



سازمان جهاد کشاورزی استان زنجان

مدیریت تنظیم بازار محصولات و نهاده های کشاورزی

مدیریت جهاد کشاورزی شهرستان طارم

آشایی با سیر



مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی

بهار ۱۳۹۴



کشورهای عربی و آسیایی نیز این محصول صادر می شود. در حال حاضر سطح زیر کشت سیر در این شهرستان ۱۸۰۰ هکتار ، عملکرد محصول تر در هکتار ۴۰ تن و میزان تولید ۷۲۰۰۰ تن می باشد.

یکی از عوامل عدم توسعه محصول سیر در کشور واردات پودر سیر می باشد .

بسته بندی پودر سیر ابتدایی ترین نیاز قبل از عرضه به بازار جهانی این محصول است چراکه تولیدکنندگان برای شناساندن خودومحصول هایشان در بازار جهانی به بسته بندی مناسب و شکلی نیاز مبرم دارند.

تولید سیر در شهرستان طارم

شهرستان طارم در استان زنجان ظرفیت ها و قابلیت های بالقوه ای در عرصه های مختلف کشاورزی ، گردشگری و اقليمی دارد. تنوع محصولات کشاورزی این منطقه از استان با برنامه ریزی مدون و اصولی صادراتی می تواند زمینه توسعه زیر ساخت های طارم را رقم بزند. در شرایطی که این روزها زیتون این منطقه در سطح کشور و دنیا شناخته شده ، سیر دیگر محصول پربار این منطقه می تواند در بازارهای رقابتی جهان جایگاه ممتازی داشته باشد. سیر مورد کشت در شهرستان طارم شامل سیر محلی طارم ، سیر صورتی، سیر قرمز، سیر سفید ، و رقم آذر است. و بیش از ۸۰ % سیر کشت شده در طارم رقم صورتی می باشد .

بازار محصول سیر طارم ، استانهای تهران ، گیلان ، قزوین ، مازندران و کردستان است و علاوه بر آن به برخی



آشنایی با سیر



تاریخچه و مشخصات گیاه‌شناسی سیر

سیر یک گیاه دوساله از تیره سوسنیهای Liliaceae و جنس *Allium* با نام علمی *Allium sativum* بوده و در اکثر نقاط جهان کشت می‌گردد. در کشور ما در قسمتهای شمال و غرب و مناطق مرکزی و جنوب کشور کشت می‌گردد. منشا اصلی آن آسیا و احتمالاً بومی ایران می‌باشد که شامل ۲۳ نژاد خودروی سیر می‌باشد و در استانهای زنجان، آذربایجان، مازندران، اصفهان، خوزستان، همدان، و دیده می‌شود. بوته‌های سیر دارای برگهای پهن و لبه دار است و معمولاً تولید گل و بذر نمی‌کند. ممکن است در بعضی از ارقام آن ساقه گل

دارد: آب ۶۲ درصد، کربوهیدرات ۲۹ درصد، پروتئین ۶/۳ درصد، چربی ۱/۱ درصد، املاح کانی ۱ درصد، ترکیبات فیبری ۸/۸ درصد و ویتامینهای مختلف دسته C و B. املاح کانی سیر عبارت اند از پتاسیم، فسفر، منگنز، کلسیم، سدیم و آهن. از سیر در درمان بیماریهای ریوی، سل، سرفه، نفخ معده، درد معده، اختلالات گوارشی و یا سوء هاضمه و بالاخره در درمان ناراحتیهای پوستی استفاده می‌گردد. همچنین، آب سیر در درمان زخم اثنی عشر توصیه شده است. سیر از نظر ارزش غذایی و دارویی شاید بالاتر از سایر گونه‌های جنس *Allium* باشد.



اهمیت غذایی و دارویی

از سیر برای خوش طعم و مزه کردن غذا استفاده می‌کنند. پودر آن به عنوان ادویه و چاشنی در تهیه غذا مصرف می‌شود. در ۱۰۰ گرم سیر ترکیبات زیر وجود