العصفر

الاسم الانكليزي / Safflower

الاسم العلمي / Carthamus tinctorius L.

العائلة / Compositae

الوصف النباتي :

العصفر هو نبات شتوي حولي يعود الى العائلة المركبة وينمو الى ارتفاع من 70 – 120 سم .

الجذر: وتدي متعمق يصل الى عمق اكثر من 300 سم وذو جذور جانبية عديدة لها القدرة على الانتشار في التربة للحصول على الماء والمواد الغذائية بكفاءة عالية .

الساق: يكون في بادئ الامر مفترش قبل ان يبدأ بالاستطالة وهو قائم خشن ويتفرع بكثرة في الجزء الاعلى منه عندما يصل ارتفاعه من 30 – 40 سم ويتراوح طول الساق من 60 – 150سم

الأوراق: بسيطة مستطيلة الشكل ذات مظهر شمعي ذات حافات حادة مسننة او ملساء وذلك يعتمد على الصنف وموقعها على النبات وبناء على ذلك نلاحظ ان الاوراق السفلية خالية من الاشواك بينما الاوراق العلوية ذات اشواك كثيرة.

النورة الزهرية: ان القرص الزهري يحتوي من 20 – 100 زهرة صغيرة وان هذا القرص محاط بسلسلة من القنابات (اوراق خضراء محورة) يختلف لون الازهار حسب الاصناف فهناك اصناف ذات ازهار حمراء واخرى ذات ازهار برتقالية واخرى ذات ازهار صفراء واحيانا ذات ازهار بيضاء وان كل زهرة من هذه الازهار الصغيرة يتكون فيها بذرة واحدة كما هو الحال بالنسبة الى نباتات العائلة المركبة لذلك تنتج كل نورة راسية 50 _ 100 بذرة .

البذرة : هي ثمرة فقيرة (Achenes) كما هو الحال في بذور زهرة الشمس ولكنها اصغر حجما، و البذرة بيضاء ملساء بيضوية الشكل تقريبا ولها اربعة اركان كما توجد اصناف ذات بذور بيضاء مصفرة، تتراوح نسبة الزيت في البذور من 32 -40 % من الوزن الكلي لها بينما تبلغ نسبة البروتين من (11 – 17 %). التلقيح في العصفر خلطي وذلك لعدم وجود توافق ذاتي وتعتمد نسبة التلقيح الخلطي ونجاح تكوين البذور على عدد الحشرات الناقلة لحبوب اللقاح وخاصة النحل ولهذا ينبغي ملاحظة ذلك عند التوسع في زراعة هذا المحصول كما هو الحال عند زراعة زهرة الشمس .

مواصفات زيت العصفر :

أن الغرض الأساسي من زراعته هو لاستخراج الزيت من بذوره حيث تحتوي البذور على 26-37% زيت . ويستعمل زيت هذا المحصول في الهند في الوقت الحاضر لأغراض التغذية البشرية وكذلك في صناعة الصابون أما في الولايات المتحدة فأن زيت هذا المحصول يستعمل في صناعة الأصباغ والورنيش. يعتبر زيت العصفر سريع الجفاف وأحسن نوعية من زيت الكتان لذلك يستعمل في صناعة الأصباغ البيضاء حيث أنها لا تتلون باللون الأصفر بمرور الوقت.

وفي الوقت الحاضر ازدادت استعمالات زيت العصفر لأغراض التغذية البشرية بسبب احتوائه على أحماض دهنية غير مشبعة متعددة Polyunsaturated Fatty acid أكثر من بقية الزيوت النباتية الأخرى تصل إلى u من حامض اللينوليك (Linoleic acid) والذي له فوائد طبية وخاصة في جهاز الدوران حيث يمنع تصلب الشرايين. إن من خصائص زيت العصفر الهامة هو انه عند تسخينه إلى درجة (300 ف) ولمدة ساعتين وسكبه في ماء بارد يتصلب إلى مادة جيلاتينية تستخدم في أغراض عديدة منها لصق الزجاج وأشجار الزينة أما إذا سخن إلى درجة أعلى قليلاً ولمدة تزيد على الساعتين يتحول فجأة إلى مادة قوية مطاطية تستعمل في عمل الملابس الواقية من الماء والإمطار.

م.م بشرى فتيخان نجم

بشرى فتيخان نجم