



۲۰۱۶/۰۷/۲۰

داکتر عبدالکریم وزیری

زراعت و مالداري (بخش: محصولات نباتي)

## ارزن

لاتین : Panceae+Sorgum  
انگلیسی : Millet  
آلمانی : Hirse

ارزن از نگاه ساختمان به برنج شباهت دارد. مقدار فلورین، سلفر، فوسفور، مگنیزیم، پوتاسیم، آهن و ویتامین B<sub>۶</sub> در ارزن نسبت به غله جات دیگر بلند تر است. چون مقدار گلوتن (Gluten) ارزن نسبت به گندم، جو و جودر به مراتب کمتر می باشد، برای کسانی که در مقابل گلوتن حساسیت دارند صرف آن یک بدیل در مقابل آرد گندم خوب صحی می باشد. آرد ارزن مخصوصاً در ممالک سیاه افریقائی به قسم خمیر آماده شده و با یک نوع قورمه صرف می گردد. یک قسمت آن نیز برای تغذیه حیوانات استفاده می شود. به نسبت حاصل کم در فی هکتار به جای آن جواری بیشتر کشت می شود. در بعضی کشور ها مانند ترکیه، مناطق بالکان و آسیای مرکزی از آن یک نوع بیر و یا آبجو بنام بازو تولید می کنند.



تصاویر ۱ - ۳: بته، خوشه و دانه ارزن