



فاطمه سفیدکن، استاد پژوهش، مؤسسه تحقیقات جنگلها و مراتع کشور، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، تهران، ایران.
 پست الکترونیک: sefidkon@rifr-ac.ir

ایجاد ارزش افزوده در صنعت گل محمدی با تولید اسانس تام

ژرانیول در گلاب، کیفیت اسانس کامل را ندارد و بخش زیادی از آن را ترکیبات مومی سنگین مثل نونادکان و هنی کوزان تشکیل می‌دهد، بنابراین، با قیمتی بسیار کمتر خریداری می‌شود. اسانس حل شده در گلاب، به اسانس دوم (second oil) گل محمدی معروف است، چنانچه این اسانس از گلاب استخراج و با اسانس اول مخلوط شود، اسانس تام حاصل می‌شود، اسانسی که کیفیت آن قابل رقابت با اسانس تولیدی در ترکیه و بلغارستان است.

برای انتقال دانش فنی تولید اسانس تام از گل محمدی، یک پابلوت از دستگاه اسانس گیری در مؤسسه تحقیقات جنگلها و مراتع کشور طراحی و توسط شرکت استیل صنعت کاشان ساخته شد که خوشبختانه عملکرد بسیار خوبی داشت. اسانس اول تولید شده حاوی ۱۹ درصد سیترونلول و ۴ درصد ژرانیول بود و حدود ۵۶ درصد آن را ترکیبات سنگین مومی از جمله نونادکان (۲۳ درصد) و هنی کوزان (۱۱ درصد) تشکیل می‌دادند. اسانس دوم ۶۳ درصد سیترونلول و ۲۰ درصد ژرانیول داشت. اسانس تام نیز دارای ۴۴/۶ درصد سیترونلول و ۱۳/۵ ژرانیول بود و ترکیبات مومی سنگین، کمتر از ۲۶ درصد آن را تشکیل می‌دادند که در حد بهترین کیفیت استاندارد جهانی اسانس گل محمدی است.

این تجربه، که قابل انتقال به بخش صنعت کشور است، می‌تواند با تولید اسانس با کیفیت از گل محمدی راه را به سمت بازارهای جهانی، باز، زمینه توسعه سطح زیر کشت گل محمدی را در کشور، هموار و ارزش افزوده بالاتری را نصیب دست‌اندرکاران آن کند. نکته مهم دیگر اینکه، از اسانس گل محمدی می‌توان انواع فرآورده‌های دارویی و آرایشی - بهداشتی را تهیه کرد که ان‌شاءالله در گام‌های بعدی باید به آنها پرداخت.

آمارهای ارائه شده در بخش‌های مختلف وزارت جهاد کشاورزی نشان می‌دهند، سطح زیر کشت گل محمدی از سال ۱۳۹۸ تاکنون از حدود ۲۶ هزار هکتار به حدود ۳۱ هزار هکتار رسیده است و همچنان معاونت باغبانی در وزارت جهاد کشاورزی برای توسعه کشت آن برنامه دارد. براساس یک مطالعه در سال ۱۳۹۸، ایران بیش از ۷۰ درصد از گل محمدی جهان را تولید می‌کند، اما سهم آن از تجارت جهانی این محصول تناسبی با میزان تولید نداشته و بسیار کم است. در حال حاضر، محصولات اصلی حاصل از کشت گل محمدی، گلاب و پس از آن تولید و صادرات غنچه خشک است.

افزایش سطح زیر کشت گل محمدی در سال‌های اخیر، بدون توسعه متوازن صنایع تبدیلی یکی از علل اصلی کاهش قیمت گل محمدی در سال جاری نسبت به سال قبل بوده است که باید در اسرع وقت به آن توجه شود. یکی از راه‌حل‌های کلیدی برای سودآوری تولید گل محمدی و عملیاتی کردن توسعه سطح زیر کشت آن، راه‌اندازی کارخانجات تولید اسانس تام از آن است. صادرات گلاب با توجه به حجم زیاد و قیمت کم، قابل توسعه نیست، ارسال آن نیز به بازارهای اروپا و امریکا بسیار دشوار است، بازار داخل هم ظرفیت محدودی دارد، درحالی‌که گران‌ترین محصول تولیدی از گل محمدی که دارای بازار جهانی است، اسانس و پس از آن کانکریت و اِسولوت است.

اسانس گل محمدی، که هم‌اکنون در صنایع داخلی ایران تولید می‌شود، درواقع روغنی است که پس از گرفتن گلاب از گل‌ها، روی آب باقی می‌ماند و به اسانس اول (first oil) معروف است. اسانس اول به دلیل حل شدن برخی ترکیبات معطر و مهم گل محمدی مثل فنیل اتیل الکل و بخشی از سیترونلول و



دستگاه صنعتی تولید اسانس تام گل محمدی در مؤسسه تحقیقات جنگلها و مراتع کشور