

خرما

رقم های گوناگون



دکتر محمدحسن هدایتی أمامی
متخصص داخلی - غدد
مرداد ۱۴۰۰



KHOSHBIN
GROUP

پیشگفتار

چاقی و عوارض آن یکی از مشکلات بزرگ انسان‌های امروزی است. علاوه بر زمینه ارثی، سبک زندگی نقش بسیار مهمی در ایجاد، و دوام آن دارد. امروزه غذاهای پرانرژی زیادی در اختیار بسیاری از مردم است.



bazdeh.org

۵۲ فایده شگفت‌انگیز

خرما

بری ساهتی، هرمات، کلهش و تنو و بڑھی

خرما یکی از خوردنی

های مورد علاقه مردم است.

غذائی است سرشار از مواد

قندی. خوردن آن عادت

بسیاری از مردم است. در مقاله‌ها و کتاب‌هایی که در مورد مسائل تندرستی و بیماری در اختیار مردم قرار می‌گیرد، در باره خرما، افسانه و واقعیت، راست و دروغ، و علم و خرافه در کنار هم، گاه استادانه و فریبنده نوشته شده‌است. در سال‌های اخیر، در اثر دل‌بستگی مردم به اندک نویسی‌های شبکه‌های اجتماعی، در مورد تندرستی و بیماری، ذهن‌ها، از جمله در باره خرما پریشان‌تر شده‌است.

بسیاری از مردم نمی‌دانند با خوردن هر دانه خرما، چقدر کالری وارد بدن خود می‌کنند. ارزیابی بسیاری از آنان، بسیار کمتر از واقعیت است.

برای نوشتن کتابچه‌ای در مورد جنبه‌های پزشکی - تغذیه‌ای خرما، نیاز پیدا کردم در باره خود درخت خرما، کاشت، داشت، برداشت، و عرضه آن مطالعه بکنم. کتابچه حاضر، ماحصل آن جستجوهاست. امیدوارم مورد توجه شما هم قرار بگیرد.

کسی کو شود زیر نخل بلند
همان سایه زو باز دارد گزند

فردوسی

مقدمه

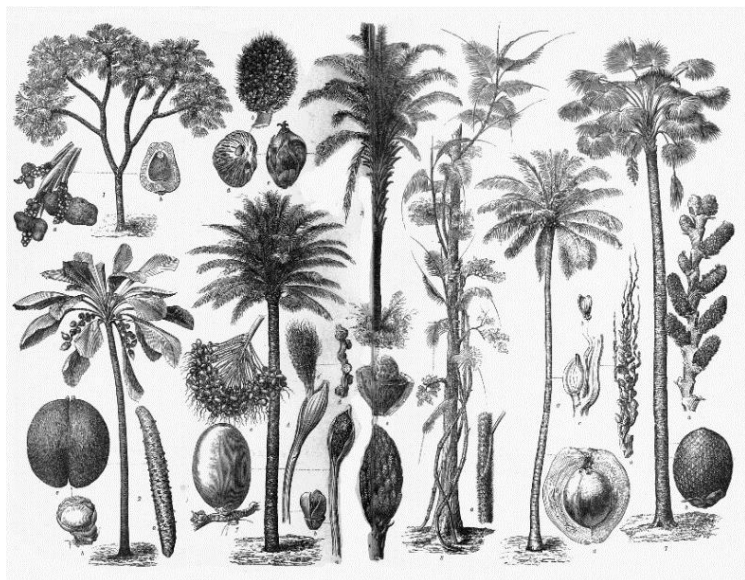
خرما یکی از میوه‌های مورد علاقه مردم است. به‌عنوان غذایی ساده و آماده، سرشار از مواد مغذی، روزانه چندین هزار تن از آن را می‌خورند. مردم خاورمیانه و ایران علاقه وافری به آن دارند. کمتر خانه‌ای است که در آن خرما پیدا نشود، و کمتر کسی است که طعم دلپذیر آن را نچشیده باشد.

درخت خرما، جز

Scientific classification	
Kingdom:	Plantae
Clade:	Tracheophytes
Clade:	Angiosperms
Clade:	Monocots
Clade:	Commelinids
Order:	Arecales
Family:	Areaceae

Wikipedia

خانواده بزرگ "پالم" ها هستند که شامل گیاهانی بسیار متنوع است. کاربردهای بسیار زیادی دارند. از هزاران سال پیش، ریشه، ساقه، تنه، برگ، شیره، گل، میوه و هسته و خود گیاه، مورد استفاده انسان ها بوده‌است.



گوناگون **Arecaceae**

https://en.wikipedia.org/wiki/Arecaceae#/media/File:Various_Arecaceae.jpg

یکی از آنها همین پالم خرما، درخت خرما، نخل ، یا خرما (*Phoenix dactylifera*) است که در مناطق گرمسیری و نیمه گرمسیری زمین رشد می کند و میوه می دهد. نقش آن در زندگی انسانها آن چنان پراهمیت بوده است که یکی از ارکان مهم شکل گیری جوامع انسانی به حساب می آید. انسانهای اولیه با در اختیار داشتن میوه خرما، ساعتها در شرایط دشوار به اینجا و آنجا رفته اند، و در زمان فراغت، زیر سایه آن آرمیده اند. از مواد غذایی ماندگار خرما، جانی تازه گرفته اند، و در پناه سایه آن از

تابش سوزنده آفتاب در امان مانده‌اند. می‌گویند اگر درخت خرما نبود، شاید انسان نمی‌توانست از آفریقا بیرون بیاید.

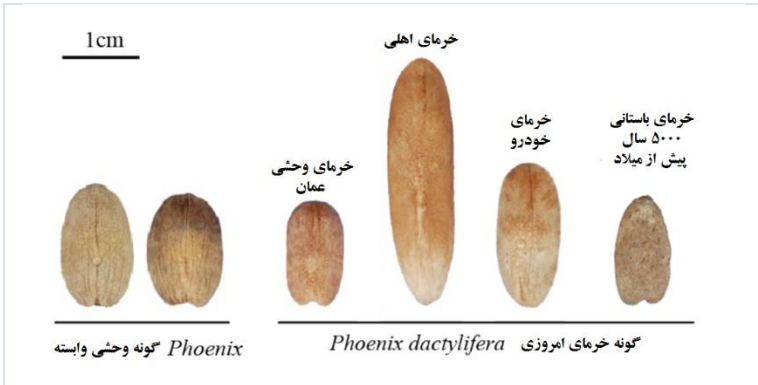


نقش روی مهر استوانه ای داریوش کبیر ۵۲۲ - ۴۸۶ پیش از میلاد
(موزه بریتانیا، لندن)^۱

تاریخ کشت خرما

درخت خرما جزء گیاهان بومی خاورمیانه و شمال افریقا است. منشاء آن را ناحیه خلیج فارس می‌دانند. به نظر می‌رسد از آن‌جا به مناطق دیگر جهان برده شده و اهلی شده است. در آثار باستان شناسی تمدن‌های این ناحیه بقایای میوه، هسته، تنه و برگ درخت خرما را یافته‌اند. در نقش و نگارهای باستانی همین نواحی هم، نشانه‌هایی از درخت خرما وجود دارد.

در نوشته‌های باستانی هم از میوه و درخت خرما سخن به میان آمده است. در سنگواره‌های دوران‌های زمین‌شناسی، آثار درخت خرما و در کهرباهای برجای مانده از آن دوران، گرده گل درخت خرما را دیده‌اند.

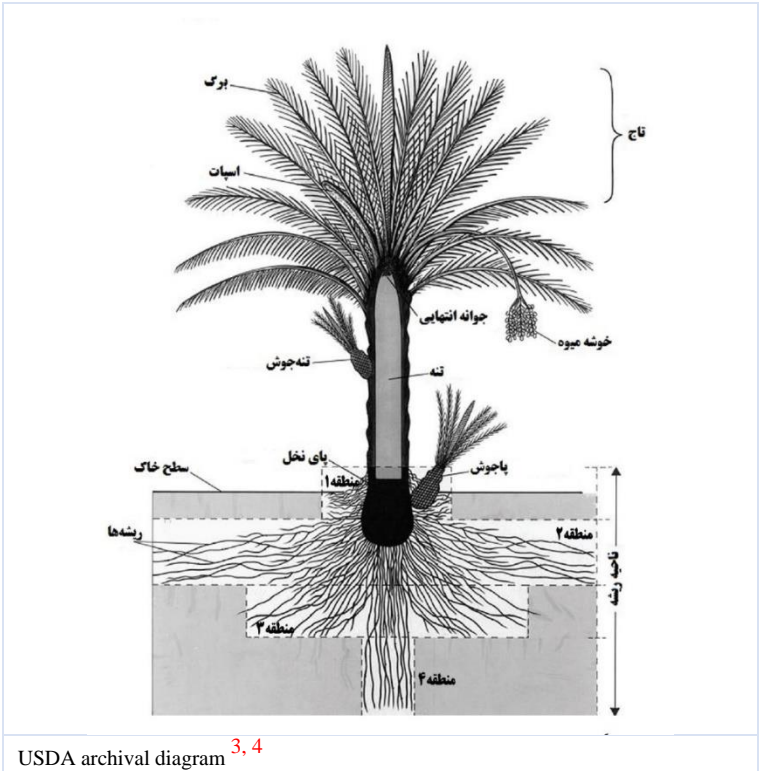


اندازه هسته خرما: زمان‌های دور و نزدیک، وحشی و اهلی^۲

انسان‌ها با تلاش مستمر خود، نژاد آن را اصلاح کرده‌اند و رقم‌های تازه‌ای پرورش داده‌اند. با جابجائی انسان‌ها، به تدریج به مناطق هم‌جوار در شبه قاره هند و آسیای جنوب شرقی و شمال آفریقا و جنوب اروپا برده شد. در قرن هفدهم میلادی، دریانوردان آن را به آمریکا هم بردند. امروزه ایالات متحده آمریکا یکی از تولید کنندگان بزرگ خرما در جهان است.

گیاه شناسی

خرما گیاهی است دوپایه. برخی درخت‌ها نر هستند و برخی ماده. برای بارورکردن چند ده درخت ماده، تنها دوسه درخت نر کافی است. باد و حشرات، و انسان‌ها کار گرده‌افشانی و بارورکردن را انجام می‌دهند.

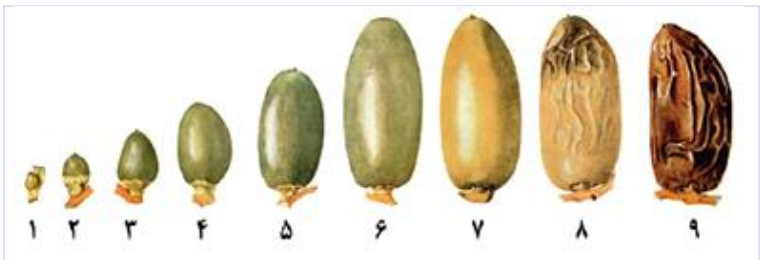


درخت خرما معمولاً درختی است تنها با یک تنه؛ یک مجموعه ریشه افشان و یک تنه دارد. برگ‌های آن در قله سبز

می‌شوند و گل‌هایش هم همان جاست. گونه‌های نادری وجود دارند که از یک ریشه چند تنه سبز می‌شود. در پای درخت خرما، پاچوش‌هایی رشد می‌کنند و برای تکثیر، آن را به ردیف نخلستان می‌کارند، نخل کاران از این راه، نسل خرمای دلخواه خود را به آیندگان تحویل داده‌اند.

درخت خرما معمولا ۲۱ الی ۲۳ متر قد می‌کشد. درخت نخل ماده، پس از ۵ الی ده سال به میوه‌دهی می‌رسد. عمر درخت نخل هم از ۲۰ سال الی بیش از صد سال است. برخی هر سال تا ۲۵۰ کیلوگرم میوه می‌دهند؛ در برخی هم، مقدار میوه سالیانه حدود بیست کیلوگرم است.

میوه خرما چند مرحله رشد مشخص دارد. برخی پیش از رسیدن کامل، قابل خوردن هستند و همان موقع چیده می‌شوند. برخی دیگر تا رسیدن کامل بر درخت می‌مانند.^۵



مرحله ۱- حبابوک (حبه کوچک): میوه کوچک، نابالغ و سبزرنگی است که بعد از گرده‌افشانی تشکیل می‌شود و طول دوره آن از ۱ تا ۳ هفته است

مرحله ۲ تا ۶- کیمری: در این مرحله میوه رشد می کند و به رنگ سبز روشن در می آید. این مرحله طولانی ترین مرحله رشد و نمو میوه است و حدوداً ۹ هفته به طول می انجامد.

مرحله ۷-: خلال: این مرحله معروف به مرحله تغییر رنگ میوه است که از سبز به زرد یا زرد کم رنگ، زرد خال دار با خال های قرمز، صورتی یا قرمز مایل به زرد تغییر می یابد. در این مرحله میوه از نظر فیزیولوژیکی بالغ، دارای بافتی سفت و ترد با رنگ روشن زرد یا قرمز، دارای رطوبت بالا و با قابلیت نگهداری اندک است.

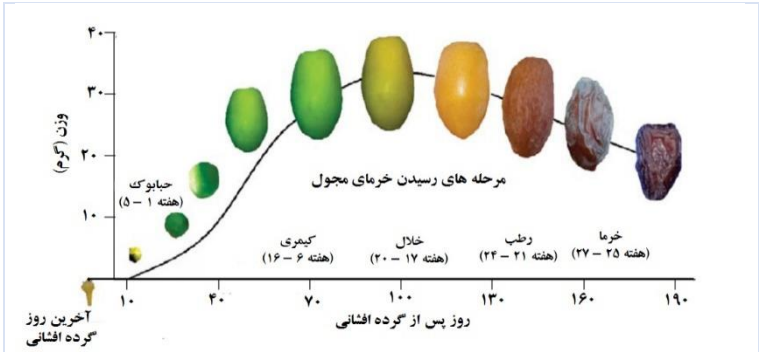
مرحله ۸- رطب: این مرحله اغلب در ارقام تر و نیمه خشک قابل ملاحظه و در بسیاری از ارقام خشک نامشهود است. خرما در مرحله رطب به رنگ قهوه ای یا نزدیک به سیاه تغییر می کند. این تغییر همراه با نرم شدن بافت میوه است.

مرحله ۹- خرما: آخرین مرحله رسیدگی را خرما می نامند. در این مرحله میوه مقادیر فراوانی از رطوبت خود را از دست می دهد. در این وضعیت بسته به رقم، میوه دارای رنگی کهربایی تا سیاه و بافت آن نسبت به مرحله رطب، سفت تر است.

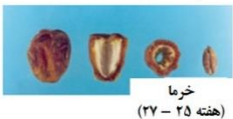
<https://sharifagrobot.com/blog/palm-date-and-establishing/>

در جریان رسیدن تغییرات زیادی در همه جنبه های خرما روی می دهد. اندازه، شکل، رنگ، بو، طعم، ترکیبات، و نسبت درصد یکایک مواد موجود در میوه خرما، حتی در هسته آن، تغییر

می‌کند. برخی را نارس می‌خورند. برخی در مراحل بینابینی مطلوب‌ترند. برخی به خاطر نگرانی در فسادپذیری خرما می‌رسیده، آن‌ها را زودتر می‌چینند. برخی دیگر تنها پس از رسیدن کامل قابل خوردند



مرحله های رسیدن خرما^۵



پنج مرحله رسیدن
خرما^۸



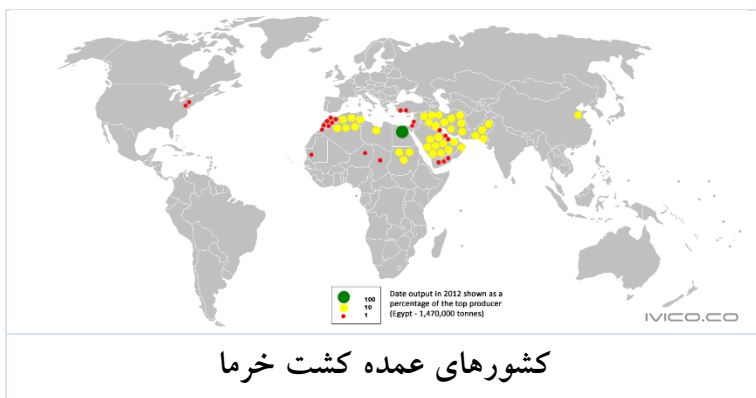


رشت. منظریه. مرداد ۱۴۰۰

کشت خرما در ایران

خرما پس از پسته دومین محصول پراهمیت باغداران ایران است. درخت خرما با کمبود آب و فقر خاک و شرایط آب و هوایی خشک و داغ جنوب ایران سازگار است، و به صورت کشت وکار اصلی این مناطق در آمده است. هم در واحه‌های کم آب مناطق کویری، زندگی را پر دوام کرده، هم در حفظ آب و خاک موثر بوده است.^۱

درخت نخل رقم‌های بسیار زیادی دارد. حدود سه هزار رقم در جهان وجود دارد. حدود ۴۰۰ رقم آن خاص ایران است. از این نظر ایران رتبه اول را دارد.^۱



بهترین خرمای ایران، خرمای شاهانی جهرم و خرمای مضافتی بم و خرمای کیکاب دشتستان بوشهر هستند. خرمای پیارم، خرمائی پرترفدار است. بخش عمده آن صادر می‌شود. در ایران

خرمای لذیذ دیگر، خرمای اشراسی قصر شیرین است. خرماهای دیگری هم در ایران کشت می‌شود که بیشتر مصرف محلی دارد.

مناطق کشت خرما در ایران

ایران یکی از حدود بیست کشوری است که خرما تولید می‌کند. این کشورها همگی در منطقه گرمسیری یا نیمه گرمسیری زمین قرار دارند. برخی از این کشورها، همانند ایران از دوران باستان دارای نخلستان بوده‌اند. برخی دیگر در چند قرن اخیر سرگرم تولید خرما شده‌اند.

بیش از ۹۵ درصد خرمای ایران، در شش استان خوزستان، بوشهر، فارس، هرمزگان، کرمان، و سیستان و بلوچستان تولید می‌شود.^۱

نزدیک به ۹۸٪ نخلستان‌های ایران در کمربند جنوبی کشور قرار دارند.^۱ در مناطق دیگر ایران هم از دوران باستان، نخلستان وجود داشت و در برخی دیگر از مناطق ایران، در قرن‌ها و دهه‌های اخیر مشغول پرورش نخل شده‌اند. هفت استان دیگر، اصفهان، ایلام، خراسان جنوبی، سمنان، کرمانشاه، کهگیلویه و بویراحمدی، و یزد هم کم و بیش تولید کننده خرما هستند. در آن مناطقی از این استان‌ها نخلستان وجود دارد که دارای آب و هوای گرمسیری یا نیمه گرمسیری هستند. در هر یک از این مناطق رقم خاصی از خرما بیشتر کاشته شده است. برخی از آن‌ها بسیار

مرغوبند. مقدار تولید در این استان تنها کفاف مصرف مردم محلی را می‌دهد و مازاد قابل ملاحظه‌ای برای صدور به استان‌های دیگر یا خارج کشور وجود ندارد.



خوزستان	۹۵ درصد در شش استان جنوبی	خوزستان	۳۰/۲	کرمان
بوشهر		فارس	۱۶/۳	سیستان / بلوچستان
فارس		هرمزگان	۱۴/۶	بوشهر
کرمان				
هرمزگان				
سیستان و بلوچستان				
اصفهان ایلام خراسان جنوبی سمنان کرمانشاه کتهیلویه و بویراحمدی یزد				

شش استان جنوبی ایران بیش از ۹۵٪ خرمای ایران را تولید می‌کنند. ۶، ۷

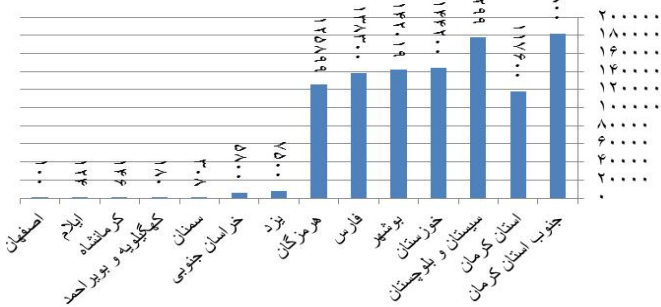
سطح محصول خرما به تفکیک استان در سال ۱۳۹۳

((واحد : هکتار))

استان	سطح غیربارور			سطح بارور		
	آبی	دیم	جمع	آبی	دیم	جمع
اصفهان	۱۲۶	۰	۱۲۶	۲۰۰	۰	۲۰۰
ایلام	۱۸۳	۰	۱۸۳	۵۷.۵	۰	۵۷.۵
بوشهر	۳.۷۹۳	۹۸	۳.۸۹۱	۲۹.۵۰۹	۲.۹۵۲	۳۲.۴۶۱
خراسان جنوبی	۵۷۵	۰	۵۷۵	۱.۳۵۰	۰	۱.۳۵۰
خوزستان	۶.۵۰۰	۰	۶.۵۰۰	۲۴.۸۰۰	۰	۲۴.۸۰۰
سمنان	۳۷	۰	۳۷	۵۸.۳	۰	۵۸.۳
سیستان و بلوچستان	۶.۸۰۰	۱۰۰	۶.۹۰۰	۲۱.۴۰۰	۱۰.۸۰۰	۳۲.۲۰۰
فارس	۲.۴۰۰	۱۰۰	۲.۵۰۰	۲۴.۴۰۰	۱.۴۰۰	۲۵.۸۰۰
کرمان	۳.۵۰۰	۰	۳.۵۰۰	۲۴.۲۰۰	۰	۲۴.۲۰۰
کرمانشاه	۲۸۵	۰	۲۸۵	۲۴۴	۰	۲۴۴
کهگیلویه و بویراحمد	۳۸	۰	۳۸	۵۷	۰	۵۷
هرمزگان	۲.۶۰۰	۰	۲.۶۰۰	۲۶.۴۰۰	۳.۱۰۰	۲۹.۵۰۰
یزد	۲۵۵	۰	۲۵۵	۲۰۴۵	۰	۲۰۴۵
جنوب استان کرمان	۲.۱۱۰	۰	۲.۱۱۰	۲۸.۵۰۰	۰	۲۸.۵۰۰
جمع کل	۲۹.۲۰۲	۲۹۸	۲۹.۵۰۰	۱۸۰.۲۵۸.۸	۱۸.۳۵۲	۱۹۸.۵۱۰.۸

<http://agripress.ir> /نگاهی-وضعیت-تولید-خرما-ایران

میزان تولید خرما (تن)

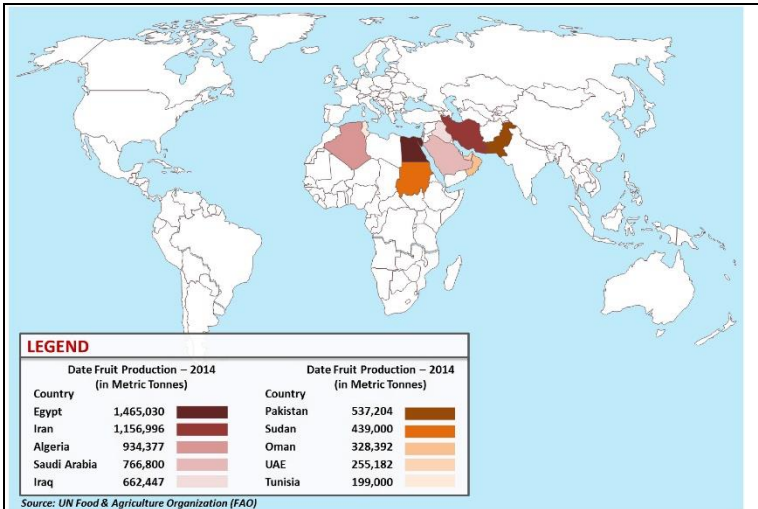
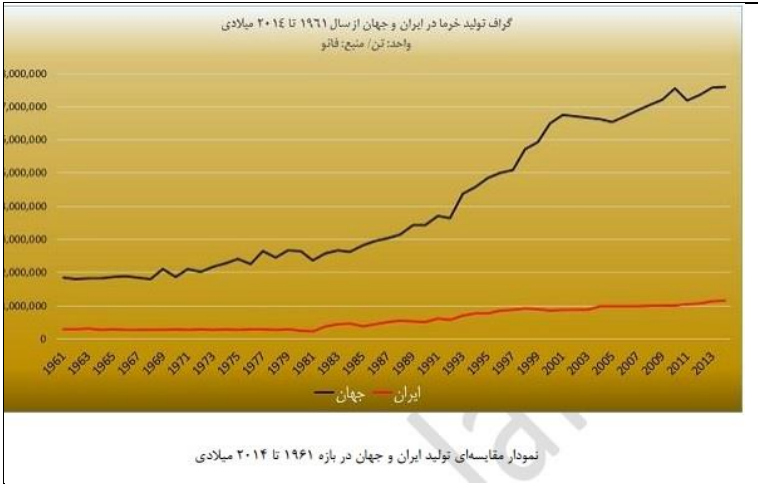


میزان تولید خرما در ایران در سال ۱۳۹۳

مثل همه درختان میوه، درخت خرما هم رقم‌هایی دارد که خاص نخلستان و خانواده معینی است و نسل اندر نسل در آن خانواده مانده است. میوه آن، طعم و بوی منحصر به فردی دارد.

مقدار تولید در ایران

ایران یکی اولین جاهائی هست که مردمش نخل را پرورش داده‌اند، تولیداتش در مقایسه با کشورهای دیگر در مقام سوم قرار دارد.

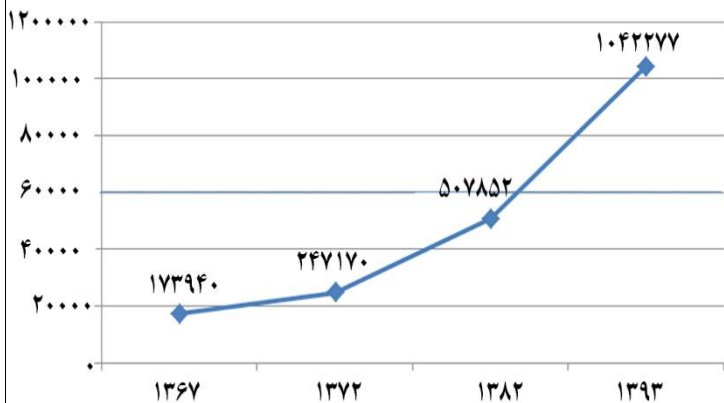


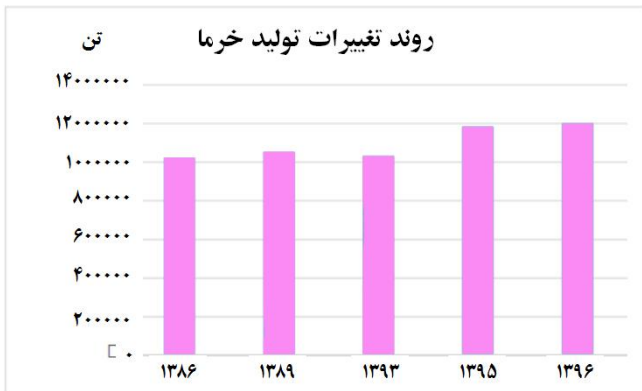
ده تولیدکننده اول خرما در جهان در سال ۲۰۱۹
(به تن = ۱۰۰۰ کیلوگرم)

Top ten date producers – 2019 (tonnes)	
 Egypt	1,603,762
 Saudi Arabia	1,539,756
 Iran	1,307,908
 Algeria	1,136,025
 Iraq	639,315
 Pakistan	483,071
 Sudan	438,700
 Oman	372,572
 UAE	323,478
 Tunisia	288,700
World	9,075,446

[Wikipedia](#)

مقدار تولد خرما در کشور (تن)



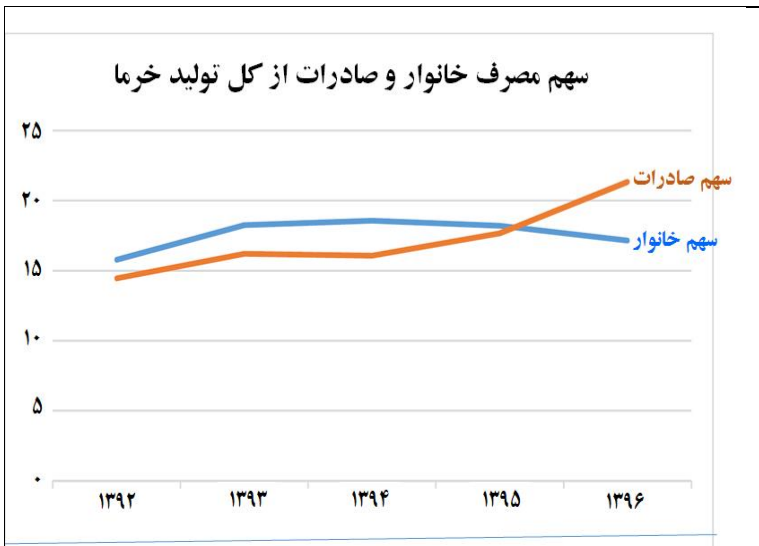


<https://www.amar.org.ir/Portals/0/News/1398/khorma%20.pdf>

مقدار مصرف در ایران

مقدار مصرف خرمای مردم ایرن در چند سال اخیر تقریبا

ثابت مانده است.



<https://www.amar.org.ir/Portals/0/News/1398/khorma.pdf>

بخش مهمی از خرمای ایران، یا به صورت میوه خرما در انواع و اقسام بسته بندی‌ها، یا به صورت فراورده‌های گوناگون به مصرف داخلی می‌رسد. بخشی هم (حدود ۱۵ الی ۳۰ درصد تولیدات داخلی) صادر می‌شود.

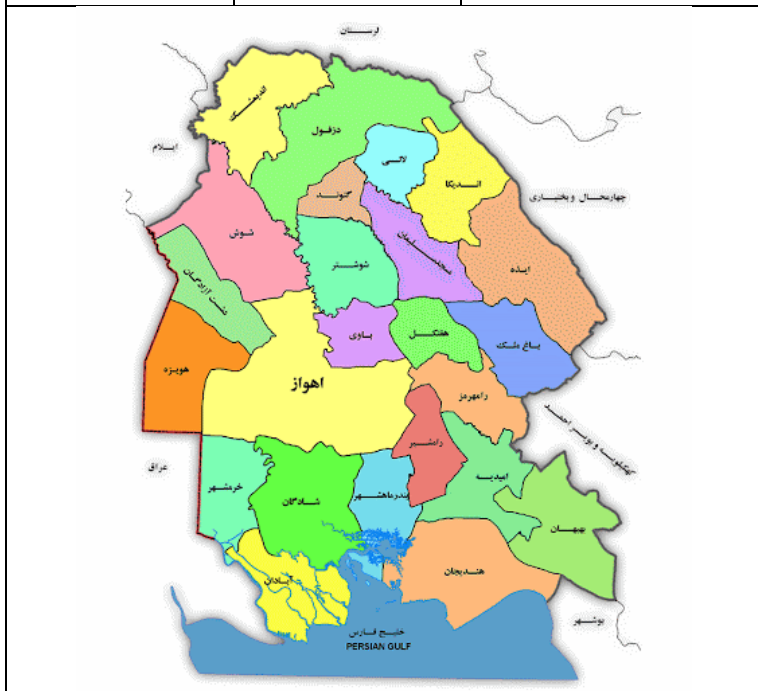
اقلام خرمای ایران

در هر ناحیه از ایران خرمای معینی از دوران باستان کشت می‌شده است. مردمان آن نواحی برای پرورش رقم‌های خاص، تلاش بسیار کرده‌اند. رقم‌هایی را توانستند پرورش بدهند که با خاک و آب و هوای آن ناحیه سازگار باشد. در چند دهه اخیر تلاش کرده‌اند رقم‌های بهتر و پرفرودار را در نواحی دیگر پرورش بدهند و در بسیاری از موارد موفق بوده‌اند. همیشه این نگرانی وجود دارد که ورود گونه و رقم تازه‌ای که با اکوسیستم ناحیه بیگانه است، اثر زیست محیطی مخربی بر جای بگذارد.

خرما را برمبنای شکل، اندازه، رطوبت، رنگ، طعم، بو، حس مطبوع در هنگام جویدن و خوردن، لذت پس از آن، انرژی موجود در آن و البته خاطره و ذائقه تاریخی انتخاب می‌کنند و افراد این یا آن رقم خرما را ترجیح می‌دهند و گاه طرفدار متعصب رقم دلخواه خود هستند.

انواع خرما در استان خوزستان

شکر عموبحری فرسی کبکاب گنتار لیلوئی مشتوم هداک هدل	حساوی حلاوی حمرای خصاب خضراوی دگل زرد دگل سرخ دیری زاهدی سویدانی	استعمران (سعمرون)، اسحاق اشکر و بریم برحی بلیانی بنت السب بویکی جوزی جهرمی چیچاب
--	---	---



انواع خرما در سیستان و بلوچستان

<https://blog.buskool.com/> انواع -خرمای-ایران



آبروگن،
اشکنجک،
بَرنی،
پُپو،
جوانداک،
چربان،
حاشه‌ای،
دِسکی،
رَبّی،
شَکری،
کروچ،
کَلگی،
کلوت،
کونداک

هلیله ای،
وردیوار

مضافتی
مُلسی،

انواع خرما در استان فارس



استعمران
برجی
پنجه عروس
پیارم
خاصوئی
دیوی
زاهدی (قصب)
شاهانی
کبکاب
گنتار
مجول
هلیله ای

انواع خرما در استان بوشهر

مصلى مكتى	شهائى شيخ عالى صمرون غصاب كبكاب كندى گنتار لش مرسو	ردستى زامردو زاهدى زندنى سرورى سمىلى سىسى شاخونى شكر	حاج باقرى حلؤ خاصوى خاور خاوىزى خشن خار خضروى خنىزى ده دارب	استك سرخو اهرمى برهى برىمى پنبه تى رس جمادى جوزى
--------------	--	--	---	---



انواع خرما در استان هرمزگان

هليله اى	كلك سرخ مرداسنگ مضافتى	زرک شاهانى کريته	پيام خاصوى خنىزى
----------	------------------------------	------------------------	------------------------



انواع خرما در استان کرمان

خرمای گاردیال	خرمای زاهدی	خرمای آجیلی
خرمای مرداسنگ	خرمای شاهانی	خرمای آل مهتری
خرمای مضافتی	خرمای شِکری	خرمای خریک
خرمای نگار	خرمای قربانی	خرمای خضراوی
خرمای هلیله‌ای	خرمای قندشکن (سنگ‌شکن)	خرمای خنیزی
	خرمای کروت	خرمای رَبی
	خرمای کلوته (کلیته)،	خرمای رُوغنی



انواع خرما در استان کرمانشاه

خرمای ارزق	خرمای اشرسی
خرمای حفبری	خرمای خضراوی
خرمای زاهدی	



انواع خرما در استان ایلام

استعمران
اشرسی زاهدی



انواع خرما در استان خراسان جنوبی

زاهدی
کیکاب
مضافتی

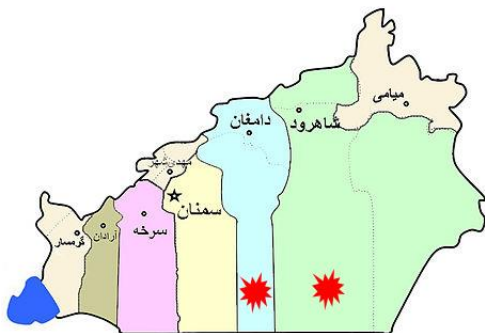


انواع خرما در استان اصفهان

خدشکن
زارشک
قصب
کرمانی
کیکاب



انواع خرما در استان سمنان



زاهدی
شاهانی
شاهی
عجوه
کبکاب
محلی
مضافتی

انواع خرما در استان یزد



اشروسی
خضراوی
زاهدی
زیدی

انواع خرما در استان کهگیلویه و بویراحمدی



پیارم
دیری
ربی
کبکاب

رقم های خرما در ایران

کندی	زاهدی	چربان	آبروگن
کروت	زاهدی (قصب)	چیچاب	آجیلی
کرینه	زرک	حاج باقری	ارزق
کلک سرخ	زندنی	حاشه‌ای	استعمران
کلگی	زهدی	خساوی	(سعمرون)
کلوت	سایر (استعمرون)	حلو	استک سرخو
کونداک	سروری	حلاوی	اسحاق
گاردبال	سويدانی	حمرای	اشرسی
گنتار (گنطار)	سمبلی	خاصوی	اشکر و بریم
لش	سیسی	خاور	اشکنجک
لیلویی	شاخونی	خاویزی	آل مهتری
مجول	شاهانی	خدشکن	اهرمی
محلّی	شکر	خریک	برحی
مرداسنگ	شکری	خشن خار	بَرنی،
مرسو	شهایی	خصاب	بریمی
مصلی	شیخ عالی	خضراوی	بلیانی
مضافتی	صمرون	خضروی	بنت السب
مکتی	عجوه	خنیزی	بئیکی
مُلّسی	عموبحری	دِسکی	بیرمی
نگار	غصاب	دگل زرد	پنبه ای
هداک	فرسی	دگل سرخ	پنجه عروس
هدل	قریانی	ده دارب	پیارم
هلیله ای،	قصب	دیری	پُپو،
وردیوار	قندشکن (سنگ)	رَبّی	تی رس
	(شکن)	ردستی	جعفری
	کبکاب	روغنی	جمادی
	کرمانی	زارشک	جوانداک
	کروچ	زامردو	جوزی
	کلوته (کلپته)	زیدی	جهرمی



چند رقم خرماى خوب و معروف

(به ترتيب الفبا)



CODE: 1296623
www.parstock.ir

parstock



خرمای استعمران (Stameran Date)



خرمای "استعمران" نام‌های دیگر هم دارد. خرمای "سامران" یا خرمای "سایر" هم خوانده می‌شود. خرمای اصلی خوزستان است. محصول عمده شادگان است. طعم دلپذیرش، آن را به صورت یکی از انواع خرمای صادراتی ایران در آورده است و در اروپا و کانادا و استرالیا طرفدار دارد.



استعمران از جمله نمونه‌های تولید شده در ایران است. این خرما در گروه خرماهای نیمه خشک قرار دارد و از این رو حمل و نقل آن آسان است و برای صادرات خوب است. شایان ذکر است خرمای استعمران میزان قند بالایی دارد.

حدود ۷۰ درصد از نخلستان‌های خوزستان این نوع خرما را به بار می‌آورند.

خرمای اشرسی
(Ashrasi)



؟



<https://www.phoenixagrotech.com/ashrasi/>

خرمای آل مهتری (Al Mehtari)



از ارقام زودرس خرما است. میوه آن نسبتاً کوچک و کشیده است و زودرس بودن آن باعث شده است ارزش اقتصادی آن بالا برود. این خرما بومی استان هرمزگان است. این نوع خرما، رنگی زرد مایل به قهوه ای روشن دارد.

انبرا، انبارا (Anbera)



این خرمای بزرگ به دلیل ظاهر بزرگ و گوشتی و هسته کوچکی که دارند، مورد علاقه‌ی مردم هستند. انبارا شیرین، قهوه‌ای و پر از پروتئین است. خرمای امبرا یکی از با کیفیت‌ترین و گران‌ترین انواع خرما است که در مدینه در کشور عربستان کشت می‌شود.

خرمای برهی (Barhi)



این نوع خرما زرد و ترد است. این خرمای رسیده مزه‌ی کارامل و شکر قهوه‌ای را می‌دهد. دارای عطر و طعمی قوی است. این خرماها واقعا لذیذ هستند و اغلب در حالی که هنوز روی شاخه‌های نازک هستند، به فروش می‌رسند. از کوچکترین انواع خرماها است این خرماهای فصلی را می‌توانید فریز و ماه‌ها نگهداری کنید. اصالتا ریشه در نخلستان‌های عراق دارد. با این وجود به خاطر طعم و کیفیت بی‌نظیرش در بین نخل‌داران و مصرف‌کنندگان ایرانی هم پر طرفدار است. این خرما از ماندگاری بالایی برخوردار است.

خرمای پنجه عروس



خرمای پیارم

(Piarom Date)

خرمای پیارم یکی از خوشمزه‌ترین خرماهای جهان است. در ایران، بیشتر در استان هرمزگان کشت می‌شود. خرمائی دیررس است. کمی خشک است. میزان رطوبت آن ۲۴ درصد است. خرمائی است کمی دراز، به رنگ قهوه‌ای متمایل به زرد، با پوست نازک و چروک دارچسبیده به گوشت. خرمای پیارم از جمله گران‌ترین انواع خرمای ایران است.



خرمای توری (Thoory)



خرمای توری مزه ای نسبتاً شیرین و آجیلی دارد. این نوع خرما از بافتی خشک، مستحکم برخوردار است. این نوع اندازه ای متوسط تا بزرگ دارد و رنگ آن طلایی قهوه ای است. خرمای توری از انواع دیررس محسوب می شود.

خرمای حلاوی (Halawy)



خرمای حلاوی بافتی نرم و لطیف و عطر و طعمی شیرین
همانند عسل دارد. این نوع خرما پوستی به رنگ قهوه ای طلایی
و اندازه ای کوچک تا متوسط دارد.

خرمای حیانی (Hayani)



خرمای حیانی بیشتر در مصر کشت می شود و دارای رنگ قرمز تیره یا سیاه است. این نوع خرما مزه ای ملایم و شیرین دارد.

خرمای خاصویی (khasouii)



خرمای خاصوئی از جمله انواع مرغوب خرما است و قابلیت نگهداری آن بالا است. این خرما نیز مانند خرمای کبکاب در بهبهان خوزستان به بار می نشیند. این خرما که ظاهری مانند بامیه دارد و کوچکتر از اقلام دیگر است در خوزستان بسیار پرطرفدار و پرمصرف است. این نوع خرما رنگ قهوه ای روشن دارد.

خرمای خضراوی (Khadrawy)



خرمای خضراوی از انواع شیرین و نرم خرما است. این نوع خرما اندازه ای متوسط تا بزرگ دارد و در ابتدا نارنجی قهوه ای رنگ است و سپس به رنگ قهوه ای روشن در می آید. اصالت این نوع به کشور عراق باز می گردد.

خرمای خضری (Khudri)



خرمای خضری نسبتاً شیرین و دارای رنگ قهوه ای تیره است و پوست آن نسبتاً چروک خورده است. این نوع خرما بافتی قابل جویدن دارد اما خشک نیست. به دلیل تر و تازگی اش و قیمت مناسبی که دارد، یکی از انواعی است که به میزان زیادی صادر می شود.

خُلاص

این خرماها هنگامی که به طور کامل می‌رسد، عطر کاراملی دارد. خلاص زمانی که تازه است حالت چسبناکی دارد و معمولا با قهوه عربی مصرف می‌شود. این نوع خرما پوست شلی دارد و در مناطق قصیم و الخرج عربستان ریشه دارد.



خرمای خولا (Khola)



خرمای خولا دارای عطر طعم کاراملی و شیرین است. همچنین، این نوع زمانی که تازه است حالتی چسبنده داشته و در بسیاری از مناطق جهان همراه با قهوه عربی مصرف می شود. خرمای خولا پوستی شل و رنگی طلایی قهوه ای داشته دارد و بومی کشور عربستان است.

خرمای دگلت نور (Deglet Noor)



دگلت نور (**Deglet Noor**) نوعی نیمه خشک با عطر و طعمی شیرین و ملایم است و از مزه آن به عنوان مزه واقعی خرما نام می برند. دگلت نور از اندازه ای متوسط تا بزرگ برخوردار است و رنگ پوست آن زمانی که می رسد از کهربایی به قهوه ای تیره تغییر می کند. خرمای دگلت نور یکی از مهم ترین خرماهای تجاری دنیا است و از محبوبیت بالایی در جوامع عربی برخوردار است. بافت این نوع خرما اندکی ترد است. یکی از خرماهای صادراتی مهم کشور الجزایر است

خرمای دیری (Dayri)



خرمای دیری عطر و طعمی قوی و شیرین و بافتی نرم دارد. این نوع خرما اندازه ای متوسط تا بزرگ دارد و از گوشتی نرم با پوستی به رنگ قهوه ای تیره یا سیاه برخوردار است.

خرمای ربی (Rabbi)



خرمای ربی از جمله انواع خرمای نیمه خشک است و از ماندگاری مطلوبی برخوردار است. این خرما در نواحی وسیعی از سیستان و بلوچستان کشت می‌شود.

خرمای ربی از معروف‌ترین انواع خرمای تولیدی در استان سیستان و بلوچستان است. این نوع دارای میوه ای بزرگ و به رنگ‌های قرمز و متمایل به سیاه است. خرمای ربی پوستی براق، شفاف و نازک دارد. به واسطه رطوبت کم، خرمای ربی ماندگاری بالایی دارد. این خرما ظاهری چروک خورده و کشیده دارد.

خرمای زاهدی (Zahedi)

خرمای زاهدی یا قصب، به عربی به آن زهدی می‌گویند. یکی از خرماهای خشک است. به همین دلیل نگه‌داری و حمل و نقل آن راحت است. درخت آن پرمحصول است و در بسیاری از مناطق جنوبی ایران کشت می‌شود. جزء خرماهای ارزان قیمت است.



خرمای زاهدی طلایی و بیضی شکل است و دارای یک بافت نرم و طعم آجیلی است. به خاطر شیرینی معتدل‌اش

طرفداران زیادی در خارج و داخل کشور دارد. این نوع خرما همچنین دارای فیبر زیادی است.



خرمای زاهدی از انواع نیمه خشک و دارای عطر و طعمی شیرین دلپذیر است. این نوع خرما اندازه ای متوسط و پوستی نرم

و براق دارد. پوست خرماى زاهدی قهوه اى روشن است و گوشت
میوه آن زرد طلایی است. خرماى زاهدی بیضی شکل است.

ساغای

(Saghai)

این خرمای تر و تازه در ریاض عربستان کشت می‌شود، معمولا به رنگ قهوه‌ای است و قسمت نوک آن زرد کم‌رنگ است. ساغای خرمائی چروک خورده است، اما پوسته پوسته نمی‌شود، و از آن مواردی است که حتما باید بخورید! به نام صغعی هم خوانده می‌شود.



خرمای سیدی (Saidy)



خرمای سیدی (Saidy) در کشورهایمانند لیبی بسیار محبوب است و رنگ طلایی قهوه ای دارد. این نوع خرما در مناطق بسیار گرم رشد بهتری دارد. بافت این خرما در قسمت نوک نرم تر از انتهای آن است.

خرمای شاهانی (Shahani Date)

زادگاه خرمای شاهانی استان فارس و هرمزگان است. محصول جهرم آن مشهورتر و پرتعدادتر است. زمان برداشت آن شهریورماه است.





خرمائی است شیرین تر از خرماهای دیگر. رنگ آن در زمان رسیدن، زرد - قهوه ای است. پوست آن راحت جدا می شود.

خرمای شاهانی از جمله انواع خرمای تر است که درجه یک محسوب می شود و طرفداران زیادی دارد. این نوع خرما بافت نرم و مرطوبی دارد و از آن برای تهیه انواع شیر خرمای استفاده

می شود. هم چنین بسیار خوش رنگ است. نام های دیگر این خرما که شاید شنیده باشید عبارت اند از شاونی ، شونی و خورک. این نوع خرما بیشتر در نخلستان های جهرم به ثمر می رسد.

خرما شکری (Shukkari)

این خرماها ترد و واقعا شیرین هستند. خرمای شکری برای خواص شفابخش و مواد مغذی که دارد، شناخته شده است. خرمای شکری در منطقه‌ی قصیم عربستان و نواحی جنوبی ایران کشت می‌شود.



صفوی (Safawi)

این خرما سیاه، بسیار شیرین، گوشتی و نرم است. نیمه خشک است. در مدینه کشت می‌شوند. اندازه ای متوسط و شکلی مستطیلی دارد



خرمای عنبره (Anbara)



خرمای عنبره (Anbara) از انواع بسیار بزرگ خرما محسوب می شود که هسته ای کوچک و ظاهری گوشتی دارد. خرمای عنبره از انواع گران قیمت خرما، دارای مزه ای شیرین و به رنگ قهوه ای است. این نوع خرما بیشتر در مدینه در عربستان تولید می شود.

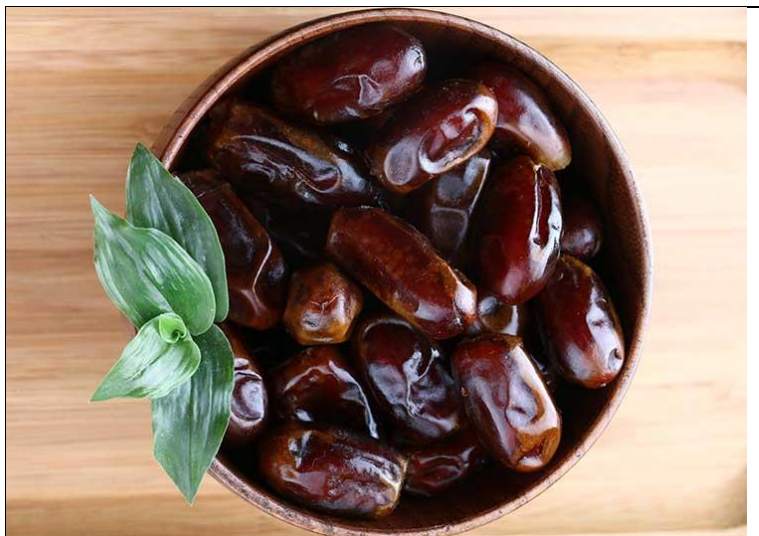


عجوه (Ajwa)



این نوع خرما ترکیبی از انواع نرم و خشک است، شیرین است و در دهان نرم می‌شود. این نوع خرما از محصولات عربستان سعودی است.

خرمای کبکاب (Kabkab)



خرمای کبکاب از انواع نیمه خشک خرما است. پوست آن نسبت به دیگر انواع خرما ضخیم تر است و از جمله انواع پرمصرف خرما در ایران است. این خرما که عمدتاً در نخلستان های دشتستان بوشهر کشت می شود بسیار خوش رنگ است و شهد یا شیرۀ فراوانی دارد.

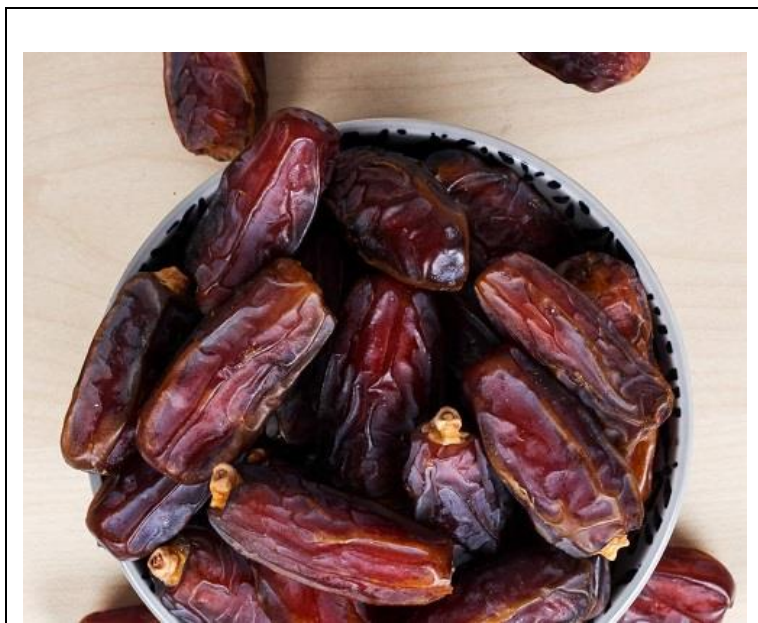
خرمای گنتار

()



خرمای گنتار از جمله انواع خرمای تر است. این نوع خرما را می‌توان به صورت خارک و رطب نیز مصرف کرد. خرمای گنتار که به نام های قنطار یا قندی نیز شناخته می‌شود از انواع تر خرما با هسته ای کوچک است. این نوع از قابلیت نگهداری بالا برخوردار است و از ارقام مهم و صادراتی استان خوزستان محسوب می‌شود. خرمای گنتار بافتی نیمه خشک، ظاهری بیضی شکل و رنگی متمایل به قهوه ای دارد.

خرمای مبروم (Mabroom)



خرمای مبروم نوعی خرما با کیفیت بالا است و مزه ای شیرین و دلچسب دارد. خرمای مبروم از انواع نرم و خشک است که عمدتاً در عربستان کشت می شود. خرمای مبروم دارای پوستی تقریباً شفاف است و رنگ قهوه ای تیره دارد. این نوع دارای ظاهری چروک خورده است.

مدژول (Medjool)



این نوع خرما به عنوان “ملکه‌ی خرماها” شناخته می‌شود. مدژول دارای یک بافت بزرگ و نرم است، و طعم قوی و شیرینی دارد. در امریکا محبوبیت بسیار زیادی دارد و اغلب در ساخت معجون، شیک‌ها و اسموتی‌ها استفاده می‌شود. این نوع خرما معمولاً در کل طول سال در دسترس است و در عربستان به گستردگی کشت می‌شود.

خرمای مجول یا مجهول دارای پوستی نرم و از مزه‌ای شیرین و غنی برخوردار است. بافت این نوع خرما اندکی فیبری است. رنگ آن در زمان رسیدن از کهربایی به قهوه‌ای مایل به قرمز تغییر می‌کند. اصالت این خرما به مراکش باز می‌گردد.

خرمای مرداسنگ (Mordaseng)



مرداسنگ خرمایی نسبتاً کمیاب اما بسیار لذیذ است، که مشترکین عزیز باغ بازار برایش لحظه شماری می کنند. سطح زیر کشتش زیاد نیست و بیشتر بومی جنوب کرمان است. باغداران جیرفتی معمولاً خرما مرداسنگ را برای مصرف سال خانواده شان یا هدیه به بستگان و دوستان نگه می دارند.

خرمای مضافتی (Mazafati Date)

خرمای مضافتی یکی از خرمای های معروف، خوشمزه و پرفرمدار ایران است. هم در ایران و هم در کشورهای دیگر مردم خواهان آن هستند. بلوچ ها آن را موزاتی (**Muzati**) می نامند. در بم که مرکز اصلی کشت آن است، به نام خرمای مضافتی (**Mozafati**) یا خرمای بم معروف است. میوه رسیده آن به رنگ قهوه‌ای تیره است. آبدار، نرم، گوشتی و شیرین است. درازی آن ۲/۵ الی ۴/۵ سانتیمتر و قطرش حدود ۲ سانتی متر است. برحسب زمان برداشت، مقدار رطوبت آن ۳۲ الی ۳۵ درصد است.





محل اصلی کشت خرماي مضافتي، شهرستان بم در استان کرمان است. در نواحی دیگر ایران مثل جیرفت، کهنوج، سراوان، نیک شهر، حاجی آباد، و ایرانشهر هم نخلستان های بزرگی از این رقم خرما وجود دارد. در مناطق دیگر ایران و در کشورهای همسایه هم کم و بیش کشت می شود.

خرمای مکتوم (Maktoom)



خرمای مکتوم از اقلام بزرگ است و پوستی ضخیم به رنگ قهوه ای مایل به قرمز دارد. این نوع خرما مزه ای نسبتاً شیرین و ملایم دارد. خرمای مکتوم از انواع نرم خرما است.

خرمای هلیله ای



خرمای هلیله ای از دسته خرماهای تر است. خرمای هلیله یکی از دیررس ترین انواع خرماها است. زمان برداشت آن فصل پاییز و اواخر ماه مهر است. خرمای هلیله زرد رنگ است و هم در مرحله ی رسیدن و هم در مرحله ی خارک و رطب قابل استفاده است. بسیاری از مناطق ایران پرورش خرمای هلیله تازه را انجام می دهند اما خرمای پرورش یافته در جهرم و جیرفت کیفیت بالاتری دارند.

References

1	Goor A. (1967) The History of the Date through the Ages in the Holy Land. Economic Botany, Vol. 21, No. 4 , pp. 320-340 URL: http://www.jstor.org/stable/4252895
2	Gros-Balthazard, Muriel & Flowers, Jonathan M .A brief history of the origin of domesticated date palms. https://arxiv.org/abs/2012.00281v1
3	Zaid A, de Wet P F. Date Palm Cultivation. FAO PLANT PRODUCTION AND PROTECTION PAPER 156 Rev. 1 Chapter 1: Botanical and systematic description of the date palm http://www.fao.org/3/Y4360E/y4360e05.htm
4	Chao C T, Krueger R R. (2007). The Date Palm (Phoenix dactylifera L.): Overview of Biology, Uses, and Cultivation. HORTSCIENCE VOL. 42(5) 1077-82
5	Alhejjaj, Hashem & Ayad, Jamal. (2018). Effect of foliar boron applications on yield and quality of Medjool date palm. Journal of Applied Horticulture. 20. 181-188.
6	اردستانی، مریم (۱۳۹۳). تحلیل بازار خرما در جهان و ایران/ تهران: وزارت جهادکشاورزی، مؤسسه پژوهش های برنامه ریزی، اقتصاد کشاورزی و توسعه روستایی،
7	Hajian S, Hamidi-Esfahani Z. (2015) Chapter 2, Date Palm Status and Perspective in Iran, in Al-Khayri J.M et al. (eds.), <i>Date Palm Genetic Resources and Utilization: Volume 2: Asia and Europe</i> , DOI 10.1007/978-94-017-9707-8_2
8	Siddiq, Muhammad, Aleid S M, Kader A A. editors.(2014) Dates: Postharvest Science, Processing Technology and Health Benefits. Wiley & Sons, Ltd