

بررسی ارزش غذایی سه رقم خربزه مجیدی، روستاق و محمدآبادی

حاج سیدهادی، محمدرضا^۱، علی نیلی احمدآبادی^۲ و محمود رضائیان^۳

۱ دانشجوی دکتری اکولوژی گیاهان زارعی دانشگاه آزاد واحد علوم و تحقیقات، ۲ دفتر سبزی و صیفی معاونت زراعت وزارت جهاد کشاورزی و ۳ آزمایشگاه کنترل غذا و دارو وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

خربزه یکی از محصولات خانواده کدوئیان است که به دلیل لذیذ بودن، ارزش غذایی و خواص دارویی آن طرفداران زیادی در بین اقشار مختلف مردم دارا می‌باشد. علاوه بر این، علاقه زیاد کشورهای حوزه خلیج فارس و آسیای میانه به این محصول روند صادرات خربزه کشور به این مناطق را افزایش داده است.

با توجه به تعداد ارقام محلی خربزه در کشور به نظر می‌رسد بررسی دقیق و شناسایی ارقام با کیفیت برتر و همچنین مطالعه ارزش غذایی و صفات کیفی آنها به منظور استفاده در عملیات به‌نژادی، افزایش صادرات و حفظ ژرم‌پلاسم‌های موجود امری ضروری است. بر این اساس و به منظور بررسی وضعیت کیفی سه رقم خربزه محلی به نام‌های مجیدی، روستاق و محمدآبادی، در تیرماه سال ۱۳۷۹ از مزارع تولیدی این ارقام به ترتیب در شهرستانهای ابرکوه، روستاق و محمدآباد در استان یزد به طور تصادفی نمونه برداری انجام گرفته و نمونه‌های برداشت شده جهت انجام آزمایشهای کیفی به آزمایشگاه کنترل غذا و دارو وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی منتقل گردید و پس از یکنواخت کردن نمونه‌ها نسبت به اندازه‌گیری ماده خشک، میزان قندهای احیاء کننده، ساکاروز، گلوکز، فروکتوز، پروتئین، مواد معدنی و ویتامین C اقدام گردید.

نتایج بررسی‌ها نشان داد در بین ارقام مورد بررسی، رقم مجیدی دارای بیشترین ماده خشک (۱۱/۹۲ درصد)، قندهای احیاء کننده (۵/۰۹ درصد)، ساکارز (۴/۱۷ درصد)، گلوکز (۲/۲ درصد)، فروکتوز (۱/۹ درصد)، پروتئین (۰/۹ درصد)، سدیم، پتاسیم، فسفر و ویتامین C می‌باشد در حالیکه بیشترین میزان آهن (۲/۸ میلی‌گرم در ۱۰۰ گرم) در رقم محمدآبادی و بیشترین میزان کلسیم (۲۸ میلی‌گرم در ۱۰۰ گرم) در رقم روستاق به دست آمد. با توجه به ارزش غذایی بیشتر، عملکرد بالاتر در واحد سطح و بازاریابندی رقم مجیدی، این رقم در بین ارقام مورد بررسی در سطحی برتر قرار گرفت.