

عنوان مقاله:

گندم دوروم: تولید، ارزش غذایی و اهمیت اقتصادی

محل انتشار:

فصلنامه بیوتکنولوژی و بیوشیمی غلات، دوره 1، شماره 3 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 32

نویسندگان:

رضا محمدی - موسسه تحقیقات کشاورزی دیم کشور، معاونت سرارود، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، کرمانشاه، ایران

رضا حق پرست - موسسه تحقیقات کشاورزی دیم کشور، معاونت سرارود، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، کرمانشاه، ایران

خلاصه مقاله:

گندم دوروم دومین گونه زراعی مهم گندم و دهمین محصول زراعی مهم دنیا است که حدود شش درصد سطح زیر کشت گندم را شامل و تولید سالانه آن بین ۳۷ تا ۴۰ میلیون تن می‌باشد. کشورهای با شرایط آب‌وهوای مدیترانه‌ای، بزرگترین تولیدکنندگان گندم دوروم و بزرگترین مصرف‌کننده محصولات و فرآورده‌های آن هستند. از لحاظ تاریخی، گندم دوروم به محیط‌های کم‌بارش و با بارندگی متغیر و با تنش گرمایی انتهای فصل رشد، مانند شرایط مدیترانه، سازگار است. در واقع، کشورهای حوزه مدیترانه (الجزایر، ترکیه، ایتالیا، مراکش، سوریه، تونس، فرانسه، اسپانیا و یونان) تقریباً ۵۰ درصد سطح زیرکشت و تولید جهانی گندم دوروم را تشکیل می‌دهند. خارج از منطقه مدیترانه، کانادا، مکزیک، ایالات متحده آمریکا، روسیه، قزاقستان، آذربایجان و هند، تولیدکنندگان بزرگ گندم دوروم هستند که سه کشور اول، مهم‌ترین آنها می‌باشند. گندم دوروم از لحاظ ژنتیکی، مورفولوژیک و فیزیولوژیک، متفاوت از گندم نان است و از لحاظ ترکیبات شیمیایی، میزان پروتئین، املاح و ویتامین‌ها و رنگدانه‌های کاروتنوئیدی نیز غنی‌تر از گندم نان است. گندم دوروم با دانه سخت شیشه ای و زردرنگ، علاوه بر تامین یک منبع مهم انرژی، دامنه وسیعی از املاح و ویتامین‌ها، پروتئین و گلوتن، رنگدانه بتا-کاروتن (ترکیبات آنتی‌اکسیدان و ضد سرطان) و همچنین کربوهیدرات‌های ساده، مواد معدنی و سایر ترکیبات غذایی ضروری در رژیم غذایی انسان را تامین می‌نماید. گندم دوروم با داشتن درصد بالای پروتئین (۱۴-۱۲ درصد وگاهی تا ۲۲ درصد) در مقایسه با برنج (۷ درصد) و گندم نان (۱۰ تا ۱۲ درصد)، از جمله مهم‌ترین مواد غذایی است. در گندم دوروم، میزان کلسیم، آهن، منیزیم، فسفر، پتاسیم، روی و مس، به مراتب بالاتر از میزان این عناصر در گندم نان و برنج قهوه‌ای و سفید می‌باشد. بالا بودن میزان این عناصر در دانه گندم دوروم، بیانگر اهمیت ارزش غذایی این محصول نسبت به محصولات ذکر شده است که بخش عمده ای از سبد غذایی مصرف‌کننده را تامین می‌کنند. علاوه بر سمبولیکی گندم دوروم که در تهیه محصولات خمیری از قبیل ماکارونی، پاستا، لازانیا و نودل به‌کار می‌رود، از گندم دوروم در تهیه محصولات دیگری همچون بلغور، کوسکوس، فریکه و نان نیز استفاده می‌گردد. هدف از این مقاله مروری، بررسی توزیع جغرافیایی و میزان تولید گندم دوروم در مناطق مختلف دنیا، معرفی ارزش غذایی و فرآورده‌های حاصل از آن و طرز تهیه آن‌ها و همچنین بررسی ارزش اقتصادی این محصول ارزشمند می‌باشد. همچنین ارقام اصلاح شده جدید گندم دوروم با ویژگی‌های زراعی مناسب معرفی خواهند شد.

کلمات کلیدی:

گندم دوروم، ارزش غذایی، سازگاری اقلیمی، محصولات تولیدی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1811891>

