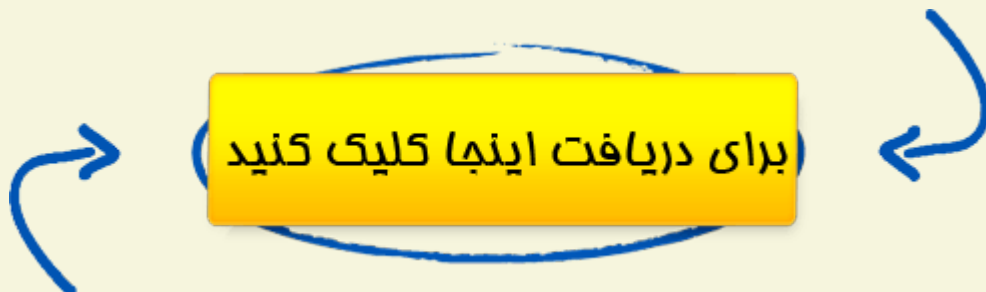


دانلود مقاله میکروگرین شیوه ای جدید در پرورش سبزی های تازه در خانه

جهت مشاهده [دانلود مقاله میکروگرین شیوه ای جدید در پرورش سبزی های تازه در خانه](#) به پایین همین صفحه

مراجعه نمایید

تعداد صفحات : 5 صفحه



چکیده

پیشرفت روزافزون علوم در عرصه های مختلف و به تبع آن در حوزه های مختلف علوم کشاورزی بخصوص در بخش علوم باغبانی از یک طرف و همچنین زندگی جوامع بشری در اقصی نقاط جهان موجب شده است که شیوه های جدیدی در کشت سبزیها به وجود بیاید تا بدین طریق نیازهای روزمره بشر تامین شود. یکی از این شیوه های جدید میکروگرین ها ۱ هستند. میکرو گرین ها اشکال کوچکی از انواع گیاهان خوراکی شامل سبزی ها ، گیاهان دارویی و نظایر آنهاست ، که میتوانند به عنوان تقویت کننده طعم غذا مورد استفاده قرار گیرند. همچنین سرشار از عناصر غذایی هستند . میکرو گرین ها در طی ۱۵ سال اخیر در اروپا و آمریکا مقبولیت زیادی یافته اند و همواره جزئی جدایی ناپذیر از برنامه غذایی آنان به شمار می آید و هر از چندی اقدام به معرفی نمونه های جدیدی از این گروه از سبزی ها می نمایند. در این نوشته کلیاتی از چگونگی تولید آنها ارائه میگردد تا زمینه ای برای تولید آن در کشورمان و انجام بیشتر و جامع تر تحقیقات به منظور بهره برداری از امتیازات ویژه سبزی ها باشد کلمات کلیدی : پرورش ، سبزی ، میکرو گرین

مقدمه

میکروگرین ها اشکال کوچکی از انواع گیاهان خوراکی شامل سبزی ها می باشند که بعنوان تقویت کننده طعم غذاها بکار گرفته می شوند تا علاوه بر لذیذ ساختن غذاها به آنان ظاهری مطلوب و دلپذیر ببخشند. میکروگرین ها علاوه بر این که دارای طعم مطبوع و ظاهر دلنشین هستند، غالباً سرشار از عناصر غذایی گوناگون می باشند. باید اذعان داشت که میکروگرین ها طی ۱۵ سال اخیر از مقبولیت ویژه ای در آمریکا و اروپا برخوردار شده اند بطوریکه هر از چندی یکبار بر معرفی وارسته های جدیدی از گیاهان بعنوان میکروگرین های جدید و ابتکاری اقدام می گردد. (Fresh origins,2012) میکروگرین ها مرحله دانهالی سبزی هایی مانند کلم گل یا کلم بروکلی و ریحان هستند. (Braunstein ,2012) میکروگرین ها منتسب به گیاهان کاملی هستند که در مرحله دانهالی جوان و بعد از اینکه چندین برگ حقیقی متعاقب ظهور برگ های لپه ای پدیدار گردیدند ، برداشت و مصرف می شوند. آنها با sprout کاملاًها فرق دارند زیرا sprout ها بسیار جوان هستند و درون آب و در شرایط تاریکی پرورش می یابند یعنی sprout ها پس از باز شدن لپه ها به جوانه زنی خویش در بستری از

آب ادامه می دهند درحالیکه ریشه دار شده اند و همچنان به دانه ها متصل هستند. میکروگرین ها فرمی ظریف از گیاهان خوراکی جوان هستند که از بذور انواع سبزیجات ، گیاهان دارویی و سایر نباتات با قابلیت غذایی حاصل می گردند. اندازه میکروگرین ها از ۲/۵-۴ سانتیمتر با در نظر گرفتن ساقه ها و برگ هایشان متغیر است. هر میکروگرین دارای یک ساقه اصلی مرکزی است که آنرا در زمان برداشت دقیقاً از سطح زمین قطع می کنند. آنها دارای دو برگ لپه ای توسعه یافته و معمولاً دارای یک جفت از برگ های حقیقی کوچک و نسبتاً توسعه یافته اند. در یک نمو بارز ، ساقه و آرایش برگ ها در میکروگرین ها به حدود ارتفاع ۲/۵-۴ سانتیمتر و پهنای ۱/۲-۲/۵ سانتیمتر می رسند. متوسط زمان محصول

دهی برای اغلب میکروگرین ها به مدت ۷-۱۰ روز از زمان جوانه زنی ، تولید گیاهچه تا زمان برداشت است. میکروگرین ها با وجود چنین اندازه کوچکی از طعم های قوی برخوردارند آنچنانکه گیاهان رشد یافته از چنین ویژگی هایی برخوردار نمی باشند. (Diacona & Leenderts, 2013) پرورش میکروگرین ها برای اولین دفعه از کالیفرنیا جنوبی آغاز گردید بطوریکه از اواسط دهه ۱۹۹۰ میلادی در ایالات متحده آمریکا رواج یافتند. اولین کاربرد واژه میکروگرین به مستندات سال های ۱۹۹۸ میلادی بر می گردد لذا واژه ای بسیار جدید و نوپا محسوب می شود. میکروگرین ها در ابتدا فقط شامل چند وارینه از جمله ریحان ، چغندرهای غده ای، کلم پیچ ، گشنیز و کاشت درهم چند نوع سبزی در کنار یکدیگر بود. یک نوع از میکروگرین ها را در ماده رشد مخصوصی از جنس پالپ های سلولزی یا کاغذی پرورش می دهند و بفروش می رسانند. این نوع میکروگرین از سال ۲۰۰۲ میلادی در اروپا رواج یافته است. امروزه بسیاری از افرادی که میکروگرین ها را در فضاهای خانگی نظیر حیاط های پشتی خانه ها پرورش می دهند ، نسبت بفروش آنها در مغازه های عرضه محصولات کشاورزی و رستوران ها اقدام می ورزند. (Diacona & Leenderts, 2013)

میکروگرین ها دارای سه بخش اصلی و عمده هستند : (۱) ساقه مرکزی (۲) دو برگ لپه ای (۳) یک جفت برگ حقیقی جوان. میکروگرین ها دارای اندازه های متفاوتی هستند که این موضوع بستگی به نوع وارینه آنان دارد اما ارتفاع متوسط میکروگرین ها را ۲/۵-۴ سانتیمتر توصیه می کنند. هر گاه طول گیاهچه ها از میزان توصیه شده بزرگتر گردد آنگاه نمی توان آنها را به عنوان میکروگرین محسوب کرد. (Diacona & Leenderts, 2013)

۱ - Micro Green

وارینه های مناسب میکروگرین

عمده ترین وارینه هایی که برای تولید میکروگرین ها بکار می روند در جدول شماره ۱ ارائه شده است. (Fresh origins, 2012)

جدول ۱. گیاهانی که قابلیت کشت به صورت میکروگرین را دارند.

نام فارسی گیاه نام انگلیسی نام فارسی گیاه نام انگلیسی

تاج خروس Amaranth گشنیز Coriander

چغندر غده ای Beets شاهی یا ترتیزک Cress

ریحان Basil رازیانه Fennel

کلم برگ Cabbage کلم پیچ Kale

کرفس Celery خردل Mustard

چغندر برگی Chard جعفری Parsley

تریچه Radish ترشک Sorrel

البته برخی وارپته ها را همچنين می توان بصورت مخلوط با یکدیگر کاشت. میکروگرین هاي مخلوط از بافت ، رنگ و مزه هاي مختلفی بهره مندند (Fresh.origins,2012).

دلایل پرورش میکروگرین ها

سالم بودن : میکروگرین ها سرشار از آنزیم هاي حیاتی ، ویتامین ها ، عناصر معدنی و کلروفیل هستند اما آنها از جمله غذاهای تازه ای نیستند که شما غالباً به میزان زیادی روزانه مصرف می کنید.

سهولت پرورش : میکروگرین ها را می توان با شیوه هیدروپونیک و بدون هیچگونه نیازمندی ویژه ای پرورش داد. آنها را می توان با استفاده از یک بشقاب کوچک در داخل و یا خارج از محیط خانه ها پرورش داد میکروگرین ها فضای بسیار کمی لازم دارند و ظاهری نظیر باغچه کوچک را متجلی می سازند.

تفریح و سرگرمی : میکروگرین هاي پرورشی نه تنها سالم و خوشمزه هستند بلکه بعنوان نوعی مبارزه طلبی ، تفریح و سرگرمی نیز مطرح می باشند.

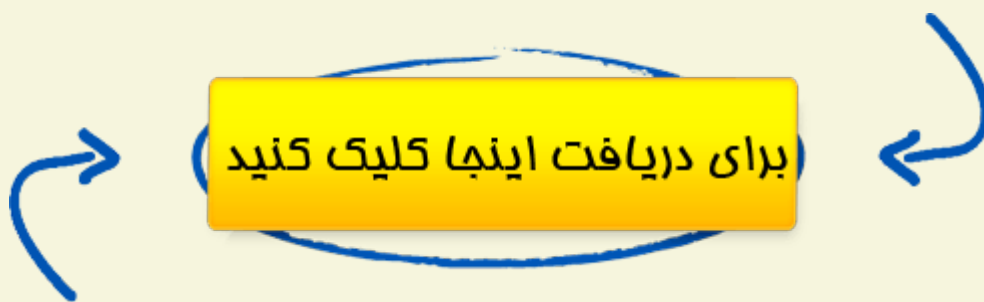
خوشمزه بودن : بدین طریق می شود از انواع طعم ها و مزه ها برخوردار شد زیرا گیاهان حداکثر طعم و مزه خویش را در اولین مراحل رشد یعنی دوره میکروگرینی بروز می دهند. متفاوت بودن : میکروگرین ها می توانند با افزوده شدن به سالادها ، ساندویچ ها ، سوپ ها بعنوان چاشنی به تکمیل طعم و کیفیت غذاها کمک نمایند (Diacona & Leenderts, 2013).

آنها در شرایط اقلیمی ایده آل پرورش می یابند لذا از بالاترین کیفیت غذایی برخوردارند. ستبر ، پرنور رنگ و مملو از طعم هاي مختلف هستند.

ماندگاری خوبی در شرایط قفسه ای دارند.

طیف گسترده ای از ارقام مختلف گیاهی را تا بیش از ۱۱۵ نوع فرا می گیرند. قابلیت پرورش در تمامی ماه های سال را دارند.

قابلیت حمل و نقل شبانه را دارا هستند. (Fresh origins,2012) میکروگرین ها با وضعیت قوی ، پرنور رنگ ، شاداب و خوش طعم پرورش می یابند.



مقالات مرتبط

- [دانلود مقاله فرایند انتقال از کشاورزی رایج به پایدار و عوامل موثر بر آن](#)
- [دانلود مقاله تفاوت سن کشاورزی پایدار و ارگانیک](#)
- [دانلود مقاله مدیریت منابع با بهره وری انرژی در مراکز داده ای محاسبات ابری](#)

از این سایت ها نیز دیدن نمایید

- [ترنس لاین ، مرجع مقالات تخصصی فارسی ایران](#)
- [گت پیپر ، منبع مقالات انگلیسی و فارسی](#)
- [دانش رسان ، بیش از 1.5 میلیون مقاله فارسی](#)