

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



مقدمه: برخلاف ذرت معمولی که جزو غلات است و برای تغذیه دام استفاده می‌شود، ذرت شیرین به‌عنوان غذای تازه انسان مورد مصرف قرار می‌گیرد (در بازار به ذرت مکزیکی معروف است) و جزو سبزیجات محسوب می‌شود. 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 شد.

ذرت شیرین در دو دسته ذرت شیرین معمولی و سوپر سوئیت کورن تقسیم بندی می‌گردد.

برنامه‌ریزی کاشت: حداقل درجه حرارت خاک برای سبز شدن بذر حدود ۱۵ درجه سانتی‌گراد است. تاریخ کاشت باید به گونه‌ای تنظیم شود که در مناطق گرم، حتی الامکان برداشت ذرت شیرین به حداکثر گرمای تابستان برخورد نکند به عبارتی در شرایط اصفهان باید به گونه‌ای 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 سبک‌تر هستند تعداد بذر در هر کیلو به ۷۰۰۰ تا ۸۰۰۰ دانه هم می‌رسد. تراکم مناسب ۶۵۰۰۰ بوته در هکتار می‌باشد، برای تولید بلال‌های درشت‌تر باید تعداد بوته‌ها را کاهش داد (حدود ۵۰۰۰۰ بوته در هکتار).

فاصله کشت: برای ارقام زودرس که معمولاً کوتاه قد هم هستند فاصله بین ردیف‌ها ۷۵ سانتی‌متر و روی ردیف ۲۰ سانتی‌متر و برای ارقام دیررس‌تر که بوته‌های بزرگتری دارند باید فاصله روی ردیف را به حدود ۲۵ سانتی‌متر افزایش داد. عمق کاشت بذر حدود ۳ تا ۵

سانتی‌متر در نظر گرفته شود. البته بهتر است در ارقام سوپر سوئیت عمق کاشت را حدود ۲ سانتی‌متر در نظر گرفت.

آبیاری: ذرت شیرین به آبیاری کافی و مرتب احتیاج دارد. به ویژه هنگامی که کاکل‌ها ظاهر می‌شوند. تا زمان برداشت بایستی رطوبت خاک به طور یکنواخت حفظ شود در غیر این صورت درصد کچلی در بلال‌ها 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 می‌بایست کود اوره به صورت تقسیط استفاده شود:

مرحله اول هنگامی که ارتفاع بوته‌ها ۳۰ سانتی‌متر است به میزان ۱۲۰ کیلوگرم در هکتار

مرحله دوم هنگامی که ارتفاع بوته‌ها ۹۰ سانتی‌متر است به میزان ۱۲۰ کیلوگرم در هکتار

برداشت: در مرحله رسیدگی بلافاصله برگشت قند به نشاسته در دانه‌ها آغاز می‌شود که تأخیر در برداشت سبب افت کیفیت ذرت شیرین می‌گردد. نشانه‌های رسیدگی ذرت شیرین بدین شرح است:

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

- در موقع رسیدگی، کاکل‌ها نسبتاً خشک می‌شوند بنابراین نشانه آمادگی ذرت شیرین برای برداشت است.

- بهترین زمان وقتی است که اگر دانه‌ها را با ناخن فشار بدهید، مایع شیری خارج شود، هر چه مایع مذکور خامه‌ای‌تر و سفت‌تر شود، کیفیت بلال به همان نسبت کاهش می‌یابد.

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

- در هوای گرم (حدود ۳۰ درجه سانتی‌گراد) ممکن است تا ۲ روز بعد از بهترین زمان برداشت کیفیت دانه‌ها کاهش یابد این در حالی است که در هوای خنک (۱۵ درجه سانتی‌گراد) این مدت به ۵ روز هم می‌رسد.

- بهترین زمان برداشت بلال‌ها هنگام غروب یا صبح زود است که هوا خنک است، محصول برداشت بایستی فوراً به محل خنک و در سایه منتقل شود.



ذرت شیرین آماده برداشت

طریقه نگهداری و مصرف تازه: بعد از برداشت، ذرت شیرین باید هر چه زودتر مصرف گردد یا سریعاً به شرکت‌های 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 سانتی‌گراد و رطوبت ۹۵ تا ۹۸ درصد است. لازم است برای نگهداری دراز مدت ذرت شیرین، از فریزر استفاده شود، بدین منظور دانه‌ها 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 آب‌پز و بخارپز نیز توصیه می‌شود:

۱- غلاف سبز روی بلال را درآورده و رشته‌های کاکل را به‌طور کامل پاک کنید.

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

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

۴- بعد از به جوش آمدن آب اجازه دهید به مدت حدود ۵ دقیقه و یا کمتر ذرت‌ها در آب جوشان پخته شوند. جوشاندن به مدت طولانی‌تر روی کیفیت خوراکی آن اثر منفی می‌گذارد.

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

تهیه و تنظیم:

خانم نبی، واحد زراعت مدیریت جهاد کشاورزی
شهرستان فلاورجان