

جنبه‌های دارویی فی جوآ و بهنژادی آن در شمال ایران

فرهاد رفعت^۱، سیروس نعمت الهی ثانی

۱- محققین موسسه تحقیقات مرکبات کشور

فی جوآ یکی از میوه‌های نیمه گرمسیری و مرطوب آمریکای جنوبی است. در سال ۱۳۵۱ از طریق جمهوری آذربایجان وارد ایران شد. سالها در اروپا و آمریکا برای تزیین خیابانها، باغها و فضای سبز مورد استفاده قرار میگرفته و جزء گیاهان زینتی محسوب میشد و فقط در شوروی سابق به عنوان میوه خوراکی پرورش می یافت ولی در سالهای اخیر به عنوان میوه سال ۲۰۰۰ در جهان معرفی گردید. در تجزیه کمی و کیفی مواد چربی قابل حل روی گوشت و پوست میوه رسیده فی جوآ در حدود ۳۰ گروه مشخص شده است. پکتین، گلوکز، ساکارز، ویتامین E- A- B- C - P قند، مواد دافع و مواد کارتخین که دارای اهمیت دفع عوامل مرض قند میباشد وجود دارد. میوه فی جوآ دارای مقدار زیادی مواد فعال بیولوژیکی از جمله کومارین، سنیکومارین و متیل بتزوات است. مقدار ید در ارقام مختلف آن در حدود ۲۷-۳۴ میلی گرم در

صد گرم میوه تازه است که در مقایسه با میوه‌های دیگر خیلی بیشتر است. بدلیل میزان ید بالای در درمان بیماریهای تیرویدی به نام هیپوتیروئیدیسم و گواتر از آن استفاده میشود. یازده اسید چرب در گوشت و پانزده اسید چرب در پوست دیده میشود. طبق اعلام وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در سال ۱۳۷۵ تقریباً ۱۵ میلیون ایرانی مبتلا به کمبود ید هستند که از این تعداد حدود ۳ میلیون نفر از عارضه شدید رنج میبرند و حقیقتاً آمار بالایی است چه باید کرد؟ خاصیت انباری کم میوه فی جوآ و دیر میوه دهی درختان بذری و ناسازگاری گل و عدم تکثیر از طریق پیوند و قلمه کشت آنها در سطح وسیع محدود گشته است تحقیقات انجام شده در شمال ایران نشان داد که با اصلاح آن می توان به سطح زیر کشت آن در شمال ایران و در نهایت تولید میوه را در واحد سطح افزایش داد و با بهنژادی آن باعث افزایش کمی و کیفی این میوه دارویی نمود.