

بررسی وضعیت تولید گل محمدی در کشور و پیشنهادهای جهت بالا بردن محصول آن

بهروز شاهسون بهبودی^۱ و سید یحیی ریاضی^۲

۱- گروه زیست شناسی دانشکده علوم دانشگاه تهران، تهران

۲- دفتر گل و گیاهان زینتی و دارویی و فارمهای خوراکی وزارت کشاورزی، تهران

گل محمدی یا گل گلاب (*Rosa damascena*) درختچه ایست خزان کیننده و از خانواده گل سرخ (*Rosaceae*) می باشد. این خانواده متجاوز از ۲۰۰۰ گونه و حدود ۱۰۰ جنس را در بر می گیرد.

مهمترین گونه های جنس *Rosa* به غیر از گل محمدی از نظر تهیه اسانس و گلاب عبارتند از:

Rosa gallica L. (گل سرخ), *R. canina* L. (نسترن), *R. moschata*, *R. centrifolia*, *R. alba*

عدد پایه کروموزومی کلیه رزها $2n=14$ است. رزهای اهلی فعلی جهان اکثراً کتابلوئید هستند و $2n=56$ کروموزوم دارند.

گل محمدی در بیشتر مناطق و استانهای کشور به خصوص آذربایجان، اصفهان، مرکزی، کرمان، فارس، چهارمحال و بختیاری، همدان، سمنان، گنبد و گرگان و یزد سابقه کشت و کار دارد و از آن، گل خشک، گلاب و اسانس تهیه می شود که مصارف خوراکی، دارویی و عطر سازی دارند. نحوه از دیاد این گیاه از طریق قلمه، تقسیم بوته و پاجوش است.

بر اساس آخرین اطلاعات حدود ۲۵۰۰ هکتار به کشت گل محمدی اختصاص دارد و حدود ۱۳۵۰ تن گل تر و ۱۹۰۰ تن گل خشک، ۱۳۵۰ تن گلاب و حدود ۱۸ تن اسانس از آن استحصال می شود.

اسانس گل محمدی، بی رنگ، زرد و یا سبز رنگ است و در ۲۰ درجه سانتی گراد حالت روان دارد و در ۱۲ درجه سانتی گراد منجمد می گردد و کریستال می شود. قیمت هر لیتر اسانس آن در بازار جهانی بین ۳۰۰۰ تا ۶۰۰۰ دلار متغیر است.

با توجه به وضعیت اکولوژیکی کشور ما در بسیاری از مناطق، می توان در زمینهای درجه ۲ و ۳ اقدام به کشت و کار گل محمدی نمود. سطح تکنولوژی تهیه اسانس را می توان به صورت خودکفا ارتقا داد. طبیعی است که صنعت تهیه اسانس با توجه به درخواست و وجود بازارهای خارجی باید هماهنگ و گسترش داده شود.

یکی از مهمترین مشکلاتی که در امر گسترش صادرات وجود دارد یکسان و استاندارد نبودن اسانسهای تهیه شده در کشور است. در تحقیقات ما که با تکنیک گاز کروماتوگرافی انجام شده است اسانسهایی از مناطق کاشان، کرمان، اصفهان و نیز بازار داخلی جمع آوری و مورد بررسی قرار گرفتند. بررسیها نشان دادند که این اسانسها از نظر مواد متشکله و غلظت با هم تفاوت دارند. دلایل این موضوع می توانند به ترتیب، یکسان نبودن گل‌های محمدی در گلستانها، اثر اقلیم و فصل در تولید اسانس، استاندارد نبودن روشهای تهیه اسانس و غیره باشد. متأسفانه در این موارد هنوز تحقیقات مناسبی به عمل نیامده است. لذا پیشنهاد می گردد:

- ۱- بهترین انواع گل‌های محمدی از استانهای مختلف کشور با توجه به صفات محصولدهی، طول زمان گلدهی و مقاومت و تحمل درختچه ها نسبت به شرایط نامساعد جمع آوری و نگهداری شوند.
- ۲- به کمک روشهای کشت بافت و ریزازدیادی، این ارقام به صورت انبوه تکثیر شوند.
- ۳- بهترین روشهای تولید اسانس و عطر، مطالعه و بهترین روشهای استخراج استاندارد شوند.
- ۴- گلستانهای جدید با تحقیقات قبلی و برنامه ریزی صحیح و همراه با مراکز اسانسگیری مدرن احداث شود.