

دستورالعمل اجرایی خشک نمودن غنچه و گلبرگ گل محمدی به طور سنتی

گل محمدی از جمله گیاهانی است که در فاصله زمانی کوتاهی پس از برداشت جهت حفظ کیفیت و کمیت فراورده های آن از جمله اسانس، گلاب، غنچه گل خشک و گل برگ خشک می بایست وارد پروسه فراوری گردد. زمان برداشت گل محمدی بسته به ژنوتیپ کشت شده و اقلیم های مختلف متفاوت است؛ اما به صورت کلی میتوان گفت که در یک بازه زمانی بین اوایل اردیبهشت ماه شروع و تا اواخر خردادماه به طول می انجامد. عملیات برداشت توسط دست انجام گرفته و شاید پرهزینه ترین بخش کشت و کار گل محمدی نیز برداشت آن است. با توجه به میزان تولید گل محمدی و پیک برداشت آن در مدت زمانی بسیار کوتاه و کمبود واحدهای فراوری بهترین روش جهت حفظ کیفیت این گیاه خشک کردن می باشد لذا مطابق مطالعات و بررسی های انجام شده از منابع علمی و تولید کنندگان دارای ظرفیت صادرات روش زیر جهت خشک نمودن غنچه گل محمدی توصیه می گردد:

زمان برداشت غنچه

پس از اینکه غنچه های گل محمدی به مرحله ۴ یا ۳ که در شکل نشان داده شده است رسیدند در آغازین ساعات روز پس از حذف رطوبت اولیه صبح برداشت و خشک گردند. ضمناً باید دقت نمود برداشت غنچه ها در مرحله ۲ نباشند زیرا موجب خشک نشدن مناسب و عدم بازار پسندی می گردد.



محصول گل محمدی بلافاصله پس از برداشت می‌بایست فرآوری شود زیرا در کمترین زمان اسانس خود را از دست داده و تخمیر خواهد شد. بهتر است گل برداشت شده برای حفظ کیفیت تا زمان گلاب گیری یا اسانس در دمای ۴ درجه سانتیگراد نگهداری شود. در حالیکه جهت خشک نمودن غنچه گل می‌بایست روند زیر را پی گرفت:

روش خشک نمودن غنچه گل محمدی

در راستای حفظ کیفیت غنچه و از دست رفتن رطوبت میانی غنچه و جلوگیری از زرد یا قهوه ای شدن گلبرگ های درونی می‌بایست ابتدا غنچه های برداشت گردیده به مدت ۲۴ ساعت بسته به شدت آفتاب، زیر آفتاب بر روی سطوح تمیز با فاصله مناسب از هم قرار گیرند در صورتیکه دمای هوا بالای ۲۵ درجه سانتیگراد باشد حدود ۳ تا ۴ ساعت در زیر نور آفتاب بمانند. بسیار مهم است که در این مرحله از انباشت غنچه ها بر روی هم جلوگیری به عمل آید. همچنین تا حد امکان استفاده از توری های تمیز پارچه ای که نور و هوا را بخوبی عبور می دهند و از نشستن حشرات و گرد و غبار جلوگیری می نمایند بر روی غنچه ها توصیه می گردد.

در مرحله بعد انتقال غنچه ها به مکان های سایه و یا سالن های سرپوشیده بر روی طبقات سیمی و منفذ دار که دارای تهویه مناسب می باشند ضروری است در این مرحله نیز حفظ فاصله بین غنچه ها و جلوگیری از انباشت آنها الزامی می باشد. در صورتیکه برودت هوا و وزش باد بخوبی صورت پذیرد بسته به درجه حرارت منطقه مرحله خشک شدن در سایه چهار تا هفت روز بطول می انجامد. نشانه اتمام مرحله خشک شدن غنچه گل محمدی خشک شدن دمگل مانند چوب کبریت می باشد.



زمان برداشت گلبرگ گل محمدی جهت خشک کردن

در صورتیکه کشاورز بخواهد گلبرگ گل را خشک کند لازم است گل ها را در مرحله ۸ برداشت نماید بهترین روش برداشت به گونه ای است که تنها گلبرگ ها برداشت شده . نهنج و کاسبرگ ها مخلوط با گلبرگ برداشت نگردد.

نهنج باقی مانده در روی بوته در اثر مرور زمان رشد نموده و در طی شهریور ماه برداشت می گردد تا به عنوان میوه گل محمدی همانند میوه نسترن مورد مصرف کارخانجات دارویی قرار گیرد. در صورتیکه کشاورزی بدین طریق برداشت انجام دهد دو مزیت دارد

۱- خشک شدن سریع گلبرگها

۲- فروش نهنج یا میوه گل محمدی و درآمد بیشتر



روش خشک نمودن گلبرگ خشک

گلبرگ ها پس از برداشت بر روی سطوح تمیز زیر نور آفتاب به صورت نازک پهن و از انباشت آن ها بر روی هم جلوگیری شود تا دچار تخمیر و بدرنگی نشوند. در صورت امکان استفاده از توری های سفید پارچه ای به منظور عدم آلودگی توسط حشرات و گرد و غبار و جابجایی توسط باد توصیه می گردد. گلبرگ ها پس از چند ساعت باید در سایه قرار گیرند تا رنگ آن ها حفظ شود و پس از خشک گردیدن کامل اقدام به جمع آوری گردد .

