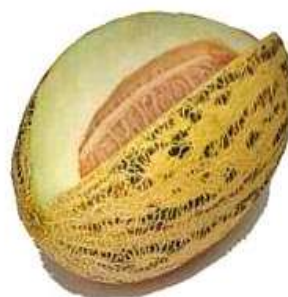


وزارت جهاد کشاورزی
معاونت امور باغبانی

نشریه شماره ۲
« آشنایی با ملون ها »



دفتر امور گلخانه ها، گیاهان دارویی و قارچ
گروه تولید محصولات سبزی و صیفی گلخانه ای
گرد آوری و تنظیم : دکتر معصومه حبشی
شهریور ماه ۱۳۹۵

Cucumis melo.L. ملون ها

Cucurbitaceae : تیره (خانواده) :

Cucurbitoidae : زیر تیره :

Melothrieae : طایفه :

Cucumerinae : زیر طایفه :

Cucumis : جنس :

Melo : زیر جنس :

Melo : بخش :

melo : گونه :

ملون ها شامل مجموعه ای از گیاهان جالیزی نظیر طالبی (کانتالوپ) ، گرمک، خربزه ، دستنبو، خیار چنبر (ملون ماری) ، خربزه فراوری (کونومون)، خربزه های زمستانه (Winter melon) و ... هستند. این گیاهان در گروه سبزی های فصل گرم قرار دارند. منشأ ملون ها مورد بحث است. برخی هند را مرکز اهلی شدن آن می دانند (به خاطر کشت خربزه از زمان های بسیار دور و وجود ارقام وحشی غیرخوراکی در هند) و برخی ایران را مرکز اهلی شدن آن می شناسند.



گروه بندی ملون ها :

الف) گروه بندی باغبانی

ملون ها براساس صفات و نوع مصرف شان در باغبانی به ۶ گروه تقسیم می شوند :

۱. گروه کانتالوپ (Cantalupensis)

- نام های مرسوم کانتالوپ و طالبی است . طالبی های ایرانی (از جمله سمسوری و رامین) در این گروه قرار دارند.
 - میوه با اندازه متوسط، سطح پوست آن مشبک، زگیل دار و یا فلس دار و زبر است. شیار روی پوست میوه کاملاً مشخص بوده و گوشت میوه معمولاً نارنجی رنگ (گاهی اوقات سبز رنگ) و معطر می باشد.
 - دم میوه در زمان رسیدن از میوه جدا می شود. از نظر جنسیت این گروه نر – دوجنسه هستند.
 - برخی از رقم های این گروه عبارتند از : PMRU۵، Top mark، Bird”s nest (لانه پرنده ای).
 - رقم لانه پرنده ای از ایران منشاء گرفته و دارای بوته ای متراکم ، با غالبیت انتهایی کم و میوه دهی خوب است.
- این رقم برای برداشت ماشینی مناسب می باشد.



۲. گروه اینودورس (Inodorus)

- رقم های این گروه به خربزه های زمستانه معروفند زیرا عموماً از عمر انباری خوبی برخوردار هستند.
- میوه ها معمولاً بزرگ تر، دیررس تر و با عمر انباری طولانی تر از طالبی می باشد. سطح پوست میوه غیر مشبک و صاف یا چروکیده است. گوشت میوه معمولاً سفید یا سبز رنگ، محکم و ضخیم و فاقد عطر می باشد.
- دم میوه در زمان رسیدن از میوه جدا نمی شود. از نظر جنسیت این گروه نر – دوجنسه هستند.

- برخی از رقم های این گروه عبارتند از : کاسابا ، Honey dew ، جوآن کاناری، کرنشا و ، سانتا کلاس ، کمون، گلدن کریسپی.



Santa Claus melon



Honey dew



Casaba



Cranshaw melon = Crenshaw melon



Canary melon = Juan Canary melon

۳. گروه فلکسوسوس (Flexuosus)

- این گروه را ملون ماری (Snake melon) یا خیار چنبر نیز می نامند.
- میوه ها باریک و اغلب شیار دار و پیچ خورده می باشد اما زمانی که گیاه روی داربست پرورش یابد پیچ خوردگی میوه کمتر می شود.
- خیار چنبر دارای میوه های سبز کم رنگ با سطح زبر است.

- در خاور میانه معمول می باشد. میوه نارس آن به صورت خام (جایگزین خیار و یا در سالاد) و نیز به صورت پخته شده (شبیه کدو قلمی) مصرف می شود. گاهی میوه های رسیده نیز مصرف دارند. از نظر جنسیت گیاه یک پایه می باشد.



۴. گروه کونومون (Conomon)

- این گروه به نام خربزه فراوری شناخته می شوند.
- میوه ها به طول ۲۰-۳۰ سانتی متر و به قطر ۶-۹ سانتی متر ، معمولاً صاف و استوانه ای شکل است.
- گوشت میوه به رنگ سفید و کم عطر می باشد و مصرف تازه خوری یا پخته شده دارد.
- گل ها از نظر جنسیت نر- دو جنسه هستند.
- برای فراوری شدن ، میوه باید به حداکثر اندازه نهایی اش رسیده باشد اما در حالت نارس برداشت شود.



۵. گروه دو دایم (Dudaim)

- این گروه به دستنبو (خربزه اناری یا خربزه حبیبی ملکه آند) معروف می باشند.

- گیاهان این گروه قبلاً به عنوان گروه چیتو (Chito)، خربزه انبه ای و یا هلوی رونده نامیده می شد.
- میوه ها کوچک، گرد تا بیضوی شکل، کمی شیرین، با پوست نازک و دارای نوارهای متناوب سبز تیره و روشن می باشد که در هنگام رسیدن این نوارها به رنگ نارنجی مایل به قهوه ای تغییر می یابند. گوشت میوه از نظر رنگ و بافت به خیار شباهت دارد. موارد مصرف میوه برای تازه خوری، فرآوری شده و یا با جنبه زینتی است.



۶. گروه موموردیکا (Momordica)

- این گروه را اسنپ ملون نیز می نامند.
- میوه تخم مرغی تا استوانه ای شکل است. سطح میوه صاف و در زمان رسیدن شکاف می خورد. گوشت میوه سفید یا نارنجی کم رنگ و دارای قند کم می باشد. مزه میوه آردی و بدون مزه یا بیشتر ترش مزه است. از نظر جنسیت گیاهان این گروه یک پایه می باشند.
- موارد مصرف میوه به صورت سبزی پخته یا به صورت خام در سالاد است.





ب) گروه بندی گیاه شناسی

ملون ها را از قدیم به ۶ تا ۷ واریته بوتانیکی یا زیرگروه تقسیم کرده اند . ارقام تحت کشت و کار که جنبه اقتصادی دارند در سه زیر گروه آن عبارتند از :

۱- **Cucumis melo var. cantaloupensis** : این واریته ها کاتالوپ های حقیقی هستند. اندازه میوه ها

متوسط و غالبا " کشیده بوده و روی پوست آن شبکه برجسته ندارد اما زیر و دان دان است. در هنگام رسیدن ، میوه به راحتی از بوته (دم میوه) جدا نمی شود. شیارهای پوست میوه که آن را به ترک تقسیم می کند خیلی سطحی است.



۲- **Cucumis melo var. reticulatus** : شامل میوه هایی گرد با پوست شبکه دار(خطوط برجسته) است.

میوه ها معطر و اهمیت تجاری دارند. رنگ گوشت از نارنجی تا سبزی است. رنگ پوست میوه زرد و گاهی سبز است. پوست دارای شیارهایی است که میوه را به ترک هایی تقسیم می کند. در زمان رسیدن میوه از ساقه به آسانی جدا می شود.

این گروه شامل سه دسته می باشد :

a. Musk melons (شکل ۱)

b. Persian melons (شکل ۲)

c. Galia melons : گوشت میوه سبز ، معطر و با پوست زرد طلایی است که برای مناطق گرم و خشک سازگار شده

به طوری که گاهی desert melon نامیده می شود . (شکل ۳)



شکل ۳



شکل ۲



شکل ۱

۳- Cucumis melo var. inodorous :

میوه معطر نیست. گوشت میوه معمولاً "سبز یا سفید رنگ است . میوه های این گروه دیررس است به طوری که بعضی از آن ها را به خاطر قدرت انباری نسبتاً طولانی، طلایی زمستانه می نامند. میوه در زمان رسیدن به راحتی از بوته جدا نمی شود .

این گروه شامل سه دسته می باشد :

a. Casaba : پوست میوه به رنگ زرد روشن و دانه دار و گوشت آن سفید رنگ است.



b. Crenshaws : رنگ پوست میوه سبز بوده که در موقع رسیدن زرد کدر می شود. گوشت نارنجی کم رنگ است.

پوست عمدتاً صاف است با چند چروک در ناحیه گلگاه.



c. Honeydew : در موقع رسیدن پوست میوه سفید کرمی است و گوشت میوه سبز روشن، پوست بسیار صاف می

باشد.



ملون های ایرانی : (PERSIAN MELONS)

ملون های ایرانی از نظر ویژگی های پوست و گوشت میوه به پنج گروه تقسیم می شوند :

۱- طالبی های ایرانی

میوه ها گرد و کوچک تر از خربزه هستند. پوست میوه دارای شبکه چوب پنبه ای و خطوط نصف النهاری می باشد که بین خطوط مشبک و روی خطوط صاف است. دم میوه در مرحله رسیدن از میوه جدا می شود. گوشت میوه سبز تا کرم رنگ است. در مقایسه با خربزه، میوه طالبی کوچک تر ، دارای عطر بیشتر و عمر انباری کم تر می باشد. طالبی های ایرانی در گروه کانتالوپ قرار می گیرند.



۲- گرمک (طالبی پارسى)

میوه ها نسبتاً "بزرگ (بزرگ تر از طالبی) و گرد هستند. پوست میوه سخت ، دارای شبکه چوب پنبه ای متراکم و بدون خطوط نصف النهاری می باشد. گوشت میوه دارای بافت نرم ، نارنجی رنگ ، شیرین و با عطر کم است. گرمک های ایرانی در گروه کانتالوپ قرار می گیرند.



۳- خربزه

میوه های خربزه دیررس تر از طالبی هستند. دم میوه در زمان رسیدن از میوه جدا نمی شود. گوشت میوه ترد ، آبدار و عطر خیلی کمی دارد. از نظر جنسیت گل ها نر – دو جنسه هستند. میوه یا تخم مرغی شکل ، کاملاً "مشبک و بدون خطوط طولی هستند مانند خربزه ایوانکی (سوسکی سبز و زرد) و یا دوکی شکل، دارای خطوط طولی مشخص صاف و بین خطوط مشبک می باشد مانند خربزه های مشهدی (خاتونی، قصری، خاقانی). در مقایسه با خربزه های مشهدی، خربزه های ایوانکی از پوست و گوشت میوه سفت تر و عمر انباری بیشتری برخوردارند. خربزه های ایوانکی در اواخر تابستان و خربزه های مشهدی در اواسط تابستان برداشت می شوند.

خریزه های ایرانی چون مشبک هستند به گروه کانتالوپ(طالبی) شباهت دارند و چون دم میوه در زمان رسیدن از میوه جدا نمی شود شبیه گروه اینودورس (خریزه های زمستانه) می باشند و به نظر می رسد که باید گروه جدیدی برای آن پیشنهاد شود.



۴- دستنبو

میوه ها خیلی کوچک، بسیار معطر است. پوست میوه صاف، صیقلی و بدون شبکه چوب پنبه ای می باشد. گوشت میوه دارای بافت بسیار نرم، کرم رنگ و نسبتاً شیرین است. میوه مصرف خوراکی و جنبه زینتی دارد. دستنبوهای ایرانی در گروه دودایم قرار می گیرند.



۵- خیار چنبر

میوه ها کشیده و شیاردار می باشند. گوشت میوه دارای بافت سفت است و میوه نارس آن (مانند خیار) مصرف می شود. گیاه یک پایه است. خیار چنبرهای ایرانی در گروه فلکسوسوس قرار می گیرند.



معرفی تعدادی از ارقام جدید ملون ها (۲۰۱۵-۲۰۱۶)

نام تجاری رقم : Cantaloupe, Hales Best Jumbo

ویژگی مختصر رقم : این ملون به خاطر زودرسی و طعم عالی اش از محبوبیت گسترده ای برخوردار می باشد.



نام تجاری رقم : Cantaloupe, Aphrodite Hybrid

ویژگی مختصر رقم : گوشت نارنجی رنگ، ترد، با شیرینی عسلی، با مزه خیلی عالی و دلپذیر



نام تجاری رقم : Melon, Charentais

ویژگی مختصر رقم : این ملون رقم اصلی فرانسه است و به خاطر مزه اش در همه جا یکی از بهترین ملون ها بشمار می آید.



نام تجاری رقم : Cantaloupe, Burpee's Ambrosia Hybrid

ویژگی مختصر رقم : این رقم بیش از ۲۰ سال در رده پرفروش ترین ملون ها قرار دارد.



نام تجاری رقم : Cantaloupe, Hearts Of Gold Organic ویژگی مختصر رقم : دارای گوشت نارنجی پر رنگ، ضخیم و شیرین 	نام تجاری رقم : Melon, Collective Farm Woman ویژگی مختصر رقم : رقم بومی اوکراینی که برای فصول کوتاه تکامل یافته است. 
نام تجاری رقم : Cantaloupe, Honey Bun Hybrid ویژگی مختصر رقم : این رقم به خاطر ویژگی بوته اش مناسب برای باغهای کوچک است. 	نام تجاری رقم : Cantaloupe, Olympic ExpressHybrid ویژگی مختصر رقم : بلوغ زودرس با طعم و گوشت بسیار خوب و لذت بخش 
نام تجاری رقم : Melon, Tuscan, Bella Toscana Hybrid ویژگی مختصر رقم : منشاء ایتالیا، رنگ گوشت نارنجی ، شیرین و حفره بذر کوچک 	نام تجاری رقم : Cantaloupe, Burpee's Hybrid ویژگی مختصر رقم : این ملون هیبریدی ممتاز بشمار می آید و به خاطر طعم عالی اش سزوار معروفیت جهانی است. 

نام تجاری رقم : Melon, Honeydew Green Flesh Organic

ویژگی مختصر رقم : نوعی ملون هانی دیو، ممتاز، شیرین



نام تجاری رقم : Melon, Bodacious Hybrid

ویژگی مختصر رقم : خوش خوراک، شیرین، گوشت آبدار، منشاء شرقی



نام تجاری رقم : Melon, Early Silverline

ویژگی مختصر رقم : ملونی کوچک و خوش مزه که در بازار خیلی کم پیدا می شود



نام تجاری رقم : Melon, Canary, Spanish Sun Hybrid

ویژگی مختصر رقم : گوشت خشک، سفت، خوشمزه، سبز رنگ پریده



نام تجاری رقم : Melon, Vedranta

ویژگی مختصر رقم : ژنوتیپی ایتالیایی، گوشت میوه معطر، شیرین و نارنجی رنگ



نام تجاری رقم : Melon, Silver Light Hybrid

ویژگی مختصر رقم : از نظر اندازه یک نفره، گوشت کرم رنگ



نام تجاری رقم : Melon, Muskateer Hybrid ویژگی مختصر رقم : زودرس، با قابلیت نگهداری مناسب 	نام تجاری رقم : Cantaloupe, El Gordo hybrid ویژگی مختصر رقم : بزرگ ترین کانتالوپ که تاکنون دیده اید، شیرین تر از خیلی شیرین 
نام تجاری رقم : Melon, Galia Regalia Hybrid ویژگی مختصر رقم : یک رقم خوشمزه ، تلفیقی از کانتالوپ و ملون هانی دیو 	نام تجاری رقم : Melon, Honey Max ویژگی مختصر رقم : ملون بزرگ و آب دار، هر کدام به اندازه ۸-۶ پوند 
نام تجاری رقم : Melon, Spanish Moon Hybrid ویژگی مختصر رقم : عالی با یک مقدار مزه پنیری عکس این رقم منتشر نشده است.	نام تجاری رقم : Cantaloupe, Hearts Of Gold ویژگی مختصر رقم : گوشت نارنجی پر رنگ، ضخیم و خیلی شیرین 

منابع مورد استفاده :

- محمد رضا حسندخت. ۱۳۹۱. تکنولوژی تولید سبزی ها. انتشارات سلسله. چاپ اول. ۵۷۶ص.
- محمد رضا حسندخت. ۱۳۸۶. مدیریت گلخانه، تکنولوژی تولید محصولات گلخانه ای . انتشارات سلسبیل. چاپ دوم. ۳۷۶ص.
- مصطفی مبلی و پروان عقدک . ۱۳۹۰. تکنولوژی پرورش سبزی های گلخانه ای، در کشت خاکی و بدون خاک. انتشارات ارکان دانش. چاپ اول. ۱۷۷ص.
- رامین ترامشلو، عبدالرحمن میرآخورلو ومهرنوش رافعی. ۱۳۸۷. نگاهی به ارقام بومی خربزه وخصوصیات ارقام صادراتی درگرمسار. Email:ramin_trameshlu@yahoo.com
- ندا آشتیانی. . نشریه خربزه . چاپ وزارت جهادکشاورزی.
- <http://telegram-agri.blogfa.com>
- © The Royal Horticultural Society ۲۰۱۶

گرد آوری و تنظیم : دکتر معصومه حبشی