



موسیر



بهاره خرمی
کارشناس ارشد ترویج و
آموزش کشاورزی

سرد نگهداری کرد تا تلخی آن از بین برود. گاهی اوقات مقداری زاج در حال جوشاندن به آن اضافه می کنند که به مرغوب شدن قطعات موسیر و سفید شدن رنگ آن کمک قابل توجهی می کند. از هر کیلوگرم پیاز موسیر ۳۷۵ گرم موسیر خشک به دست می آید و با تبدیل پیاز موسیر به موسیر خشک، حمل و نگهداری سهل تر می گردد.

بسته بندی

موسیر را در کارتن های پنج لا و یا شش لا در وزن های ۵، ۱۰، ۱۲، ۱۳ کیلوگرمی دو لفافه بسته بندی و به بازارهای جهانی عرضه می کنند.

بازار محصول

بازار داخلی خرید و فروش این گیاه شهرستان اسدآباد و حبشه استان همدان است. متأسفانه اکثر صادرکنندگان این محصول به صورت اجباری موسیر را صادر می کنند. گاهی به عنوان کسری جنس توسط صادرکنندگان خشکبار و حتی صادرکنندگان محصولات گوشتی ارسال می شود و گاهی برای اینکه انجام واردات مقدور گردد فرد اقدام به صادرات آن می کند، که در نهایت پیامد چنین مسأله ای عدم داشتن تخصص در این زمینه و کاهش میزان ارزآوری می باشد. ترکیه و امارات از مهمترین صادرکنندگان مجدد این محصول می باشند. صادرکنندگان این کشورها پس از خرید موسیر ایران آن را در بسته بندی های ۱۵۰ گرمی از جنس سلفون بسته بندی کرده و به قیمت بسیار بالاتری آن را به فروش می رسانند. مقصد نهایی موسیری که به این کشورها می رود اغلب آمریکا است زیرا عمده مصرف کنندگان این محصول ایرانیان مقیم خارج از کشور می باشند. آلمان، کانادا و ایتالیا، سوئد و حتی هند و بحرین از دیگر مصرف کنندگان موسیر ایران می باشند.

متعددی می شود.

مصارف دارویی و صنعتی

پودر موسیر در انواع گوشت و فرآورده های گوشت از جمله سوسیس و کالباس و همچنین در انواع ترشی به عنوان ادویه و چاشنی به مصرف می رسد. از موسیر نوعی سس تهیه می کنند که طعمی بسیار دلچسب دارد. موسیر نوعی طعم دهنده برای ماست نیز محسوب می شود.

موسیر در طب سنتی به عنوان داروی ضد رماتیسم و ترمیم کننده زخم های سطحی است. برای موسیر خاصیت خلط آوری نیز ذکر شده است. غده های این خانواده (سیر، والک و موسیر) تصفیه کننده خون بوده، سبب رفع تصلب شرایین و کاهش فشار خون می گردد. همچنین برای رفع اختلالات هضمی و بیماری های دستگاه هاضمه و تنفسی موثر است.

برداشت

در اوایل فروردین برگ ها و جوانه های موسیر ظاهر می شوند و در اواخر خرداد به گل می نشیند. اواخر خرداد ماه زمان به بذر رفتن گیاه است و در نهایت اوایل تیرماه پایان فعالیت گیاه بوده و اثری از گیاه بر روی زمین دیده نمی شود که زمان بهره برداری و خارج کردن غده ها است. طول مدت بهره برداری تا اواخر شهریور ماه و آغاز بارندگی، شروع مجدد غده یا پیاز موسیر خواهد بود. بهره برداری به صورت تناوبی در چند قطعه، هر سال یک قطعه بهره برداری و احیا می گردد.

عملیات پس از برداشت

پس از جمع آوری غده ها، می توان به همان صورت به بازار فروش ارسال نمود و یا می توان آنها را قطعه قطعه کرد و پس از خشک کردن در آب جوش جوشانده و سپس به مدت ۲۴ ساعت در آب

نام علمی: Allium ASculonicum

نام تجاری: Dried shallot

گل ها در این گونه به رنگ صورتی مایل به بنفش در یک گل آذین کروی قرار دارند. بذر آن ریز و سیاه رنگ و دارای قدرت جوانه زنی بالا می باشد و در شرایط دیم به خوبی پاسخ می دهد. برگ ها کشیده و سبز رنگ و دارای کرک می باشد. غده یا پیاز آن از چهار قسمت اصلی تشکیل شده است که از خارج به این شرح است:

۱- لایه پوشاننده که دنباله برگ ها هستند

۲- غده کوچک

۳- غده جوان که قسمت فوقانی آن به ساقه منتهی می شود

۴- غده بزرگتر که به طور معمول به وجود آورنده غده های جدید است. این اندام زیرزمینی از نظر شکل شبیه پیاز می باشد.

مناطق نیمه خشک دارای زمستان های بسیار سرد و تابستان های معتدل با بارندگی ۵۰۰ میلیمتر از خصوصیات رویشگاه های موسیر است.

اندام مورد استفاده

از غده های موسیر استفاده های دارویی و غذایی

