

# برداشت گیاه دارویی بادرشبو در آذربایجان غربی آغاز شد.

مرداد 14, 1399



به گزارش نشریه الکترونیکی نگاه؛ [اکبر کرامتی](#) معاون بهبود تولیدات گیاهی جهاد کشاورزی گفت: امسال ۲۶۵ هکتار از اراضی استان زیر کشت [بادرشبو](#) رفته که نسبت به سال گذشته در حدود سه برابر افزایش یافته است و برآورد می‌شود از این اراضی ۴۱۴۰ تن پیکره رویشی تولید و به بازار عرضه شود.

کرامتی اظهار کرد: ارومیه، [خوی](#)، سلماس و میاندوآب جزو شهرهایی هستند که کشت عمده این محصول در آنها انجام می‌شود.

وی ادامه داد: تعداد ۵ واحد تولید [عرقیات گیاهی](#) جهت عرقگیری از محصول بادرشبو کشت شده در سطح استان فعالیت دارند و عرق استحصالی جهت مصرف در تهیه شربت، نقل در داخل استان و مازاد آن به خارج از استان صادر می‌شود.

کرامتی با بیان اینکه از این میزان تولید بیش از دو میلیون لیتر عرق استحصال می‌شود، تاکید کرد: بخشی از محصول تولیدی برای تهیه عرقیات و برای مصارف صنعتی توسط کارخانه‌های استحصال عرقیات به مصرف رسیده و بخشی دیگر نیز به صورت سنتی و در کارگاه‌های کوچک عرقگیری یا در منازل مورد استفاده قرار می‌گیرد.

وی گفت: همزمان با فرا رسیدن مرداد ماه [استحصال گیاه بادرشبو](#) در آذربایجان غربی آغاز می‌شود و تا اواخر [شهریور](#) ماه ادامه می‌یابد.

وی همچنین تاکید کرد: کار خشک کردن سرشاخه‌های گلدار این محصول برای ایجاد تنوع و افزایش زمان عرضه محصول برای تهیه دمنوش در دستور کار مدیریت باغبانی و مجری طرح گیاهان دارویی استان قرار گرفته است، بطوری که با خشک کردن سرشاخه در سایه می‌توان در طول سال از این محصول ارزشمند استفاده کرد.

لازم به ذکر است که بادرشبو در مرحله گلدهی از بیشترین مقدار ماده موثره برخوردار است. بدین منظور برای استخراج اسانس اواخر مرحله گلدهی هنگامی که یک سوم گلها سبز رنگ شده باشند زمان

مناسبی برای برداشت محصول می‌باشد.

مواد موثره پیکر رویشی این گیاه (عرق حاصل از تقطیر) آرام بخش و اشتها آور است، اسانس بادرشبو خاصیت ضد باکتریایی دارد و از آن برای مداوای دل درد و نفخ شکم و همچنین در صنایع غذایی و نوشابه سازی و صنایع بهداشتی و آرایشی استفاده می‌شود.

بادرشبو گیاهی است علفی یکساله که در ارومیه در سطح وسیعی کشت می‌شود و نباید این گیاه را با بادرنجبویه که گیاهی چند ساله است و از همان خانواده (تیره نعناعیان) اشتباه گرفت. گل و پیکر رویشی بادرشبو (برگ‌ها و ساقه‌های جوان) معطر هستند. مقدار اسانس با توجه به شرایط اقلیمی محل رویش متفاوت و بین ۰.۶ تا ۰.۸ است اسانس از ترکیبات متفاوتی تشکیل شده است که مهمترین آن سیترال و استات ژرانیل است.