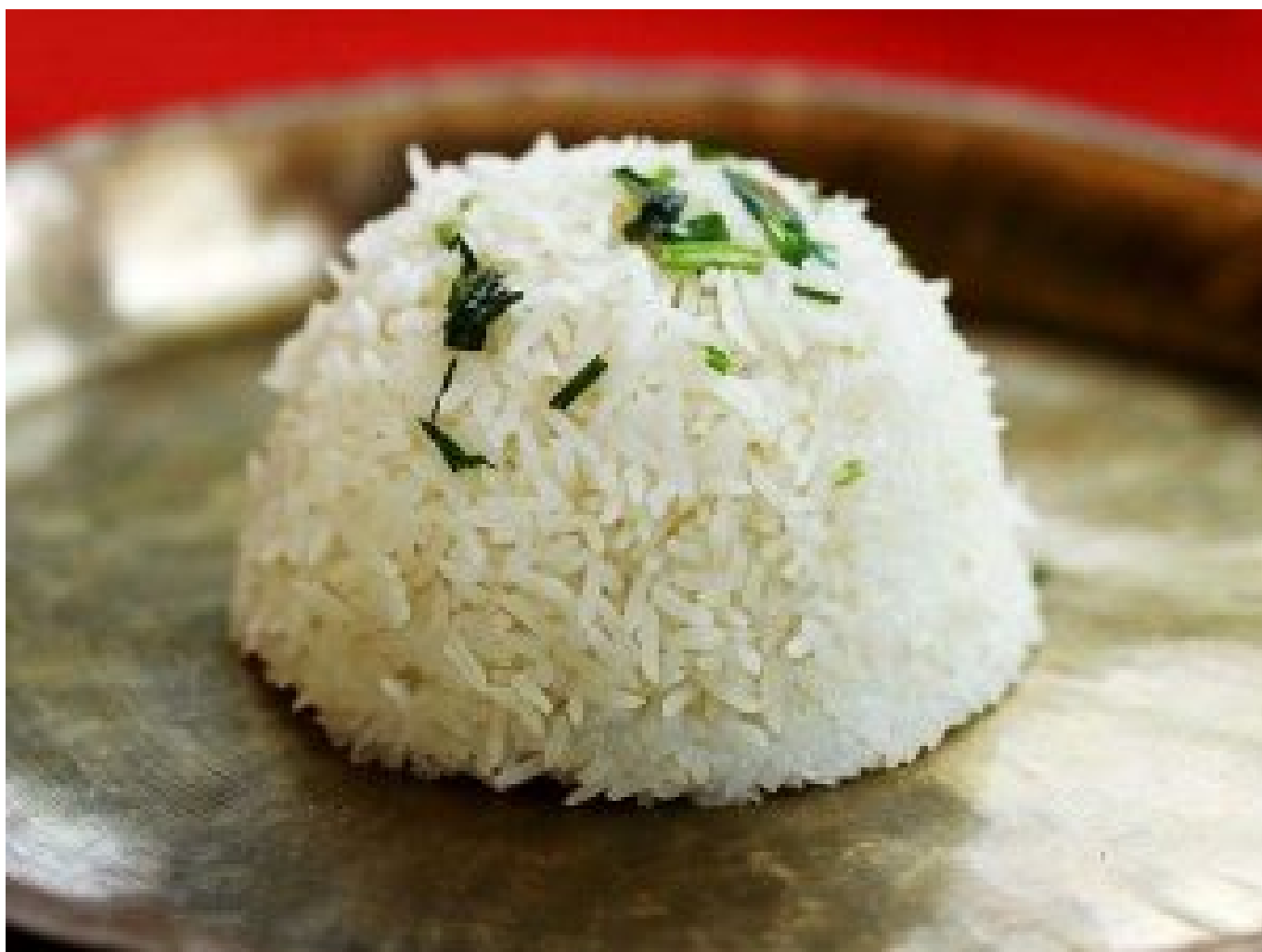


همه چیز درباره تشخیص بهترین برنج ایرانی

برنج ایرانی یکی از قدیمی ترین محصولات زراعی است که بشر از هزاران سال پیش به کشت آن اقدام کرده بود. پیشینه کشت برنج به نواحی جنوب شرقی آسیا مخصوصا کشور های هندوستان و چین باز می گردد. امروزه برنج وعده غذایی اصلی بیش از نیمی از جمعیت کره زمین می باشد و پس از گندم، بیشترین سطح زیر کشت را به خود اختصاص داده است. دانشمندان براین اعتقادند که یکی از قدیمی ترین دانه های غلات ، برنج (*Oryza sativa*) است که حداقل ۵۰۰۰ قبل رشد کرده است. برنج غذای اصلی بیش از نیمی از جمعیت جهان به ویژه افرادی است که در جنوب و شرق آسیا زندگی می کنند. برنج سفید رایج ترین نوع برنج است ، اما برنج قهوه ای به دلیل خواص بسیار زیادی که دارد در برخی از کشورهای غربی رواج فراوانی پیدا کرده است. محصولات مختلفی از برنج تهیه می شود که شامل آرد برنج ، شربت برنج ، روغن سبوس برنج و شیر برنج است. [برنج ایرانی](#) نیز جزو مرغوب ترین انواع برنج در دنیا است که در این مقاله به معرفی ویژگی های منحصر بفرد آن می پردازیم. بیش از ۹۰ درصد از تولید برنج جهان در کشور های شرق و جنوب شرقی آسیا مانند هندوستان، چین و فیلیپین کشت می شود. بیشترین مصرف برنج نیز مختص قاره آسیا است که بیش از نیمی از جمعیت جهان را در خود جای داده است. به طور تقریبی، برنج ۶۰% کالری مصرفی مردم جهان را تامین می کند. در ادامه قصد داریم به معرفی کامل برنج ایرانی بپردازیم و نکاتی را معرفی کنیم که در هنگام خرید بهترین برنج باید آن ها توجه کرد.



زیستگاه برنج ایرانی

برنج وعده غذایی اصلی کشور ما است و نقش بسزایی در سفره ایرانی دارد. بیشترین کشت این محصول در کشور در استان های گیلان و مازندران انجام می شود به نحوی که نزدیک به هشتاد درصد تولید برنج کشور در این دو استان انجام می شود. علاوه بر این کشاورزان در استان هایی نظیر گلستان، اصفهان و خوزستان نیز اقدام به کشت و برداشت برنج می کنند اما از آنجایی که تولید برنج در چنین استان هایی با میزان بارندگی سالانه ارتباط مستقیم دارد، نمی توان آن ها در کنار گیلان و مازندران، زیستگاه دائمی برنج ایرانی حساب آورد. مواردی از جمله افزایش تولید داخلی، میزان واردات و همچنین تبلیغات برند ها در زمینه خرید برنج ایرانی را می توان عوامل تاثیر گذار در افزایش مصرف این محصول دانست. با استناد به آمار ها می توان دریافت که مصرف سرانه برنج در سالیان اخیر افزایش قابل توجهی داشته و از حدود ۱۷ کیلوگرم در سال به بیش از ۳۵ کیلوگرم رسیده و توانسته است رشدی دو برابری را در دهه های اخیر به ثبت برساند.

پیشینه کشت برنج در ایران و جهان

همان طور که پیش تر نیز به آن اشاره کردیم، مبدا جغرافیایی کشت برنج به کشور های چین و هندوستان باز می گردد و تخمین زده می شود از هفت هزار سال پیش، بشر در این نواحی به کشت و برداشت برنج اقدام می کرده است. برخی مورخین نیز سابقه تاریخی برنج ایرانی را به اواخر دوره ساسانیان نسبت می دهند و عده ای از تاریخ نگاران عقیده دارند که برای اولین بار برنج در دوران سلطنت انوشیروان به عنوان هدیه ای از هندوستان به ایران آورده می شود. هدیه ای که با استقبال حاکمان وقت و البته ذائقه مردم همراه شد و از آن روز تا کنون به عنوان جزئی از سفره ایرانیان شناخته می شود.

مشخصات زراعی برنج ایرانی

برنج گیاهی یک ساله، علفی و ساقه آن همانند گندم بند بند و توخالی و دارای ۸ تا ۱۲ گره و در طول ساقه می باشد. در ایران تولید برنج به دو شیوه کشت نشانی و کشت مستقیم صورت می پذیرد. روش اول در تمامی استان هایی که در آن سال آبی مجاز به کشت برنج هستند انجام می شود. اما روش دوم تنها در استان های جنوبی ایران مخصوصا خوزستان رواج دارد. شیوه انجام کار بدین نحو است که پس از دوره اولیه رشد گیاه، هنگامی که اندازه نشاء به ۲۵ سانتیمتر رسید، آن را به زمین اصلی منتقل می کنند و گیاه ادامه رشد خود را در مکان جدید ادامه می دهد.

طبقه بندی انواع مختلف برنج از نظر گیاه شناسی

برنج دانه بلند: این نوع برنج ها محکم و شفاف هستند و پس از پخته شدن نرم شده و حجم و اندازه آن نیز افزایش می یابد. این گونه بیشتر در کشور هایی مانند اندونزی و هندوستان یافت می شود. **برنج دانه متوسط:** ظاهر این گونه

نرم و کاملا سفید می باشد و پس از پخته شدن، مقداری از نشاسته آن جدا و محلول در آب خواهد شد. **برنج دانه کوتاه** یا **گرد**: ظاهر این گونه شباهت زیادی به نوع دانه متوسط دارد با این تفاوت که اندازه دانه های آن کوتاه تر است. اسپانیا، ژاپن و مصر بیشتترین کشت این گونه برنج را به خود اختصاص داده اند. **انواع تجاری یا اصلاح نژاد شده**: این دسته از برنج ها در نتیجه قلمه زنی انواع دانه بلند مرغوب با سایر انواع غیر کیفی برنج ها به دست می آیند که نقاط قوت نوع دانه بلند و سایر مدل ها را به صورت همزمان در خود دارد در حالی که معایب سایر نوع ها نیز در آن حذف شده است. تا سالیان اخیر برنج ایرانی بیشتر به صورت ۳ مدل اول در بازار موجود بود اما به تازگی برخی تولید کنندگان داخلی نیز به فرآیند های اصلاح نژادی روی آورده اند و محصولات خود را مطابق با آخرین تکنولوژی های روز دنیا به بازار عرضه می کنند.

روش های ارزیابی خواص دانه برنج :

اندازه دانه:

اصلی ترین روش ارزیابی کیفی یک دانه برنج بر اساس طول آن انجام می شود. همان طور که پیش تر اشاره کردیم برنج به سه نوع دانه بلند، متوسط و کوتاه دسته بندی می شود. نکته حائز اهمیت اینجا است که نوع دانه بلند و باریک بیش از سایر مدل ها مورد استقبال قرار می گیرد. ارزیابی اندازه دانه ابتدایی ترین روش برای خرید برنج است که باید به آن توجه داشت.

کیفیت پخت

پخت راحت برنج ارتباط مستقیم با میزان نشاسته و کیفیت آن دارد.

ظاهر دانه

دانه برنج از لحاظ ظاهر به دو دسته شفاف و گچی تقسیم می شود. اغلب دانه های آسیب دیده به رنگ گچی هستند زیرا این نوع دانه آسیب پذیری بیشتری در مقایسه با سایر دسته ها دارد. علت این امر نیز تراکم کمتر نشاسته در بافت برنج می باشد. به همین خاطر است که این دانه های از سختی کافی برخوردار نیستند و در هنگام پخت، بیشتر در معرض آسیب پذیری قرار می گیرند.

کیفیت تغذیه ای برنج

بیشتر ارزش غذایی برنج در کربوهیدرات های آن نهفته است و هر آنچه که میزان نشاسته و فیبر موجود در آن بیشتر باشد از ارزش تغذیه ای بالاتری برخوردار است.

انواع برنج ایرانی :

برنج ایرانی در شمال کشور در استان های گیلان ، مازندران و بخشی از استان گلستان کشت میشود . از انواع برنج ایرانی میتوان به برنج هاشمی ، صدری (دم سیاه، دم زرد، دم قرمز) ، طارم، علی کاظمی و برنج پر محصول (شیرودی، فجر، خزرگو) نام برد که در زیر به اختصار توضیح میدهیم.

برنج هاشمی :

برنج هاشمی به وسیله فردی بنام یوسف هاشمی در روستایی در اطراف خمام در سال ۱۳۶۴ کشف شد . این برنج در سال ۱۳۷۰ به تولید انبوه رسید نام آن برگرفته از نام آقای هاشمی است. برنج هاشمی به دو نوع گرم و سرد نیز تقسیم میشود . گونه گرم این برنج ساقه کلفت تری نسبت به گونه گرم آن دارد و به همین دلیل گرم ساقه خوار نمیتواند به آن نفوذ کند و به سم پاشی نیازی ندارد این مورد سبب میشود در بیشتر مزرعه ها به صورت ارگانیک کشت گردد. انواع برنج هاشمی در یک زمان کشت میشود ولی برداشت گونه سرد ده روز دیرتر از گونه گرم است. شکل ظاهری این دو نوع برنج تفاوتی ندارد ولی نوع سرد آن از نظر مزه و پخت بهتر از نوع گرم آن است .

[caption id="attachment_۱۴۲۰" align="aligncenter" width="۹۳۴"]



عکس برنج هاشمی/[caption/]

برنج صدری:

ارقام صدری از بهترین و مرغوبترین ارقام کیفی برنج بومی یا محلی کشور بوده که در استان گیلان کشت می گردد. این ارقام دارای طول زیاد و عرض کم، ظاهری کشیده، جنس گچی و رنگی سفید متمایل به کرم می باشند. همینطور از نظر عطر، طعم و پخت بسیار عالی می باشند و در آزمون مالش بین دو کف دست، چربی بخوبی قابل لمس می باشد. در حال حاضر نوع دم زرد و دم قرمز آن به دلیل بهره برداری پایین نسبت به نوع دم سیاه کم تر کشت میشود. برنج صدری دم سیاه گیلان کشت بعد از پخت قد و عطر و طعم بسیار عالی دارد و مخصوص مشتریان سخت پسند است .

["caption id="attachment_۱۴۲۱" align="aligncenter" width="۹۸۰"]



عکس برنج صدری/[caption/]

برنج طارم :

نام برنج طارم برگرفته از یک محل در استان زنجان است که از قدیم این برنج به صورت انبوه در آن جا کشت میشد. در حال حاضر این برنج در استان گیلان و مازندران نیز کشت میشود. برنج طارم همانند برنج هاشمی به دو گونه گرم و سرد تقسیم میشود . به نوع زودرس آن گرم و دیر رس آن سرد گویند. شکل ظاهری طارم نسبت به نوع صدری کمی کوتاه و چاقتر، جنس گچی، دارای رنگ سفید متمایل به کرم است. عطر و طعم بی نظیر آن باعث شده طرفداران زیادی را جذب خود نماید .

[caption id="attachment_۱۴۲۲" align="aligncenter" width="۸۴۸



عکس برنج طارم/[caption/]

علی کاظمی :

برنج علی کاظمی در سال ۱۳۶۰ توسط فردی بنام آقای علی کاظمی از روستایی در فومن کشف شد و طی هفت سال به تولید انبوه رسید. این برنج عطر و طعم خوب و نسبت به برنج صدری و هاشمی قد کوتاه تری دارد و چون ریشه آن از برنج بینام گرفته شده است مانند برنج پر محصول ممکن است ظاهر دلچسبی نداشته باشد ولی پخت خوب آن ضعفش را جبران نموده است . [caption id="attachment_۱۴۲۳" align="alignnone" width="۱۱۷۲"]



عکس برنج علی کاظمی/[caption/]

برنج پر محصول :

برنج پر محصول به برنجی گفته میشود که طی مراحل اصلاح نژاد شده است و بعد از کشت معمولاً نسبت به برنج های دیگر چند برابر برداشت میشود و از کیفیت پایین تری برخوردار هستند .

نگاه اجمالی به برخی برنج های پر محصول :

شیرودی :

این نوع برنج از سال ۱۳۷۵ در استان مازندران کشت میشود. برنج شیرودی از نظر ظاهری کمی به برنج هاشمی شباهت دارد ولی به هیچ وجه عطر و طعم برنج هاشمی را ندارد. کیفیت پخت آن در حد مطلوب است و نسبت به سایر ارقام پخت راحت تری دارد. سال معرفی: ۱۳۸۷ بالاترین سطح زیر کشت و عملکرد مشخصات اصلاحی: حاصل تلاقی خزر× طارم دیلمانی خصوصیات بارز: این رقم با دارا بودن عملکرد بالا و کیفیت پخت مناسب، از نظر شکل دانه نیز دارای بازار پسندی بسیار خوبی می باشد. در حال حاضر بیشترین سطح زیر کشت ارقام پرمحصول در استان مازندران و کشور، به کشت رقم شیرودی اختصاص دارد. طی سال های اخیر و به طور متوالی، این رقم با ثبت عملکرد حدود ۵/۱۳ تن در هکتار در استان مازندران، بیشترین عملکرد برنج را به خود اختصاص داده است. پراکنش و سطح زیرکشت: از زمان معرفی تا به حال به طور متوسط سطح زیر کشت سالانه آن در استان مازندران ۴۰ هزار هکتار و در مجموع حدود ۲۵۰ هزار هکتار را به خود اختصاص داده است. در سال ۱۳۹۴، با اختصاص حدود ۳۱۰۰۰ هکتار (۱۵٪) از شالیزارهای مازندران، بیشترین سطح زیرکشت ارقام پرمحصول را داشته است. [caption id="attachment_۱۴۲۴" align="aligncenter" width="۱۰۵۲



عکس برنج شیرودی [caption/]

فجر:

این نوع برنج از سال ۱۳۷۶ در شمال کشور کشت میشود. رنگ این برنج سفید کدر می باشد و نسبت به برنج های پر محصول عطر بهتری دارد. سال معرفی: ۱۳۸۰ بالاترین کیفیت پخت در ارقام پرمحصول مشخصات اصلاحی: انتخاب از ژنوتیپ های کیفی ارسالی از موسسه بین المللی تحقیقات برنج با نام ۱۰-۱۷۵-۱۶۲۷۸۱-IR خصوصیات بارز: این رقم دارای صفات مطلوب متعدد نظیر متوسط رس بودن، عملکرد بالا و کیفیت پخت مطلوب، پاکوتاهی، مقاومت به بیماری بلاست می باشد. از نقاط ضعف آن حساسیت نسبی به کرم ساقه خوار و بیماری شیت بلایت می باشد. پراکنش و سطح زیرکشت: از آغاز معرفی تاکنون این رقم به طور وسیعی در شالیزارهای مازندران و سایر استان های برنج خیز کشور کشت گردید و توانست گامی موثری در افزایش تولید برنج کشور داشته باشد. در سال ۱۳۹۴، حدود ۱۰۰۰۰ هکتار در مازندران کشت گردید. [caption id="attachment_۱۴۲۶" align="aligncenter" width="۱۰۱۵"]



عکس برنج فجر

خزر:

برنج خزر از جمله ارقام پر محصول برنج است که از تغییر ژنتیکی برنج های ایرانی به دست آورده شده است. این برنج از لحاظ ظاهری بسیار شبیه به برنج های صدری بوده و قیمت بسیار پایین تر آن موجب شده مشتریان زیادی را جذب کند. اما پخت با کیفیت پایین آن یکی از ضعف های اساسی این برنج است. سال معرفی: ۱۳۶۲ مشخصات اصلاحی: این رقم در سال ۱۳۵۵ از طریق دورگگیری بین دورقم ۷۴۵۶ TNAU و یکی از از لاینهای خواهری IR۳۶ بنام ۱-۵۲-۶۲۵-۷۱-IR بدست آمد. نتاج حاصل به روش شجرهای خالص و لاینهای خالص انتخابی در قالب آزمایشات مقایسه عملکرد مقدماتی و نهایی مورد ارزیابی قرار گرفتند و نهایتاً در سال ۱۳۶۲ رقم امیدبخش بهعنوان خزر به زارعین معرفی گردید. خصوصیات بارز: از خصوصیت بارز این رقم تیپ بوته خاص این رقم است. ارتفاع بوته مناسب، رنگ برگ سبز تیره و شلتوک آجری رنگ بدون ریشک، زوایه برگ ها و پنجه ها و ساقه کلفت و متحمل به ورس نیز از خصوصیات ویژه این رقم است. دانه سفید رقم خزر بسیار شبیه ارقام محلی ایرانی است و در صورت اختلاط به سختی میتوان آنها را از هم تشخیص داد. خزر نسبت به ارقام معرفی شده تا سال ۶۲ دارای بهترین کیفیت پخت نیز بود. رقم خزر حاصل تلاقی ژنوم ارقام خارجی است

که ترکیب آنها منجر به معرفی رقم سازگار با شرایط مختلف آب و هوایی مناطق مختلف برنج خیز کشور شد. شاید بتوان گفت رقم خزر از بهترین ارقام معرفی شده برنج در ایران است و مهمترین خصوصیت آن هم پایداری کشت آن در طی ۳۲ سال گذشته است. در برخی از مناطق نزدیک به ساحل صرفاً میتوان رقم خزر را کشت کرد و سایر ارقام از عملکرد خوبی برخوردار نیستند. رکورد ۸ تن شلتوک در هر هکتار برای این رقم نیز مربوط به ناحیه آبکنار در استان گیلان می باشد. ولی رقم خزر تقریباً در همه ایران مورد کشت و کار قرار می گیرد و همچنان انتخاب بسیاری از کشاورزان است.



خرید برنج گیلان

استان گیلان دارای ۲۴۰ هزار هکتار سطح زیر کشت برنج است که این مقدار ۲۶ برابر مساحت جزیره کیش است. اکثر برنج های کشت شده در استان گیلان بر خلاف دیگر استان های کشور از نوع گونه های کیفی بوده. گونه های کیفی برنج علاوه بر دانه بلندی بسیار خوش طعم بوده و عطر دلنشینی دارد. اما برنج های پر محصول عطر و طعم زیادی ندارند و بعد از خوردن آن به شما احساس سنگینی دست میدهد با این وجود ولی خوش پخت هستند. میزان برداشت برنج های پر محصول در هر هکتار ۳ برابر گونه های کیفی است به همین دلیل قیمت برنج های پر محصول نسبت به برنج های کیفی بسیار پایین تر است. همین اختلاف قیمت باعث می شود افراد سودجو این دو گونه برنج را برای پایین آوردن قیمت باهم اختلاط کنند و سر ما مشتریان بیچاره کلاه بگذارند. پس برای خرید برنج با کیفیت باید گونه های کیفی مثل برنج هاشمی و برنج صدری را خریداری کنیم و برای خرید برنج با قیمت مناسب می توانیم از گونه های شیرودی، فجر، ندا و... استفاده کنیم.

بهترین برنج ایرانی

بهترین برنج ایرانی چه از نظر عطر، طعم، سبکی و طول دانه بی شک برنج صدری دم سیاه است. بعد از برنج صدری، برنج هاشمی در رده دوم قرار دارد که دارای عطر و طعم بسیار مطلوب و طول دانه های هم بلند است اما نه به اندازه برنج صدری. پس اگر برنجی می خواهید که علاوه بر سایر ویژگی ها طول دانه ی بسیار بلندی داشته باشد می توانید از برنج صدری استفاده کنید.

خرید عمده برنج ایرانی

برای خرید عمده برنج برای مکان هایی مثل ادارات، رستوران ها و هر جایی که مقدار زیادی برنج مصرف می کنند علاوه بر اینکه برنجی که قصد خرید آن را داریم باید دارای ویژگی هایی مثل گونه برنج، عطر، طعم و خوش پختی و... باشد باید کیفیت یکسانی و یکدستی داشته باشد. این مورد بسیار نکته مهمی است که باید به دقت بررسی شود چون اگر فروشنده برنج چند کشاورز و یا چند نوع زمین کشاورزی را به ما بفروشد اختلاف کیفیت زیادی بین گونی های مختلف برنج وجود خواهد داشت. برای دریافت اطلاعات بیشتر در زمینه [خرید عمده برنج](#) کلیک کنید.

قدمت برنج ایرانی :

. برنج ایرانی از زمان تسلط اعراب به ایران، رونق گرفته است، با توجه به سندهای مکتوب، کشت برنج در ایران به دوره ساسانیان بازمی گردد. بیشترین کشت برنج در استان های شمالی اعم از گیلان، مازندران و گلستان صورت میگیرد. این استان ها مراکز عمده کشت برنج کشور هستند که بیش از ۷۱ درصد زیر کشت برنج قرار میگیرند. در ایران ۳۰ تا ۴۰ سال گذشته، برنج در بین افراد کم درآمد، به عنوان غذایی مجلسی محسوب و در میهمانی ها و عیدها مصرف میشد. اما امروزه با تغییر فرهنگ غذایی، برنج نقشی مهم در تأمین غذای مردم کشور داشته و به غذایی همگانی و ملی تبدیل شده است

جایگاه ایران در تولید برنج دنیا

برنج به عنوان یکی از مهمترین محصولات کشاورزی ایران به شمار می رود و به عنوان محبوب ترین محصول کشاورزی شمال ایران شناخته می شود. در ایران رقم های مختلفی از برنج تولید می شود و ایران به عنوان یکی از پانزده کشور برتر تولیدکننده برنج در دنیا مطرح است. برنج های مختلف ایرانی علاوه بر بازارهای داخلی به دیگر کشورهای دنیا نیز صادر می شوند که کشورهای آلمان، آمریکا، روسیه، قطر، ارمنستان و عراق به عنوان بزرگترین مقاصد تجاری برنج ایرانی به شمار می روند. برنج محصولی است در گذشته کاشت آن در مناطق مختلفی از کشور ایران رواج داشت و در حال حاضر به دلیل خشکسالی و محدودیت های دولت کشت آن تنها در نقاط شمالی کشور و تا حدود کمی در بعضی نقاط استان فارس رواج دارد. بیشترین میزان تولید برنج ایران مربوط به استان های مازندران، گیلان، گلستان و فارس است. از لحاظ کیفیت برنج تولیدی و همچنین تنوع محصول، برنج های استان گیلان در رتبه اول قرار دارند.

معرفی بهترین رقم های برنج ایرانی و جایگاه تولید آنها در دنیا

برنج ایرانی در ارقام مختلفی تولید می شود که هاشمی، علی کاظمی، شیروودی، کوهسار، فجر، ساحل، نعمت، برنج صدری و انواع آن شامل دم سیاه، دم زرد، دم سفید، طارم و غیره مهم ترین آنها می باشند. در واقع رقم های مختلف برنج ایرانی در دنیا بی همتا هستند و کشت آنها پس از قرن ها امروزه اصلاح یافته و در نتیجه برنجی با کیفیت تر به دست مصرف کنندگان می رسد. برنج ایرانی با رقم های مختلف امروزه در سراسر دنیا بی مانند هستند زیرا رقم های اصیل برنج ایرانی تنها در ایران قابلیت تولید دارند، و به دلیل شرایط آب و هوایی ایران کیفیت این برنج ها با هیچ برنج دیگری قابل مقایسه نیست. زیرا برنج های اصیل ایرانی در مناطق معتدلی مثل کرانه های دریای خزر کشت می شوند و هوای معتدل و مناسب در کنار زمین های حاصلخیز کنار دریا باعث شده که محصولات کشاورزی این ناحیه از کیفیت بسیار بالایی برخوردار باشند. رقم های شاخص برنج ایرانی چون هاشمی، کاظمی و صدری مشتریان فراوانی در سرتاسر دنیا دارند، و همین مساله باعث شده که صادرات این ارقام به سرتاسر دنیا بیشتر باشد. برنج های ایرانی همچنین از لحاظ ارزش غذایی نیز در رتبه بسیار خوبی قرار دارد و به عنوان کامل ترین نمونه های برنج دنیا شناخته می شوند.

برنج ایرانی با کیفیت ترین برنج بهداشتی دنیا

برنج محصولی است که تولید آن در نقاط مختلف قاره آسیا رواج دارد و همین مساله عاملی شده که هر ساله شاهد رقم های مختلفی از برنج باشیم. متأسفانه در سال های اخیر نمونه های فرآوری شده ای از برنج وارد بازار شده اند که در کشور های شرق آسیا تولید شده و عمدتاً با نام برنج هندی شناخته می شوند. در اصطلاح عمومی در بازارهای جهانی به اینگونه رقم ها برنج پلاستیکی می گویند زیرا این رقم ها از برنج های خرد شده به همراه پلاستیک و فلزات خطرناک مثل سرب تهیه می شوند. و این مواد زیان های فراوانی برای سلامتی افراد دارند و به همین دلیل بهداشت جهانی در مورد مصرف آنها هشدار داده است. برنج ایرانی و رقم های مختلف آن در واقع محصولاتی هستند که به صورت تقریباً ارگانیک در ایران تولید می شوند و پس از بررسی های گسترده سازمان های بین المللی غذا و همچنین بهداشت جهانی اعلام شد که سالم ترین رقم های برنج دنیا در ایران تولید می شوند و به همین دلیل میزان تقاضای برنج ایرانی در سال های اخیر افزایش چشمگیری داشته است. برنج محصولی است که کشاورزان ایرانی به پشتوانه قرن ها تولید و آزمون خطا امروزه آن را با بهترین کیفیت تولید می کنند و علاوه بر اینکه سالم ترین برنج دنیا در ایران تولید می شود، خوش عطریترین و خوش طعم ترین برنج های دنیا نیز مربوط به ایران می باشند. و بهترین برنج های دنیا، عمدتاً با برچسب فروش برنج اصیل ایرانی عرضه می شوند، زیرا طعم برنج ایرانی در دنیا بی همتاست. برنج ایرانی شاید تنها برنج با کیفیت دنیا نباشد اما برای مصرف کنندگان ایرانی بهترین گزینه است. این برنج با کیفیت بالای خود یک غذای سالم است که می تواند در برابر برنج های خطرناک هندی سلامت جامعه ایرانی را تامین کند. همچنین از لحاظ قیمتی نیز برنج ایرانی در مقایسه با برنج های ارگانیک خارجی قیمت بهتر و مناسب تری دارد.

نتیجه گیری در مورد جایگاه و کیفیت برنج ایرانی در دنیا

برنج به عنوان یک غذا به شمار می رود و غذا به عنوان تامین کننده سلامت افراد تاثیر مستقیمی با سلامتی و بیماری دارد. در نتیجه لازم است برای داشتن بدنی سالم از غذاهای مفید و با کیفیت استفاده شود. برنج ایرانی یکی از پر تنوع ترین برنج های دنیاست و می توان رقم های اصیلی در برنج ایرانی مشاهده کرد که نمونه آن در هیچ یک از کشورهای

دنیا وجود ندارد. امروزه سلامت جامعه ایرانی با برنج های ساختگی هندی و شرق آسیایی در حال تهدید است و رشد چشمگیر سرطان ها و بیماری های قلبی نشانه ای بر تاثیر مصرف این محصولات است. در نتیجه بهتر و پسنیده است برای جلوگیری از بیماری های مختلف به مصرف مواد ارگانیک که امروزه سازمان های مرتبط با غذا و بهداشت جهانی همواره تاکید دارند گرایش یابیم زیرا محصولات ارگانیک مثل برنج ایرانی کیفیت آنها مورد تایید سازمان جهانی بهداشت است، و نقش مهمی در سلامت جامعه دارند.

کیفیت برنج ایرانی :

کیفیت برنج های ایرانی به نوع آن مربوط میشود. بهترین و با کیفیت ترین برنج اصیل ایرانی میتوان به برنج هاشمی و برنج صدری دم سیاه اشاره نمود. عطر، طعم و پخت بی نظیر از دلایل اصلی جذب مشتری و پرفرمدار بودن آنها محسوب میگردد.

تشخیص برنج خوب ایرانی :

برنج خوب برنجی است که در وهله اول پوک نباشد و رنگ روشنی دارد و در عمل سایش بین دستان کمی چربی حس شود. راه دیگر تشخیص برنج ایرانی عطر آن است یعنی اگر برنج را در کف دستانتان ریختید و بو کشیدید باید عطر خوش و تندی داشته باشد. دیگر راه تشخیص جویدن دانه برنج است. اگر برنج زیر دندان شما زود خورد شد و شکست آن برنج مرغوب نیست. برنج با کیفیت و خوش پخت برنجی است که زیر دندان سفت و دیر بشکند.



میزان تولید برنج ایرانی :

به طور متوسط در هشت سال گذشته سالیانه ۲ میلیون و ۲۰۰ هزار تن برنج در کشور برداشت میشود. مصرف سرانه برنج در ایران به ۳ میلیون و ۲۰۰ هزار تن میرسد که از این مقدار حدود یک میلیون تن برنج وارد کشور میشود.

نحوه تولید برنج ایرانی :

کشاورزان بذر برنج مورد نظر را که معمولا از سال قبل نگهداری کرده اند را خیس کرده و عملیات جوانه زدن را انجام میدهند. سپس جوانه را به خزانه تبدیل میکنند. خزانه آماده کاشت را به وسیله نیروهای انسانی و یا دستگاه های مخصوص، در زمین های شخم زده نشا میکنند. آبیاری منظم و استفاده از کودهای بخصوص نقش اصلی در رشد خزانه ها دارد. بعد از حدود ۱ ماه نیم برنج آماده برداشت را به وسیله افراد کار بلد و یا دستگاه های دروگر از مزرعه خارج مینمایند. شلتوک حاصل از خوشه ها را به کارخانه های برنجکوبی انتقال میدهند. طی مراحل سایش جو به برنج سفید تبدیل ، بسته بندی و کاملا ارگانیک روانه بازار میگردد. [caption id="attachment_۱۴۲۸" align="aligncenter"]

["width="۱۱۲۵



عکس خزانه آماده نشا برنج[/caption]

طرز پخت برنج ایرانی :

اولین نکته در پخت برنج مرغوبیت برنج است. هرچه مرغوبیت و کیفیت برنج بهتر باشد مسلماً پخت مطلوب تری دارد. برنج ایرانی تازه باید بعد از گذشت حداقل ۴ ماه پخت شود تا از کیفیت اصلی خود در پخت رونمایی کند. مورد دیگر آنکه تا حد امکان از برنج کهنه استفاده نمایید زیرا نسبت به برنج تازه قد و پخت خیلی بهتری دارد. پخت برنج در کشور ما به دو روش آبکش و کته مرسوم است. البته افرادی هستند که برای پخت برنج از پلوپز و مایکروویو هم استفاده میکنند.

پخت برنج ایرانی به روش آبکش :

دستور پخت برنج هاشمی به روش آبکش: ابتدا برنج را درون قابلمه ریخته و چندین بار آبکشی می کنیم به ازای هر پیمانه به سه پیمانه آب و نصف قاشق چایخوری نمک به آن اضافه می کنیم و به مدت ۳ ساعت در گوشه ای میگذاریم تا خیس بخورد. برای خیس کردن برنج باید از آب ولرم استفاده کنیم زیرا آب ولرم باعث میشود برنج زودتر خیس بخورد. بعد از خیس خوردن برنج آن را تقریباً ۱۵ الی ۲۰ دقیقه روی حرارت قرار دهید تا به نقطه جوش برسد و خامی برنج گرفته شود. بعد از اینکه تست کردیم و دیدیم خامی دانه های برنج گرفته شده برنج را آبکش می کنیم و به قابلمه برگردانیم. درب قابلمه را با استفاده از دم کنی یا پارچه حوله ای می پوشانیم و اجازه میدهیم به مدت ۴۵ دقیقه دم بکشد. همچنین قبل از برگرداندن برنج در قابلمه می توانیم مقداری روغن همراه با زعفران دم کشیده یا زردچوبه در قابلمه بریزیم و بعد از حدود ۵ دقیقه که روغن داغ شد در کف آن تکه های سیب زمینی، کاهو، کلم، جعفری و یا تکه های بال مرغ قرار دهیم که در این صورت ته دیگ بسیار خوشمزه ای خواهیم داشت. البته قبل از گذاشتن تکه های بال مرغ ته قابلمه باید ابتدا یک طرف آن را در روغن سرخ کنیم و بعد آن را در کف قابلمه بچینیم.



پخت برنج ایرانی به روش کته :

ابتدا برنج را درون قابلمه ریخته و چندین بار آبکشی می کنیم به ازای هر پیمانه به یک و نیم پیمانه آب و یک چهارم قاشق چایخوری نمک به آن اضافه می کنیم و به مدت ۳ ساعت در گوشه ای میگذاریم تا خیس بخورد. قابلمه را روی شعله ملایم گاز قرار می دهیم تا آب برنج تبخیر شود و برنج دم بکشد. اگر برنج را بدون خیس کردن خواستیم بپزیم ابتدا با شعله زیاد آب برنج را به نقطه جوش می رسانیم و سپس شعله گاز را بسیار کم می کنیم تا آب برنج تبخیر شود و برنج دم بکشد. زمان دم کشیدن برنج در روش کته بستگی به میزان حرارت شعله گاز دارد اما به صورت حدودی ۴۵ دقیقه زمان نیاز داریم. همچنین با تست کردن دانه های برنج زیر دندان هم می توانیم متوجه پخته شدن برنج شویم. به این نکته توجه داشته باشید که اگر برنج را خیس کردیم و حجم برنج زیاد شد باید قابلمه را عوض کنیم تا در موقع پخت، برنج جای لازم را داشته باشد. برنج خیس خورده نباید بیشتر از یک سوم ارتفاع قابلمه را پر کند.



۵ روش موثر تشخیص برنج مرغوب ایرانی

از آن جایی انواع متفاوت برنج از لحاظ ظاهری شباهت فراوانی به یکدیگر دارند، تشخیص و تمایز برنج مرغوب از نمونه های با کیفیت پایین تر، عملاً امری دشوار است که از عهده هر فردی بر نمی آید. به همین خاطر قصد داریم برخی از مهم ترین شاخصه های شناخت برنج مرغوب را معرفی کنیم تا خوانندگان این مقاله با اطمینان و آسودگی بیشتری اقدام به خرید برنج نمایند.

۱- میزان عطر، بو و طعم برنج

روش سنتی برای تشخیص عطر و بوی محصول بدین شکل است که مقداری برنج را بر روی یک کف دست قرار می دهند و در ادامه با ساییدن دانه ها بین دو دست و دمیدن در آن سعی می کنند عطر آن را استشمام کنند. یکی از مشکلات این روش عدم امکان تشخیص عطر و بوی برنج های ترکیب شده است و اصلی ترین دلیل که نمی توان به این شیوه استناد کرد آن است که به تازگی برخی تولید کنندگان برای با کیفیت نشان دادن محصولات خود، اقدام به معطر کردن برنج با ترکیبات شیمیایی بخصوص می کنند. ترکیباتی فریبنده که در عین حال اثرات سوئی برسلامتی انسان نیز دارد.

۲- میزان چربی برنج

روش تشخیص چربی برنج نیز شباهت فراوانی به شیوه ارزیابی عطر و بوی آن دارد. اگرچه میزان چربی بسیار ناچیز می باشد اما نکته حایز اهمیت آن است که برنج مرغوب از میزان چربی کمتری برخوردار است. شیوه فوق یکی از آزمون هایی است که افراد متخصص و با تجربه برای شناخت بهترین برنج ایرانی از آن استفاده میکنند.

۳- ضریب رعنائی یا نسبت طول به عرض دانه برنج

به طور معمول نسب طول یک دانه برنج مرغوب باید بین ۵-۸ برابر عرض آن باشد در غیر این صورت اندازه یک دانه بیش از حد کوتاه و یا بلند می شود که چندان ایده آل نیست. ضریب رعنائی نکته ساده ای است که در هنگام خرید برنج باید به آن توجه داشت.

۴- مشخصات ظاهری مانند جنس و شکل دانه

محصولات مرغوب معمولا جنسی مانند گج و ظاهری غیر شفاف دارند. البته این مورد تنها ناشی از تجربیات کارشناسان و عوامل فروش است و تا کنون تحقیقات علمی، درستی این فرضیه را مشخص نکرده اند.

۵- کیفیت و چگونگی پخت

یکی از مهم ترین شاخصه های تشخیص بهترین برنج ایرانی، توجه به عطر و بوی برنج در هنگام پخت آن است. محصول مرغوب حین جوشیدن در آب، عطر خوشایندی از خود متصاعد می کند. عطر و بوی خوش برنج که برای بسیاری از بانوان خانه دار آشنا است. علاوه بر این محصول با کیفیت زمان کمتری برای پخته شدن نیاز دارد و پس از پخت نیز تا مدت قابل توجهی خوش خوراک و نرم باقی می ماند و طعم و مزه خود را از دست نمی دهد. مسئله ای که در مورد بسیاری از محصولات بی کیفیت خارجی مانند برنج هندی صدق می کند. یک نکته مهم و تاثیر گذار دیگر که در هنگام خرید برنج باید به آن توجه داشت، زود هضم بودن برنج ایرانی است که موجب می شود به مصرف کننده احساس سنگینی بیش از حد دست ندهد. با در نظر داشتن برخی نکات ساده مانند موارد فوق، می توان تصمیم گیری بهتری در هنگام خرید برنج داشت.

سخن آخر

امروزه خرید برنج به صورت حضوری از فروشگاه ها با معضلاتی از جمله حمل دشوار بسته های سنگین محصول و همچنین عدم شناخت کافی برای انتخاب بهترین برنج موجود در بازار، همراه است که موجب تردید بسیاری از افراد برای خرید این محصول می شود

سوالات متداول در مورد برنج ایرانی

یکدست ترین و پاک ترین برنج ایرانی کدام است؟

برنج ایرانی در تمامی انواع از کیفیت پختی، عطری و طعمی برخوردار است. به همین دلیل توصیه می شود برای خرید انواع برنج های ایرانی به نکات دیگری مثل کیفیت برنج که، در نتیجه کشت درست بدست می آید، و همچنین کیفیت های دیگری مثل سورت و بسته بندی آن توجه کنید.

بهترین برنج عطری ایرانی کدام است؟

برنج ایرانی در انواع مختلفی تولید می شود اما، دو نوع برنج صدری و برنج هاشمی در زمره بهترین برنج های عطری ایرانی هستند و اگر تمایل دارید تا عطر واقعی برنج های ایرانی را تجربه کنید توصیه می شود از نمونه های اصل و واقعی برنج صدری و برنج هاشمی خرید کنید.

گران قیمت ترین برنج ایرانی کدام است؟

برنج ایرانی انواع مختلفی دارد که هر کدام از آنها با توجه به کیفیت خود قیمت های متفاوتی دارند اما در حالت کلی می توان گران قیمت ترین نمونه های برنج های ایرانی را برنج صدری و برنج دودی دانست. برنج صدری به دلیل عطر عالی و برنج دودی به خاطر شیوه تولید منحصر بفرد و طعم خاص در زمره بهترین برنج های ایرانی نیز جای دارند.

خوشمزه ترین برنج ایرانی کدام است؟

برنج ایرانی انواع مختلفی دارد. برنج هاشمی پس از کشف و در همان سال های اولیه به عنوان محبوب ترین برنج در ایران شناخته شد و امروزه نیز تولید و فروش بالای این برنج رواج دارد. زیرا این رقم از برنج، به عنوان خوشمزه ترین برنج ایران شناخته می شود و در کنار این طعم عالی از کیفیت عطری بالایی نیز برخوردار است.

بهترین مارک برنج ایرانی کدام است؟

برنج ایرانی امروزه در مارک های مختلفی تولید شده و به بازار عرضه می شود. متأسفانه بسیاری از این مارک ها اصالت ندارند و محصولات درون کیسه های آنها نیز برنج های بی کیفیتی هستند که علاوه بر کیفیت غذایی، سلامت آنها نیز مورد شک و تردید است. به همین دلیل توصیه می شود برای خرید برنج های ایرانی از مارک های معتبر استفاده کنید. گیلان کشت یکی از بهترین مارک های برنج ایرانی است و می توان با اطمینان خاطر انواع برنج اصل ایرانی را از برند گیلان کشت خریداری کرد.

چرا باید برنج ایرانی بخریم؟

برنج ایرانی محصولی است که نسبت به دیگر برنج های دنیا از کیفیت های بالاتری برخوردار است. زیرا این برنج در درجه اول دارای سلامت غذایی است و اگر آن را از برندهای معتبری چون گیلان کشت خریداری کنیم در نتیجه می توانیم به صورت صد در صد از سلامت آن اطلاع داشته باشیم. همچنین برنج های ایرانی اصل دارای عطر و طعم خاصی هستند

که این عطر و طعم با نام عطر و طعم اصیل ایرانی شناخته می شوند.

کدام برنج ایرانی عطر بهتری دارد؟

برنج ایرانی در نمونه هایی مثل هاشمی و صدری دارای کیفیت عطری است. اما برنج صدری نسبت به برنج هاشمی کیفیت عطری پایین تری دارد. در نتیجه توصیه می شود برای خرید برنج عطری نوع اصل برنج هاشمی را خریداری کنید.

عطری ترین نوع برنج ایرانی کدام است؟

برنج ایرانی در دو شاخصه عطر و طعم در سرتاسر دنیا شناخته شده است. عطری ترین نوع برنج ایران، برنج هاشمی است و کیفیت عطری آن در هیچ رقم دیگری وجود ندارد.

اصیل ترین انواع برنج ایرانی

برنج ایرانی امروزه در نوار شمالی کشور در رقم های مختلفی تولید می شود اما اصیل ترین انواع برنج های ایرانی، برنج های گیلان هستند و خطه گیلان مهد تولید بهترین انواع برنج است. و ارقام محبوب برنج های ایرانی از این استان به دیگر قسمت های خطه شمال راه یافته و به تولید رسیده اند. برنج های گیلان به دلیل شرایط آب و هوایی خاص گیلان دارای کیفیت طعمی و عطری بی نظیری هستند.

با برنج ایرانی چه غذاهایی می توان درست کرد؟

برنج ایرانی محصولی است که از قرن ها قبل به صورت ویژه و فراگیر مورد توجه عموم مردم ایران بوده و به همین دلیل می توان از آن غذاهای متنوعی را تهیه کرد. استامبولی پلو، پلو سفید، شیرین پلو، سبزی پلو، عدس پلو، رشته پلو، مرصع پلو، کلم پلو و باقالا پلو از جمله غذاهای اصیل ایرانی هستند که با برنج های ایرانی می توان آنها را تهیه کرد.

جایگاه انواع برنج ایرانی در بین انواع برنج های دنیا

برنج ایرانی محصولی است که به دلیل عطر و طعم عالی آن در سرتاسر دنیا شناخته شده است و از دیگر برنج های دنیا متمایز است. همچنین ایران به عنوان یکی از ده تولیدکننده برنج در دنیا، بهترین برنج را از لحاظ کیفیت بهداشتی تولید می کند.

ویژگی های برنج ارگانیک ایرانی

برنج ایرانی محصولی است که به عنوان باکیفیت ترین برنج بهداشتی دنیا شناخته می شود. برنج ایرانی در ارقامی مثل برنج هاشمی فاقد آفت بوده و تقریباً به عنوان برنج ارگانیک شناخته می شود. برنج ارگانیک محصولی است که تولید آن در ایران نیز رواج داشته و برنج ارگانیک ایرانی در واقع طعم و عطر برنج اصیل ایرانی را دارد.

برنج ایرانی دانه بلند تر است یا برنج خارجی؟

برنج ایرانی رقم های مختلفی دارد و هر رقم ویژگی های خاص خود را دارد به همین دلیل می توان به جای خرید برنج دانه بلند خارجی، از برنج صدری ایرانی استفاده کرد. این برنج علاوه بر دانه های بلند دارای عطری اصیل و بی نظیر است و این ویژگی است که هیچ یک از برنج های خارجی آن را ندارند.

کدام برنج ایرانی دانه های بلندتری دارد؟

برنج های ایرانی عموماً به عنوان برنج های خوشپخت شناخته می شوند و اکثر آنها به عنوان برنج دانه بلند شناخته می شوند. در بین برنج های ایرانی، برنج صدری دانه های بلندتری دارد و کیفیت پخت و عطری آن نیز بسیار منحصر بفرد است.

کدام برنج ایرانی شمال بهتر است؟

برنج ایرانی و بهترین رقم های آن در استان گیلان کشت می شوند. برنج صدری یکی از ارقام برنج شمال ایران است و بر طبق نظر اکثر کارشناسان برنج، این محصول به عنوان بهترین رقم برنج ایرانی شمال شناخته می شود. این برنج تمامی شاخص های یک برنج باکیفیت را داشته و در واقع از اصیل ترین ارقام برنج های ایرانی است.

برنج ایرانی یا خارجی کدام یک بهتر است؟

برنج ایرانی محصولی است که با بهترین و اصولی ترین شیوه های کشت و فرآوری تولید می شود. متأسفانه اکثر برنج های خارجی موجود در بازار ایران فاقد کیفیت های لازم هستند و به همین دلیل تقریباً هیچکدام از آنها تمامی شاخصه های برنج های ایرانی را نداشته و از طرفی کیفیت بهداشتی آنها نیز نامعلوم است. به همین دلیل می توان گفت برای خرید برنج، نوع ایرانی آن به دلیل کیفیت جامع و سلامت تایید شده توصیه می شود.

قد و بالا مهم تر است یا عطر و طعم؟

برنج ایرانی محصولی است که در انواع مختلف ویژگی هایی مثل قد بلند و عطر عالی را دارد. شما با توجه به نیاز خود می توانید برنج دانه بلند و یا برنج عطری و خوش طعم را انتخاب کنید. اما اگر در جستجوی برنجی با عطر و طعم همراه با قد بالا هستید توصیه می شود برنج های ایرانی مثل هاشمی و صدری را خرید کنید.

کشت اول مقوی تر است یا کشت دوم یا راتن؟

برنج ایرانی به روش های مختلفی کشت می شود و یکی از کامل ترین ارقام برنج های ایرانی، برنج راتن است. این برنج به صورت خودرو و بدون استفاده از مکمل ها و آفت کش ها رشد می کند و به همین دلیل سلامت و کیفیت عطری و طعمی آن بالاست.

تفاوت برنج ایرانی و خارجی

برنج ایرانی محصولی است که در رقم های مختلفی تولید می شود. ایرانی ها رقم های اصیل و باکیفیت برنج را از قرن ها قبل شناسایی کرده و مورد کشت قرار می دهند و طعم و طعم عالی از شاخصه های برنج های ایرانی است. همچنین بر طبق اعلام سازمان های بین المللی برنج های ایرانی در زمره سالم ترین برنج های دنیا هستند. به همین دلیل این محصول کیفیت عطری، طعمی و سلامت بالاتری نسبت به برنج خارجی دارد.

چین اول معطرتر است یا دوم؟

برنج ایرانی محصولی است که می توان آن را در چین اول و یا دوم بدست آورد. بعضی از افراد اعتقاد دارند برنج چین اول کیفیت بهتری دارند و برخی افراد از کیفیت چین دوم می گویند. واقعیت این است که چین تاثیری بر طعم برنج ندارد و طعم هر برنج بسته به رقم یا گونه آن است.

راهنمای نگهداری از انواع برنج ایرانی

برنج ایرانی محصولی است که اگر در شرایط مساعد نگهداری شود تا مدت ها کیفیت اولیه خود را خواهد داشت. برنج بهتر است در درون کیسه های نخی و به دور از نور آفتاب، و در اصطلاح در شرایط خنک و به دور از رطوبت نگهداری شود. اگر از ظروف شیشه ای یا پلاستیکی برای نگهداری برنج استفاده می کنید این کار را برای مدت طولانی انجام ندهید و از خشک بودن آنها قبل از ریختن برنج اطمینان حاصل کنید. همچنین برای نگهداری طولانی مدت برنج می توانید از دانه سیر کامل و یا زردچوبه در بین برنج ها استفاده کنید. اینکار باعث جلوگیری از رشد حشرات می شود. [id=۴۷۷۶

برای دریافت مشاوره رایگان در مورد برنج با شماره زیر تماس بگیرید

[gilankesht-phone-number num=۰۹۹۰۶۶۴۴۵۰۰]