

وزارت جهاد کشاورزی

سازمان جهاد کشاورزی استان اصفهان

معاونت بهبود تولیدات گیاهی



آشنایی با ذرت شیرین (sweet corn)  
و طریقه مصرف آن

مدیریت امور زراعت

مقدمه :

برخلاف ذرت معمولی که جزو غلات است و برای تغذیه دام استفاده می شود، ذرت شیرین به عنوان غذای تازه انسان مورد مصرف قرار می گیرد ( در بازار به ذرت مکزیکی معروف است) و جزو سبزیجات محسوب می شود. در سال ۱۹۲۰ میلادی در تحقیقات اصلاح نباتات کمپانی « آرگرو» آمریکا بدست آمد.

امروزه در سراسر جهان توسعه خوبی پیدا کرده و استقبال زیادی از آن به عمل آمده است. کشت آن از سال ۱۳۸۵ در استان اصفهان با احداث مزارع الگویی در شهرستان اصفهان آغاز و در سالهای مختلف بین ۱۰۰-۵ هکتار کشت می گردد.

ذرت شیرین در دو دسته ذرت شیرین معمولی و سوپر سوئیت کرن تقسیم بندی می گردد.

#### برنامه ریزی کاشت:

حداقل درجه حرارت خاک برای سبز شدن بذر حدود ۱۵ درجه سانتی گراد است. تاریخ کاشت باید به گونه ای تنظیم شود که در مناطق گرم، حتی الامکان برداشت ذرت شیرین به حداکثر گرمای تابستان برخورد نکند به عبارتی در شرایط اصفهان باید به گونه ای کشت انجام شود که زمان برداشت از اواسط شهریور تا اواسط مهر ماه انجام شود.

#### میزان بذر:

بذر ارقام مختلف ذرت شیرین در هر کیلوگرم بین ۴۵۰۰ تا ۶۰۰۰ دانه دارد در ارقام سوپر سوئیت که بذرها چروکیده و سبک تر هستند تعداد بذر در هر کیلو به ۷۰۰۰ تا ۸۰۰۰ دانه هم می رسد.

تراکم مناسب ۶۵۰۰۰ بوته در هکتار می باشد، برای تولید بلال های درشت تر باید تعداد بوته ها را کاهش داد (حدود ۵۰۰۰۰ بوته در هکتار) .

### فاصله کشت:

برای ارقام زود رس که معمولاً کوتاه قد هم هستند فاصله بین ردیف ها ۷۵ سانتی متر و روی ردیف ۲۰ سانتی متر و برای ارقام دیررس تر که بوته های بزرگتری دارند باید فاصله روی ردیف را به حدود ۲۵ سانتی متر افزایش داد.

عمق کاشت بذر حدود ۳-۵ سانتی متر در نظر گرفته شود البته بهتر است در ارقام سوپر سوئیت عمق کاشت را حدود ۲ سانتی متر در نظر بگیریم.

### آبیاری:

ذرت شیرین به آبیاری کافی و مرتب احتیاج دارد. به ویژه هنگامی که کاکل ها ظاهر می شوند تا زمان برداشت بایستی رطوبت خاک به طور یکنواخت حفظ شود در غیر این صورت درصد کچلی در بلال ها زیاد خواهد شد.

### کود:

در هر هکتار مزرعه بهتر است حدود ۲۵ تن کود دامی پوسیده شده به زمین داد و علاوه به آن در صورت نیاز کود فسفات آمونیوم ۲۰۰ کیلوگرم در هکتار و کود پتاسه ۱۰۰ کیلوگرم در هکتار به خاک افزوده شود.

البته در زمان رشد چون ذرت به ازت زیادی نیاز دارد می بایست کود اوره به صورت تقسیط استفاده شود:

مرحله اول هنگامی که ارتفاع بوته ها ۳۰ سانتی متر است به میزان ۱۲۰ کیلوگرم در هکتار

مرحله دوم هنگامی که ارتفاع بوته ها ۹۰ سانتی متر است به میزان ۱۲۰ کیلوگرم در هکتار



ذرت شیرین آماده برداشت

#### برداشت:

هنگامی که ذرت شیرین می رسد بلافاصله برگشت قند به نشاسته در دانه ها آغاز می شود که تاخیر در برداشت سبب افت کیفیت ذرت شیرین می گردد

نشانه های رسیدگی ذرت شیرین به شرح زیر است:

-معمولاً ۱۸ تا ۲۲ روز بعد از ظهور کاکل، بلال ها آماده برداشت هستند.

- در موقع رسیدگی، کاکل ها نسبتاً خشک می شوند بنابراین نشانه آمادگی ذرت شیرین برای برداشت است.

- بهترین زمان وقتی است که اگر دانه ها را با ناخن فشار بدهید، مایع شیری خارج شود، هر چه مایع مذکور خامه ای تر و سفت تر شود، کیفیت بلال به همان نسبت کاهش می یابد.

- برای ارقام ذرت شیرین معمولی (SU و SE) بهترین زمان برداشت هنگامی است که رطوبت دانه ها بین ۷۵-۷۰ درصد باشد و برای ارقام سوپر سوئیت رطوبت حدود ۷۸-۷۷ درصد باشد.

- در هوای گرم (حدود ۳۰ درجه سانتی گراد) ممکن است تا ۲ روز بعد از بهترین زمان برداشت کیفیت دانه ها کاهش یابد این در حالی است که در هوای خنک (۱۵ درجه سانتی گراد) این مدت به ۵ روز هم می رسد.
- بهترین زمان برداشت بلال ها هنگام غروب یا صبح زود است که هوا خنک است، محصول برداشت بایستی فوراً به محل خنک و در سایه منتقل شود.



#### طریقه نگهداری و مصرف تازه:

بعد از برداشت ذرت شیرین باید هر چه زودتر مصرف گردد یا سریعاً به شرکت های صنایع تبدیلی مربوطه حمل گردد، زیرا بر اثر تنفس از میزان قند آن کاسته شده و افت کیفیت خواهیم داشت.

بهترین شرایط نگهداری ذرت شیرین درجه حرارت صفر درجه سانتی گراد و رطوبت ۹۸-۹۵٪ است، لازم است برای نگهداری دراز مدت ذرت شیرین، از فریزر استفاده شود، بدین منظور دانه ها را از بلال جدا کرده و داخل کیسه فریزر گذاشته و به فریزر منتقل کنید و چنانچه از فضای کافی فریزر برخوردار هستید بلال را فریز کنید.

استفاده از آن به عنوان سالاد و یا آب پز و بخار پز توصیه می شود.

۱- غلاف سبز روی بلال را درآورده و رشته های کاکل را به طور کامل پاک کنید.

۲- یک ردیف بلال را کف قابلمه قرار داده و آنقدر آب بریزید تا کمی روی ذرت ها را بپوشاند و ذرت در آب معلق شود (چنانچه بلال ها بزرگ هستند میتوان آنها را نصف کرد).

۳- قابلمه را روی آتش بگذارید و ۱-۲ قاشق مرباخوری نمک بدان اضافه کنید.

۴- بعد از به جوش آمدن آب اجازه دهید به مدت حدود ۵ دقیقه و یا کمتر ذرت ها در آب جوشان پخته شوند، جوشاندن به مدت طولانی تر روی کیفیت خوراکی آن اثر منفی می گذارد.

۵- ذرت ها از درون آب خارج کرده و در صورت تمایل کمی کره روی آن مالیده و سپس مصرف کنید.

تهیه و تنظیم:

شاپور سهرابی، کارشناس مسئول نباتات علوفه ای استان اصفهان