

درجه ۳ بکار برده می شود که حدود ۶۰٪ از درختان خرما را شامل می شود.

خضراوی:
در کازرون، چهرم و فسا کاشته می شود. از ارقام نیمه خشک است. درختی است کوچک با میوه دوکی شکل که رنگ آن زرد روشن و زود رس است. میوه در موقع رسیدن رنگ قرمز قهوه ای به خود می گیرد.

منطقه خشت و کمارج:
خشت و کمارج بخشی از شهرستان کازرون است که عموماً خرمای خوش خوار دارای نخلستان های بهم پیوسته است. رقم غالب خرمای این منطقه کبکاب و زاهدی (قصب) است. ارقام دیگر نیز عبارتند، شیخالی - مکتیو - خوش خوار - شکر - زین الدینی - قندی. حدودی ۸۰٪ کل تولید را خرمای کبکاب و ۲۰٪ بقیه ارقام مختلف خرماست.

در رقم کبکاب رنگ خارک زرد بوده و رنگ خرمای قهوه ای تا قهوه ای متمایل به سیاه است. این رقم به صورت رطب و خرما مصرف می شود. میانگین طول خرمای آن ۲۰۷۲ سانتیمتر و میانگین قطر ۲۴۶ سانتیمتر است (شکل ۱).



(شکل ۱)

۴

پیارم:
در حسنآباد کازرون، اطراف داراب کاشته شده است. درصد رطوبت میوه کم و از ارقام خشک است. نسبتاً دیررس است. این رقم محصول خوبی می دهد و کیفیت میوه آن مطلوب است.

شیخالی:
در کازرون، خشت و شبانکاره کاشته می شود. رنگ میوه زرد است و خارک بسیار خوبی تولید می کند. اندازه میوه بزرگ و قسمت پائین آن کاملاً پهن است. این رقم به صورت خارک مصرف می شود.

مکتیو:
در کازرون و خشت کاشته شده است. از نوع خرمای نرم است. رنگ میوه زرد مایل به قهوه ای است.

کننهار:
در کازرون، داراب کاشته شده است. رنگ میوه زرد است و از نظر اهمیت تولید درجه چهار محسوب می شود. مصرف آن بیشتر به صورت رطب و خرما است.

خاصوئی:
در فسا، لار، فیروزآباد کاشته شده است. میوه بسیار شیرین و رنگ آن قرمز و اندازه اش کوچک است. در فسا به آن خاصی گفته می شود و از نظر مرغوبیت در این محل درجه دوم است. قدرت انبارداری میوه خوب است.

زرد:
در لار، کازرون، فسا کاشته می شود. میوه آن کوچک و کشیده است و به صورت خارک مصرف می شود. در بستک لار کلمه زرد مایل برای خرمای نیمه خشک است. رنگ خارک آن زرد و رنگ خرمای قهوه ای است.

۳

متداول ترین ارقام خرمای کاشته شده در نخلستان های استان فارس:
شاهانی:

در فسا، چهرم، لار، فیروزآباد کاشته شده است. رنگ میوه زرد طلایی است و به طور کلی دومین خرمای مهم ایران است. میوه آن کشیده و دارای نوک باریک است. خارک این رقم شیرین است و بنابراین مقداری از محصول بصورت خارک مصرف می شود. بهترین میوه آن در نخلستان های چهرم تولید می شود. از گروه خرماهای تر محسوب می شود. رقمی نسبتاً دیررس است. حدود ۹۷٪ از درختان نخل چهرم از این رقم هستند.

کبکاب:
در خشت، کازرون، چهرم کاشته شده است. در ایران از نظر اهمیت مقام چهارم را دارد. رنگ میوه آن زرد است و در حالت خرما به صورت قهوه ای تیره درمی آید. از گروه خرماهای تر است. اغلب رطب هایی که در اوایل فصل به بازار شیراز و سایر نقاط فارس می آید از این رقم است. خارک این رقم خوب نیست و بیشتر به صورت رطب و خرما مصرف می شود.

Zahedi (قصب):
در بوشهر، کازرون، خشت کاشته می شود. از گروه خرماهای خشک است (خرمای خشک خرمایی است که به مرحله رطب نمی رسد و بیشتر قند آن از قندهای غیر احیاء کننده "ساقا زر" است). میوه نسبتاً کوچک و رنگ آن زرد است و به مرحله خرما که می رسد به رنگ قهوه ای در می آید. میوه نسبتاً دیررس است.

استعمران:
در کازرون کاشته شده است. درصد رطوبت میوه کم و از ارقام نیمه خشک است. رنگ خارک آن زرد و رنگ خرمای قهوه ای است.

۲



مقدمه:
بعد از عراق، ایران دومین کشور تولیدکننده خرمای جهان است. استان فارس نیز با حدود ۲۶۰۰ هکتار سطح زیرکشت خرمای تولید سالانه ۱۱۰ هزار تن یکی از مناطق عمده تولید خرمای در کشور می باشد. شهرستان های خرمای خوش از این استان شامل: فیروزآباد، چهرم، کازرون (خشت و کمارج)، لار، داراب، لامرد و فسا می باشد. ارقام غالب استان کبکاب، شاهانی، زاهدی (قصب) می باشند که خرمای کبکاب و شاهانی از گروه خرماهای نرم و زاهدی (قصب) از نوع خرماهای خشک می باشند.

خرمای کی از بالرzes ترین مواد غذایی است زیرا علاوه بر مواد قندی دارای مواد معدنی (پتاسیم، آهن، کلسیم، فسفر، منیزیم) و ویتامین های A و گروه B می باشد. از جمله محصولات فرعی خرمای نیز می توان شیره، سرکه، کنسرو، الکل و ... را نام برد.

در حال حاضر، به علت عدم رعایت نکات فنی و بهداشتی در موقع برداشت، حمل و نقل و بسته بندی خرمای این محصول قابل عرضه در بازارهای جهانی نیست. بنابراین لازم است با توجه به مصارف بی شمار خرمای این محصول و صنعتی کردن و تولید فرآورده های جانبی آن اهمیت خاصی داده شود.

معرفی ارقام غالب خرمای استان فارس

تهیه و تدوین: ستاره ابطحی فهیانی



دفتر تولید برنامه های ترویجی و انتشارات فنی
۱۳۷۹

منابع:

- ۱- آمارنامه استان فارس، ۱۳۷۶، انتشارات سازمان برنامه و بودجه فارس.
- ۲- حاجیزاده، رعنا، نگرشی کوتاه بر وضعیت خرما، مجموعه مقالات علمی-تخصصی تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، سال سوم-شماره ۱۱- پائیز ۱۳۷۷.
- ۳- حشمتی، مجید، طرح شیرین‌کننده‌های طبیعی، اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، شیراز، ۱۳۶۸.
- ۴- حشمتی، مجید، خرماغذای طبیعی، اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، شیراز، ۱۳۶۹.
- ۵- روحانی، ایرج، خرما، مرکز نشر دانشگاهی تهران، چاپ اول ۱۳۷۶.

در رقم زاهدی رنگ خارک زرد بوده و رنگ خرما زرد، قهوه‌ای روشن تا قهوه‌ای تیره است. این رقم به صورت خرما مصرف می‌شود. میانگین طول خرمای آن $۱۴۲/۳$ سانتیمتر و میانگین قطر $۱/۸۹۵$ سانتیمتر است (شکل ۵).



(شکل ۵)

در رقم کباب رنگ خارک زرد بوده و رنگ خرما قهوه‌ای روشن است. این رقم به صورت رطب و خرما مصرف می‌شود. میانگین طول خرمای آن $۲/۲۲۰$ سانتیمتر و میانگین قطر $۰/۴۰۸$ سانتیمتر است (شکل ۶).



(شکل ۳)

در رقم زاهدی (قصب) رنگ خارک زرد بوده و رنگ خرما زرد مایل به قهوه‌ای روشن است. این رقم به صورت خشک مصرف می‌شود. میانگین طول خرمای آن $۳/۶۳۶$ سانتیمتر و میانگین قطر $۱/۲۸$ سانتیمتر است (شکل ۵).



(شکل ۶)



(شکل ۴)

نتیجه:
با توجه به ارزش غذایی خرما و سهمی که این میوه در تأمین بخشی از غذای جهان دارد باید به این منبع غذایی و حیاتی بذل توجهی نمود و در کشت، داشت و برداشت آن اهتمام ورزید. لازم است به موازات افزایش تولید به گسترش صنایع بسته‌بندی مناسب و بهداشتی خصوصاً در مناطق خرماغذی کشور توجه کرد و با استفاده از علوم و فنون و تکنولوژی جدید نسبت به اصلاح ارقام مختلف خرمای ایران و صنایع تبدیلی آن همت گماشت.

شهرستان جهرم:
این منطقه دارای باغات بهم پیوسته نخل و مرکبات است. ارقام غالب خرمای منطقه رقم شاهانی، کباب و زاهدی است.
در رقم شاهانی رنگ خارک زرد بوده و رنگ خرماغذای روشن است. این رقم به صورت خارک، رطب، خرماغذای پخته مصرف می‌شود. میانگین طول خرمای آن $۰/۹۸$ سانتیمتر و میانگین قطر $۱/۸۴۲$ سانتیمتر است (شکل ۴).