

مالزی استوایی وارد عرصه تولید زعفران شد



مالزی تحقیقات برای کاشت و ورود به صنعت زعفران به عنوان گران ترین ادویه جهان را آغاز کرد و موفق شد نخستین محصول زعفران را بعمل آورد.

[مالزی استوایی وارد عرصه تولید زعفران شد]

به گزارش ایرنا، این تحقیق توسط دانشگاه 'یو.ام' مالزی انجام شده و مالزی تلاش دارد وارد عرصه بازار زعفران شود، محصولی که با ورود ایرانیان و اعراب به این کشور مصرفش به شدت افزایش یافته است. تارنمای روزنامه 'بورنئو پست' روز شنبه با اشاره به تحقیقات دانشگاه 'یو.ام' مالزی در زمینه این محصول، نوشت: زعفران هزاران سال به عنوان ادویه در غذای مردم غرب آسیا استفاده شده، محصولی که قیمت آن برابر با طلا می شود.

قیمت هر کیلوگرم زعفران در ایران در حال حاضر حدود ۶۰ تا ۶۵ میلیون ریال است، اما این زعفران با صدور و بسته بندی های خارجی و اروپایی بیش از دو برابر قیمت آن در ایران عرضه می شود. 'بورنئو پست' قیمت هر کیلوگرم زعفران در مالزی را ۲۵ هزار تا ۳۲ هزار رینگیت (هفت هزار تا هشت هزار دلار) اعلام کرد.

یک تیم از محققان دانشکده علوم دانشگاه مالایا (یو.ام) به سرپرستی پروفسور 'روسنا مات طاها' به تازگی در یک آزمایش اولیه به رشد و تولید زعفران در مالزی دست یافت.

این زعفران در مالزی که از آب و هوای گرم استوایی برخوردار است در یک اتاق بعمل آمده است. فعالیت برای این کار برای نخستین بار ماه نوامبر سال گذشته کلید خورد و ژانویه امسال به ثمر رسید. این برای نخستین بار است که زعفران در آب و هوای گرمسیری استوایی به عمل می آید و مالزی به تولید این محصول امیدوار است. سرپرست تیم تحقیقاتی تولید زعفران در مالزی، گفت که تحقیقات بیشتری قبل از تولید زعفران در مقیاس بزرگ لازم است. این تیم متشکل از 'نوردیانها انووار'، 'نورعینی محمد'، 'آصف خان'، 'صادق مهاجر' و نور امیرا محمد نور' طرح کاشت و تولید زعفران در مالزی را از سال ۲۰۱۴ میلادی با کمک دانشگاه 'یو.ام' آغاز کردند.

سرپرست تیم تحقیقاتی تولید زعفران در مالزی، گفت که این محصول تنها می تواند در کشورهای چهار فصل و مدیترانه ای مانند ایران که بزرگترین تولیدکننده زعفران جهان است، ترکیه، کشمیر (هند) و کشورهای اروپایی مانند اسپانیا و فرانسه تولید شود، هر چند تولید این کشورهای اروپایی در مقادیر کمی است.

وی با اشاره به این توان مالزی برای تولید آزمایشگاهی زعفران، از توان تجاری سازی آن در آینده خبر داد و گفت: تحقیقات اولیه موفقیت آمیز بود و نشان داد این گیاه به خوبی در خاک سیاه رشد کرد و گل دهی آن در دمای بین ۱۵ تا ۲۰ درجه سانتیگراد آغاز شد.

وی گفت: هنگامی که زعفران در درجه حرارت بین ۲۱ تا ۲۸ درجه سانتیگراد قرار گرفت، تنها نیمی از این گل رشد کرد و در دمای بیش از ۳۰ درجه سانتیگراد، هیچ یک از آنها به گل ننشست.

'روسنا مات طاها' با اشاره به استفاده از روش بیوتکنولوژی برای افزایش گیاهان در مقیاس بزرگ، گفت که این ظرفیت عظیمی برای اقتصاد مالزی است.

مهمترین موارد مصرف زعفران در حوزه صنایع دارویی، آرایشی و بهداشتی است که امروزه در جهان روبه افزایش است، در حالی که در ایران کمترین تحقیقات و سرمایه گذاری در این زمینه انجام شده است.

'غلامرضا میری' نایب رئیس شورای ملی زعفران کشور اخیرا با بیان اینکه سالهای زیادی است که پیاز طلای سرخ به چین و افغانستان قاچاق می شود، گفت: اگر این وضع ادامه یابد، تولید و صادرات ما با مشکل مواجه خواهد شد.

ایران با تولید ۹۲ درصدی طلای سرخ، نخستین و بزرگترین تولیدکننده زعفران در دنیا محسوب می شود و پیش بینی شده است تولید امسال این محصول به حدود ۳۵۰ تن برسد که بیش از مصرف جهانی است.