

به نام خدا

رازیانه

*Foeniculum vulgare*

# رازیانه



• نام علمی: *Foeniculum vulgare*

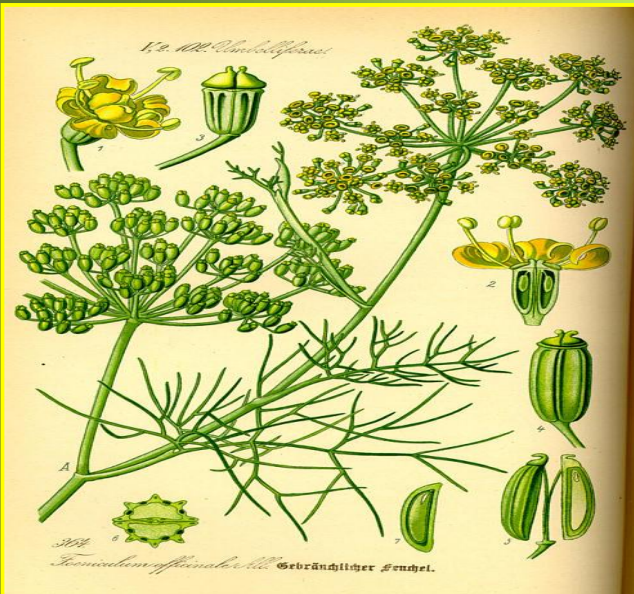
• نام انگلیسی: Fennel

• نام فارسی: رازیانه

• نام خانواده: Apiaceae

# کلیات گیاهشناسی

- رازیانه گیاهی است معطر ، علفی و دوساله که ارتفاع آن ۲ متر می رسد.
- ساقه آن دارای شیارهای هم دریف و موازی
- برگهای آن براق، نازک و نخی مانند شوید و با بریدگیهای عمیق است.
- گلهای رازیانه زرد وبصورت خوشه در انتهای ساقه و در تابستان تولید میگردند.
- میوه رازیانه کوچک و بطول حدود ۸ میلیمتر و عرض ۳ میلیمتر
- دارای بوئی معطر و طعمی شیرین می باشد.
- ریشه رازیانه ضخیم، دوکی شکل، به رنگ مایل به سفید



رازیانه را از قدیم الایام به عنوان یک  
سبزی خوراکی کشت و مصرف میکردند

# گسترش رازیانه

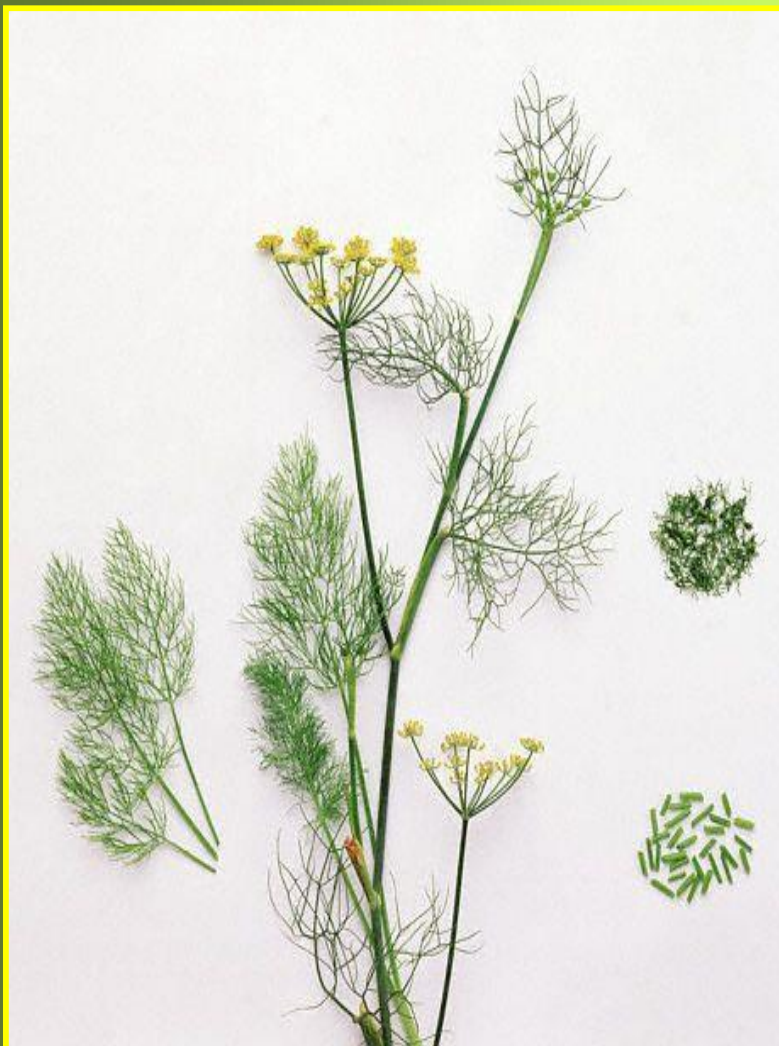
- رازیانه در مناطق مدیترانه ای بخوبی رشد می کند و در ایران در مناطق شمالی کشور در دامنه های کوههای البرز بطور خورد می روید.
- رازیانه را بومی مناطق مدیترانه و قفقاز میدانند.



## در ایران در محلهای زیر می روید:

گرگان: حاجی لنگ در ارتفاعات ۲۰۰ متری، رحیم آباد بین ناریسیان و امام شهر (شاهپسند) در ۵۵۰ متری تپه مراوه. مازندران: پنجاب در دره ی هراز در ۱۰۰۰ متری. در تبریز پرورش می یابد. کردستان: کوه شاهو، کوه kaliser در ۲۱۰۰ متری، کوه های غرب پاوه، کوه های مریوان و بانه، نواحی مختلف البرز. کرمان: ده بکری در ۱۹۰۰ متری. گیلان: در شمال منجیل کنار رودخانه.

# بوته رازیانه



- ارتفاع بوته رازیانه به حدود ۲ متر و پهنای حدود ۵۰ سانتیمتر می رسد.
- از برگها، ساقه ها، ریشه ها، بذرها و روغن آن استفاده می گردد.
- جنبه دارویی، تجملاتی (آشپزخانه) و اقتصادی دارد.
- بوته رازیانه در برابر یخبندان مقاوم میباشد و تا ۱۵- درجه سانتیگراد را تحمل می کند.
- تمام قسمتهای گیاه خوشبو و دارای اسانس است.
- رازیانه از اقلام صادراتی ایران است.





Photo copyright Henriette Kress  
<http://www.henriettesherbal.com>





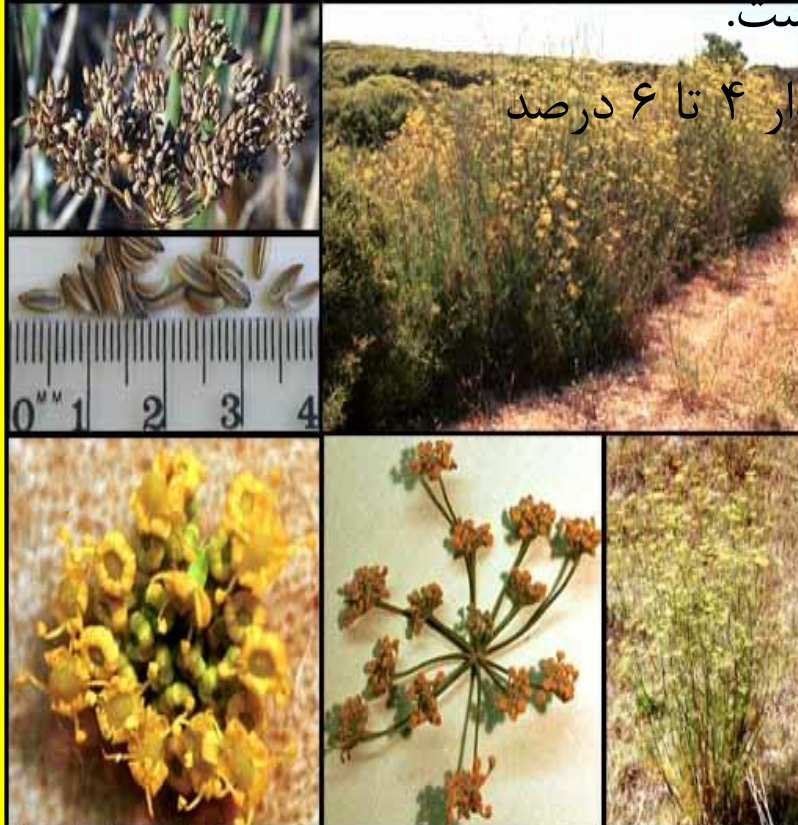
# تکثیر رازیانه

- ازدیاد رازیانه بوسیله کشت بذر در بهار یا پاییز صورت می گیرد.
- رازیانه خود تکثیری زیادی در بیشتر خاک ها دارد و گیاه جذب کننده عوامل گرده افشان است.



# ترکیبات شیمیایی رازیانه

- اسانس (آنتول، فنشول، استراگول)، فلاوونوئید، کومارین، استرول، مواد معدنی، ویتامین، پروتئین، کولین، ساکارید (پکتین).
- میوه (دانه) رازیانه دارای ۱۰ تا ۱۲ ماده روغنی است.
- دارای کمی ماده قندی، موسیلاژ و اسانس به مقدار ۴ تا ۶ درصد
- روغن حاصل از دانه رازیانه دارای ۴ درصد
- اسید پالمیتیک، ۲۲ درصد اسیدهای اولئیک،
- ۱۴ درصد اسید لینولئیک، ۶۰ درصد اسید
- پتروسه لینیک است.
- در بعضی منابع، رازیانه دارای فسفر و آهک و ویتامین های A، B، C ذکر شده است.



*Foeniculum vulgare*

Photos: K.C. Richardson & J.F. Smith



# خواص داروئی

رازیانه از نظر طب قدیم ایران گرم و خشک است . ریشه رازیانه گرم تر از بقیه قسمت های گیاه است.

(۱) رازیانه اثر زیاد کننده شیر را در زنانش شیرده دارد و بدین منظور می توان از دم کرده رازیانه استفاده کرد.

(۲) اشتها آور و مقوی است.

(۳) نفخ و گاز معده را از بین می برد.

(۴) قاعده آور است.

(۵) برگهای رازیانه ادرار آور است.

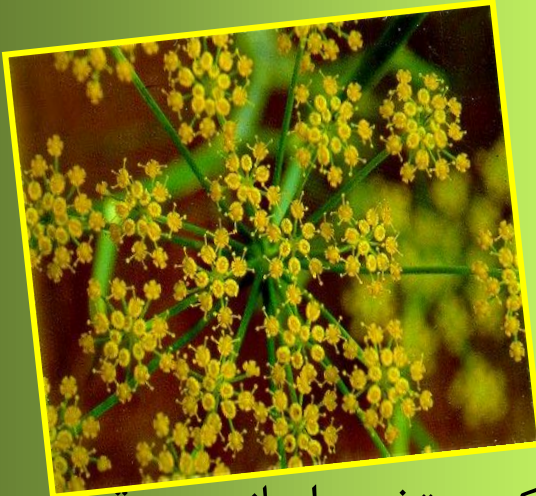
(۶) جوشانده ریشه رازیانه ملین مسهل است.

(۷) روغن تخم رازیانه کرم روده را از بین می برد.

(۸) حالت تهوع را بر طرف می کند.

(۹) برای برطرف کردن آسم ، سرفه و تنگی نفس از دم کرده تخم رازیانه به مقدار سه فنجان در روز استفاده کنید .

(۱۰) برای رفع اسهال رازیانه را با زیره سبز به نسبت مساوی دم کرده و به مریض بدهید.



# خواص داروئی



(۱۱) رازیانه دارای هورمون زنانه است.

(۱۲) رازیانه مغز را فعال می کند.

(۱۳) ریشه رازیانه دارای کومارین Coumarin می باشد .

چون این ماده رقیق کننده خون است بنابراین آنهایی که مبتلا به تصلب شرائین یا انسداد رگ ها هستند میتوانند از جوشانده ریشه رازیانه استفاده کنند.

(۱۴) درد های مفاصل را برطرف می کند.

(۱۵) اشتها را زیاد می کند.

(۱۶) برای از بین بردن درد آرتروز روغن رازیانه را در محل درد بمالید .

## مضرات

رازیانه چون گرم است بنابراین برای گرم مزاجها خوب نیست

و اینگونه افراد باید آنرا با سکنجبین بخورند

بطور زیاده روی در مصرف رازیانه معده را سست کرده و تشنج می آورد.

# اسانس رازیانه

- اسانس رازیانه از میوه رازیانه به وسیله تقطیر با بخار آب حاصل می شود.
- میوه اش دارای ۲ تا ۶ درصد اسانس است.
- اسانس رازیانه دارای ترکیباتی مثل آنتول، فنکون، استراگول و متیل کایکول است.
- بو و طعم آن ملایم است.
- باید در ظروف کاملاً دربسته و در محل خنک و دور از نور و روشنائی نگهداری شود.
- اسانس رازیانه دارای ۵۰ تا ۷۰ درصد آنتول، استراگول، متیل اوژنول، الدئید و استن است.





# بررسی کمی و کیفی اسانس رازیانه در مراحل مختلف رشد

گیاه رازیانه در سه مرحله به شرح زیر از مزرعه جمع آوری می گردد:

- سرشاخه گلدار (اواخر خرداد)، گل آذین همراه میوه نارس (اواسط تیرماه)، میوه رسیده یا دانه (اواسط شهریور).
- اندامهای جمع آوری شده پس از ۲۴ ساعت خشک شدن در دمای محیط و در سایه، به روش تقطیر با آب و بخار آب اسانس گیری شد.
- بیشترین بازده اسانس به میزان ۰.۵٪ (وزنی-وزنی) نسبت به وزن خشک، از گل آذین همراه میوه نارس بدست آمد.



# بررسی کمی و کیفی اسانس رازیانه در مراحل مختلف رشد

- ترکیبهای تشکیل دهنده اسانس در هر مرحله، با دستگاه های گاز کروماتوگراف (GC) و گاز کروماتوگراف متصل به طیف سنج جرمی (GC/MS) از نظر کمی و کیفی مورد شناسایی قرار گرفتند.
- ترکیب اصلی تشکیل دهنده اسانس رازیانه یعنی ترانس آنتول از ۴۸.۷٪ در اسانس حاصل از مرحله گلدهی به ۷۵٪ در اسانس حاصل از میوه رسید، در حالی که برخی ترکیبهای دیگر در اسانس میوه کاهش پیدا کرده و یا حذف شدند. ترکیبهای عمده تشکیل دهنده اسانس رازیانه عبارتند از: ترانس آنتول (۴۸.۷-۷۵.۲٪)، لیمونن (۸.۸-۲۵.۶٪) و فنکون (۷.۹-۱۰.۹٪) که درصد هر کدام از این اجزا با توجه به زمان برداشت گیاه متفاوت است.

# اندام های دارویی رازیانه

- برگ های رازیانه را معمولا به حالت سبز و پس از نمو کامل از گیاه می چینند و به همان حالت مصرف می نمایند.  
باید توجه داشت که قاعده برگ در بهار خیلی ترد است.



- ساقه های رازیانه را برای مصرف پخت و پز هر اندازه که لازم باشد چیده و مصرف میکنند.
- در پاییز ریشه های رازیانه را در آورده و برای مصرف جوشانده خشک میکنند.
- در تابستان بذرهای نرسیده رازیانه را برای مصرف تازه جمع آوری میکنند.

- بذرهای رسیده رازیانه را قبل از ریزش در موقع چیدن برای مصرف کامل آسیاب شده و تولید روغن از طریق تقطیر برداشت میکنند.

# زمان برداشت قسمت مورد استفاده

- در سال اول رویش گلها بواسط تیر تشکیل می شوند.
- میوه های قسمت مرکزی و چترها در اواخر شهریور رسیده و برداشت می شوند.

قسمت مورد استفاده: دانه و اسانس





# رازیانه وحشی



## رازیانه وحشی، هویج وحشی، جوزبhel *Pastinaca sativa* L.

- گونه های این جنس به دودمان یا تیره چتریان تعلق دارند و بومی اروپا هستند.
- این بوته بلند، پوشیده از کرک است و بوی تندی دارد.
- گل های مسطح چتری کوچک آن به رنگ زرد و بدون برگ یا برگچه (براکته) است. برگ ها بزرگند.
- میوه ها تا حدودی تخم مرغی شکل و دارای میوه های پهن هستند.

# نیازهای اکولوژیکی

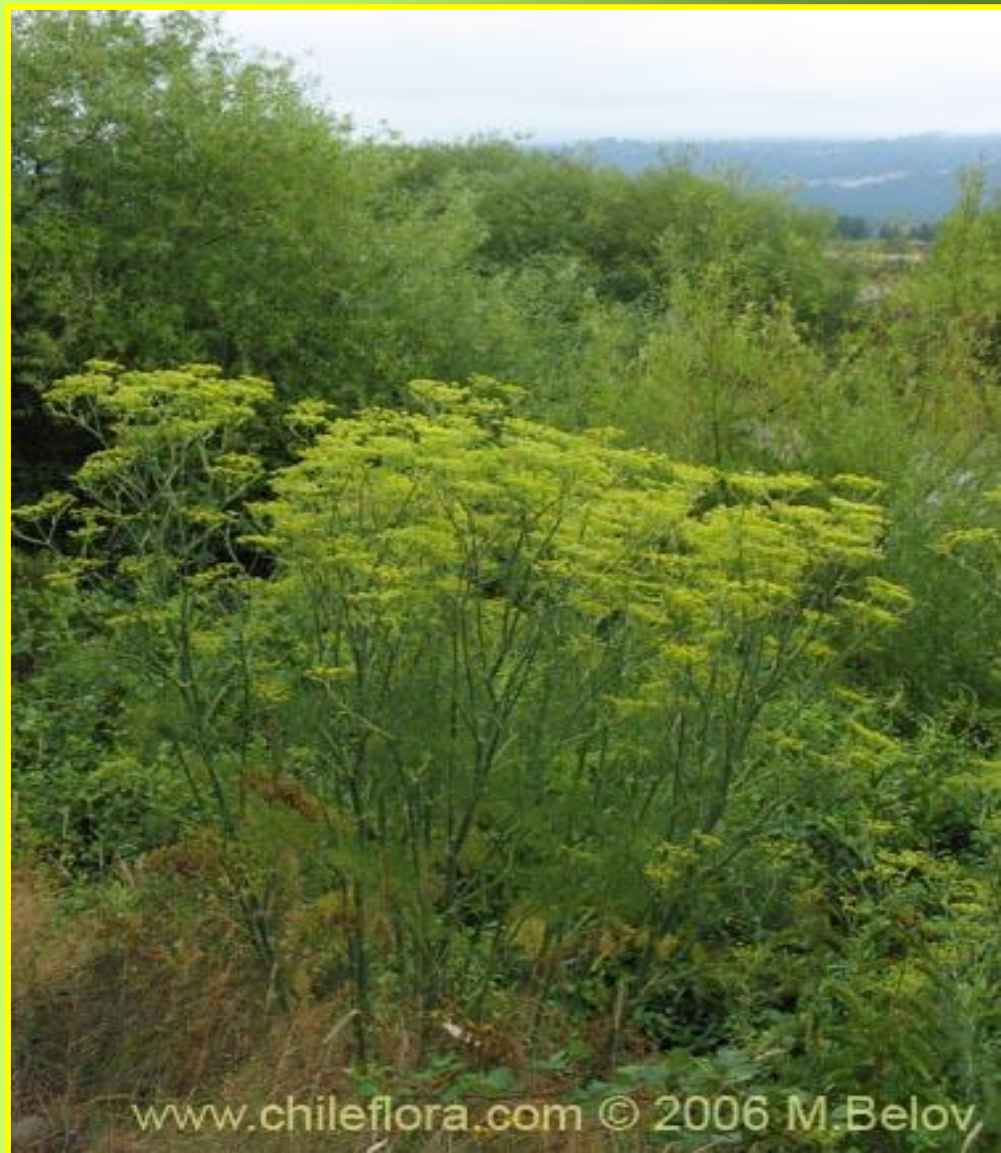
رازیانه گیاهی است مدیترانه ای، هوای گرم برای رشد و نمو آن مطلوب می باشد.

درجه حرارت مطلوب برای جوانه زنی: ۱۵ تا ۱۶ درجه سانتیگراد

خاک مناسب: pH ۸/۴ تا ۸ ، خاک لومی رسی با مواد غذایی و ترکیبات هوموسی کافی، آب کافی

دمای مطلوب در طول رویش و در طی زمان تشکیل میوه: ۲۰ تا ۲۲ درجه سانتیگراد

آبیاری در زمان مناسب تاثیر مثبتی بر کمیت و کیفیت مواد موثر رازیانه دارد.





# کاشت



- کاشت بذور در اواخر اسفند ماه صورت می گیرد.
- در اکثر کشورها برای کشت رازیانه روش کشت مستقیم استفاده میشود.
- بذر رازیانه ۱ زقوه رویشی مناسبی برخوردار است.
- کشت رازیانه به صورت ردیفی و با استفاده از ردیف کار غلات انجام می گیرد.
- پس از کشت زمین را باید آبیاری نمود .

# داشت

- وجین علفهای هرز در فصل بهار ( خرداد ) ضروری می باشد:

با استفاده از علف کشهای مناسب مثل  
مرکازین (Merkazin) آفالون (Afalon)

- رازیانه را هیچگاه نباید در مجاورت گیاهان سمی مانند بذرالبنج و گیاهانی از این قبیل کشت نمود زیرا هنگام برداشت ممکن است بذر رازیانه با بذور این گیاهان مخلوط شوند و استفاده از آن ایجاد مسمومیت نماید.





# برداشت

- میوه های رازیانه به طور همزمان نمی رسند پس از رسیدن از گیاه جدا و به اطراف پراکنده می شوند. از اینرو قبل از ریزش با استفاده از ماشین برداشت غلات می توان دانه های رازیانه را نیز برداشت کرد.
- زمان مناسب برای برداشت محصول در سال اول رویش اوایل مهر می باشد در حالیکه در سال دوم و سوم این زمان به اوایل شهریور تغییر می یابد .
- محصول رامی توان در دو مرحله برداشت کرد . مرحله اول: شاخه ها و سر شاخه های حامل چتر ( به طول ۳۰ تا ۵۰ سانتی متر) را برداشت می کنند . مرحله دوم: این اندامها را با کمباین برداشت و بذور را از سایر قسمتها جدا می نمایند.
- برداشت گیاهان در دو مرحله بستگی به اوضاع اقلیمی محل کشت گیاه دارد.

# برداشت

- در صورت نامساعد بودن هوا و رطوبت بالا برداشت در دو مرحله توصیه نمی شود زیرا ممکن است طی مدتی که اندامها روی زمین قرار دارند مورد حمله قارچ ها، باکتری ها و سایر عوامل مخرب قرار گیرند و اثرات نامطلوبی بر کمیت و کیفیت مواد موثر آن بگذارند. از اینرو بهتر است برداشت محصول در یک مرحله انجام شود در این صورت شاخه ها و سرشاخه های حامل چتر برداشت می شوند .
- پس از برداشت آنها راد باید خشک کرد. عمل خشک کردن بذر را می توان در سایه یا با استفاده از خشک کن های الکتریکی انجام داد.
- عملکرد رازیانه متفاوت است و بستگی شرایط اقلیمی محل رویش دارد. بطور کلی عملکرد در سال اول ۰.۴ تا ۰.۶ تن در هکتار در سال دوم ۱ تا ۲ تن در هکتار و سال سوم رویش ۰.۶ تا ۱.۵ تن در هکتار می رسد .







سفر به آسمان ها، از روی زمین آغاز نمی شود،

از درون شهرها و آبادی ها از درون خانه ها و  
بسترها آغاز نمی شود.

از زیر خاک، از عمق زمین باید به آسمان پرواز کرد