



مهندس کابینر فروزان

مدیر بذر، تحقیقات و آموزش

شرکت توسعه کشت دانه های روغنی

گیاهان روغنی نوین

وابستگی مطلق به واردات روغن همواره یکی از دغدغه‌های مسئولین کشور محسوب می‌شود و تمامی همت متخصصین بر آن است که از هر طریقی این مشکل را مرتفع نمایند هر چند رعایت شاخصه‌های زراعی و انتخاب ارقام پر روغن از چهار محصول روغنی رایج کشور (آفتابگردان، سویا، کلزا و گلرنگ) همواره مورد توجه بوده است ولی نباید از گیاهان دیگری که در دنیا از آنها برای روغن استفاده می‌شود غافل ماند. لذا به دلیل اهمیت گیاهان روغنی نوین سعی خواهیم نمود تا در چند شماره آتی گیاهانی را که دارای قابلیت استخراج روغن می‌باشند را برای خوانندگان گرامی معرفی نمایم. امید است انتشار مطالب مربوط به معرفی هر گیاه، نحوه تولید، اصول زراعی و ارزش غذایی آن بتواند افق‌های جدیدی را در عرصه دانه‌های روغنی ایجاد نماید.

کاملینا

اشباع تشکیل شده است. روغن کاملینا دارای مصارف صنعتی و خوراکی می‌باشد. در گذشته روغن دانه کاملینا پس از له شدن و جوشاندن استخراج شده و برای مصارف خوراکی، دارویی و همچنین روغن چراغ مورد استفاده قرار می‌گرفته. اخیراً روغن کاملینا به عنوان منبع غنی از اسیدهای چرب امگا ۳ شناخته شده و در اروپا به عنوان روغن سالاد و یا روغن خوراکی (نه روغن‌های سرخ کردنی) مورد استفاده قرار می‌گیرد. از این روغن همچنین

کاملینا گیاهی روغنی است که به نام‌های مختلفی نظیر کتان دروغین و دانه روغنی صربستانی و... در جهان شناخته می‌شود. برای سالیان متمادی کاملینا در شمال آمریکا به عنوان یک علف هرز شناخته می‌شد. در سالیان اخیر با شناسایی روغن در ساختار دانه این گیاه آن را به عنوان یک گیاه روغنی می‌شناسند. دانه این گیاه دارای حدود ۴۰ - ۳۰ درصد روغن بوده که حدود ۶۴ درصد اسیدهای چرب چند بانده غیر اشباع، ۳۰ درصد اسیدهای چرب تک بانده غیر اشباع و ۶ درصد اسیدهای چرب

از گیاه مذکور می‌توان به عنوان دانه روغنی زود کشت تابستانه در مناطقی با اقلیم معتدل استفاده کرد. این گیاه در مناطقی با آب و هوای سرد و معتدل نیز سازگار می‌باشد. کاملینا در درجه حرارت‌های پایین جوانه زده و گیاهچه آن بسیار در برابر یخ‌زدگی مقاوم می‌باشد. این گیاه نسبت به سایر دانه‌های روغنی در برابر استرس‌های خشکی مقاوم‌تر است.

ادامه دارد



برای تهیه مواد آرایشی و ترکیبات محافظت کننده پوست استفاده می‌شود.

کنجاله کاملینا شبیه کنجاله سویا و کلزا بوده و حدود ۴۰ درصد پروتئین دارد و معمولاً میزان گلوکوزینولیت در آن اندک می‌باشد. از کاملینا در پاره ای از موارد می‌توان به عنوان کود سبز استفاده کرد.

گیاهشناسی کاملینا

کاملینا با نام علمی *Camelina sativa* L. گیاهی است یکساله از خانواده خردل که ارتفاعی بین ۱ تا ۲ متر دارد. این گیاه دارای ساقه ای منشعب بوده که در زمان رسیدگی خشبی می‌گردد. ساقه‌های کاملینا صاف و در قسمت طوقه دارای کرک‌های ریز می‌باشد. برگ‌های آن نیزه‌ای و نوک تیز بوده و معمولاً بین ۵ تا ۸ سانتی متر طول دارند و حاشیه برگها صاف می‌باشد. این گیاه گل‌های کوچک به رنگ زرد روشن و یا سبز متمایل به زرد داشته که دارای چهار گلبرگ است.

میوه‌های این گیاه به صورت غلاف‌های کوچک گلابی شکل بوده که انتهای آن گرد می‌باشد. دانه‌های کاملینا بین ۰/۶ تا ۱/۲۵ سانتی‌متر طول دارند و این گیاه به صورت گسترده در شمال آمریکا رشد می‌کند.

سازگاری

کاملینا گیاه بومی بخش‌هایی از آسیا و اروپا است ولی در سایر مناطق هم به طور طبیعی رشد می‌کند. این گیاه با طول دوره رویش کوتاه (۸۵ تا ۱۰۰ روزه) به خوبی با مناطق دارای اقلیم گرم سازگار است.