سخنی کوتاه

کدوی روغنی

مهندس کامبیز فروزان
مدیر امور تحقیقات و بذر
شرکت توسعه کشت دانه های روغنی

در ادامه سلسله مطالبی که در رابطه با انواع نباتات با قابلیت استخراج روغن از دانه ارائه نمودم، در این شماره به کدوی روغنی اشاره می کنم:

کدوی روغنی گیاهی است از خانواده Cucurbitaceae و بومی شمال آمریکا می باشد. به صورت تیپیک این گیاه دارای گوشت زرد یا نارنجی بوده و در ناحیه ساقه دارای چروکیدگی می باشد و دانه آن در وسط میوه تولید می شود. کلمه Pumpkin که به این دسته از کدوها اطلاق می شود برگرفته از کلمه یونانی Pepon است که به معنی هندوانه بزرگ می باشد. در فرانسه این واژه به Pompon تغییر و در انگلستان به Pumpion و به تدریج در آمریکا به Pumpkin معروف شده است. معمولا کدو وزنی بین ۴ تا ۸ کیلوگرم دارد و این وزن در گونه *C. maxima* تا ۳۴ کیلوگرم هم می رسد. شکل های آن متنوع بوده و از گرد تا بیضوی و کشیده دیده می شود. کدو گیاهی تک پایه است و گلهای نر و ماده هر دو بر روی یک گیاه وجود دارد. رنگ داخل آن به دلیل وجود آلفا و بتا کاروتن که عامل ایجاد ویتامین A در بدن می باشد، نارنجی است. این گیاه یکی از رایج ترین گیاهان قابل کشت در ایالات متحده آمریکا بوده و سالیانه ۶۸۰۰۰۰ تن کدو در این کشور تولید می شود. ایالت های ایلینویز، ایندیانا، اوهایو، پنسیلوانیا و کالیفرنیا عمده ترین ایالات تولید کننده این گیاه محسوب می شوند. مهمترین شرایط لازم برای رشد کدو آن است که دمای خاک در عمق ۵ تا ۷ سانتیمتری حدود ۱۵،۵ درجه سانتی گراد باشد و خاک، آب را خوب نگهداری نماید. این گیاه در برابر کمبود آب و سردی هوا دچار مشکل شده و خاک های شنی با قابلیت کم نگهداری آب و خاک های با زهکش اندک برای این گیاه مناسب نمی باشند. زنبور عسل نقش معنی داری را در گرده افشانی کدوی روغنی ایفا می کند. کدوی روغنی بر اساس سوابق تاریخی موجود با استفاده از حشره ای به نام زنبور کدو *Peponapis pruinosa* گرده افشانی می شد ولی این حشره به تدریج به دلیل سمپاشی های مداوم از بین رفته و امروزه عمدتا گرده افشانی با زنبور عسل انجام می شود.

براساس توصیه متخصصین اختصاص یک کندو برای هر ۴۰۰۰ متر مربع مناسب بوده و در سطوح کوچک، گرده افشانی دستی هم مفید است. دانه کدو مانند تمام گیاهان هم خانواده خود، تخت، سبز و قابل خوردن است. در انواع ارقام آن عمدتا دانه این گیاه به وسیله پوسته سفیدی پوشیده شده است. روغن دانه کدو غلیظ و دارای رنگ سبز متمایل به قرمز می باشد. وقتی از روغن این گیاه برای آشپزی و یا روی سالاد استفاده می شود بهتر است برای از بین بردن طعمش، آن را با سایر روغن ها مخلوط کرد. روغن دانه کدو دارای انواع اسید های چرب نظیر اسید اولئیک و آلفا لینولنیک می باشد. براساس تحقیقات علمی انجام شده، کدو دارای اثر قابل ملاحظه روی انسولین و میزان قند خون در آزمایشات بوده و در حال حاضر روغن کدو نقش قابل توجهی در بازار صادراتی کشورهایی نظیر اتریش و اسلونی دارد. بر اساس گزارشات طب سنتی، روغن این گیاه دارای خاصیت درمانی روی بیماری پروستات است. این گیاه نیز در داخل کشور ما قابلیت تولید دارد و باید به آن نیز در چرخه تولید توجه نمود.