



## مهندس مهتاب محمدی

کارشناس مجتمع تحقیقات کاربردی و تولید

شرکت توسعه کشت دانه‌های روغنی

### سالیکورینا

گونه‌های *Salicornia* عبارتند از:

- (1) *Salicornia herbacea* (syn to uropeae)
- (2) *S. indica* (syn. to arthrocnemum)
- (3) *S. bigelovii*
- (4) *S. perenis*
- (5) *S. disarticulate*

این گیاه با نام‌های تجاری لوبیای دریایی (Sea Beans) و رازیانه آبی مرداب (Marsh Samphire) در دنیا شناخته می‌شود. ارتفاع بوته آن حدود ۳۰ سانتیمتر با ساقه‌ها بند بند و آبدار، برگ‌ها کوچک و به شکل فلس‌های تحلیل رفته می‌باشد، به نحوی که در نگاه نخست گیاه بدون برگ به نظر می‌رسد. گل‌ها هرمافرودیت بوده و در فاصله بندهای ساقه ایجاد می‌گردند. گرده‌افشانی این گیاه توسط باد انجام شده و میوه‌های آن کوچک و آبدار، به صورت بذر منفرد می‌باشند که طی کامل شدن مراحل رشد میوه، گیاه از سبز به قرمز تغییر رنگ می‌دهد. گیاه سالیکورینا C4 بوده و معمولاً به عنوان منبع غذای مقاوم به شوری شناخته می‌شود.

سالیکورینا (*Salicornia* L.) گیاهی شورزی، آبدار و یکساله از خانواده اسفناجیان (*Salicornioideae*) می‌باشد. خانواده اسفناجیان از مهمترین گیاهان متحمل به شوری بوده و اغلب در مناطق شور حاشیه سواحل، مسیل جزر و مد و دریاچه نمک دیده می‌شوند. این گیاهان نمک دوست، در جهان به طور گسترده‌ای توزیع شده و در هر قاره‌ای به استثنای مناطق قطبی دیده می‌شوند. بر خلاف آب شیرین، آب دریا حاوی منابع فراوانی است بنابراین بهره‌برداری و استفاده از آن برای آبیاری محصولات زراعی نشان دهنده یک فرصت قابل توجه برای کشاورزی می‌باشد. بیش از یک دهه تلاش برای اهلی کردن گیاه سالیکورینا (*Salicornia bigelovii*)، به عنوان دانه روغنی شورپسند در مناطق معتدل و آب و هوای نیمه گرمسیری جریان دارد. این گیاهان، کارآیی بالایی در بیابان زدایی دارند. خانواده *Salicornioideae* تقریباً شامل ۱۵ جنس و ۸۰ گونه است.

سیستین اما از نظر لیزین فقیر می‌باشد. با در نظر گرفتن رشد جمعیت و افزایش سرانه مصرف چربی‌ها و روغن، کاهش سالانه عملکرد دانه‌های روغنی و میزان آب قابل استفاده، استدلال بسیار قوی برای توسعه و تجاری سازی دانه‌های روغنی جدید مانند سالیکورینا وجود دارد. اگرچه کنجاله سالیکورینا حاوی ساپونین بوده و به عنوان کاهش دهنده اشتها شناخته شده است اما غلظت نسبتاً بالای پروتئین آن حائز اهمیت است. با توجه به سطح زیر کشت سویا و ذرت در جهان که بیش از ۲۰۰ میلیون هکتار است، سالیکورینا پتانسیل آن را دارد که در کنار محصولات یاد شده در امنیت غذایی اثر مثبت داشته باشد. تجاری سازی سالیکورینا به توانایی تولید با هزینه پایین و رقابت با دیگر محصولات روغنی از جمله سویا، دانه آفتابگردان و کلزا وابسته خواهد بود. به نظر می‌رسد تاثیر اقتصادی این گیاه در کشورهای فقیر و مناطق نامناسب کشاورزی زیاد باشد.

سالیکورینا در برخی رستوران‌ها به عنوان نوعی خزه دریایی، به صورت خام و یا بخارپز سرو می‌شود و یا به عنوان روغن پخت و پز و ترکیب غذایی غنی از پروتئین استفاده می‌شود. در گذشته کشورهای شرقی گونه *Salicornia herbacea* را به عنوان داروی سنتی در درمان بیماری‌های روده، نفروپاتی و هپاتیت استفاده می‌کردند.

تحقیقات انجام شده نشان می‌دهد که این گیاه توانایی بالایی در تولید دانه‌های سرشار از روغن دارد. عملکرد دانه این گیاه مناسب بوده و حاوی ۲۶ تا ۳۳ درصد روغن می‌باشد. این میزان روغن، این گیاه را گزینه مناسبی به عنوان دانه روغنی مطرح می‌سازد. روغن این گیاه دارای ۷۰ درصد اسید لینولئیک بوده و از نظر محتویات روغن و عملکرد مشابه آفتابگردان و گلرنگ است. کنجاله سالیکورینا با حدود ۴۰ تا ۴۴ درصد پروتئین، به طور متوسط غنی از اسید آمینه‌های گوگرد دار مانند متیونین و