بیش از حد جوانه ها و خسارت دیدن آنها و بالاخره موجب کاهش کمی و کیفی غده ها میگردد، بنابر این از عوامل مهم در انبارداری، درجه حرارت که بین ۱ تا ۴ درجه سانتیگراد، و

رطوبت بین ۸۵ تا ۹۵ درصد، و از نظر نور باید انبار کالا کاملاً تاریک بوده، و غلظت گاز کربنیک در انبار نباید بیش از یک درصد حجمی، و غلظت اکسیژن در هوای انبار، باید در حدود ۲۰ تا ۲۱ درصد حجمی باشد تا بتوان سیب زمینی را بهتر و با کیفیت خوب انبارداری نمود.

تبدیل و فرآوری سیب زمینی بمنظور جلوگیری از ضایعات

امروزه سیب زمینی از نقطه نظر میزان تولید، انرژی غذایی و تهیه فرآورده های متنوع و مختلف اهمیت زیادی دارد و یک ماده غذایی مهم در تغذیه کشورهای پیشرفته و در حال توسعه محسوب میشود. در کشور ما این محصول به عنوان محصولی برای تازه خوری شناخته شده میشود، و از فرآورده های سیب

زمینی بیشتر شناخته شده است و در چند سال اخیر چیپس نیز جایی در بازارهای مواد غذایی باز کرده است، لذا هر ساله قسمت زیادی از محصول سیب زمینی که حداکثر ۷ تا ۸ ماه قابل نگهداری است. با سپری شدن دوره نگهداری و شروع فساد دور ریخته میشود، در صورتی که فرآورده های سیب زمینی میتوان به نشاسته، چیپس، قطعات خشک سیب زمینی،

آرد خشک از سیب زمینی، کیک منجمد سیب زمینی، سیب زمینی پف کرده منجمد، آجیل سیب زمینی، گرانول و محصولات صنعتی مانند مالتوز و دکستروز که در تولید الکل و دیگر محصولات کاربرد دارد.

منابع مورد استفاده:

۱. آمارنامه های کشاورزی سالهای ۷۸-۷۹-۸۰ و ۸۱ شهرستان فریدونشهر - انتشارات سازمان جهاد کشاورزی اصفهان
۲. مرتضوی بک احمد- بررسی، حفظ، سلامت و تداوم عملکرد سیب زمینی.
۳. واقف ناصر- بررسی ضایعات انبارداری سیب زمینی در منطقه فریدن.
۴. یزدانی هوشنگ- مطالعه و بررسی در غده کاشت سیب زمینی در منطقه فریدن.
۵. سالنامه هواشناسی - سازمان هواشناسی کشور.
۶. جزوات درسی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز.

