



به نام خدا

موضوع

آشنایی با درخت پسته

گردآورنده

زینب شیخ میری

زمستان ۱۴۰۰





آشنایی با درخت پسته



فرمانروا: گیاهان

راسته: افراسنان

تیره: پسته ایان

نام علمی: *Pistacia vera*

گونه: *P.vera*

سرده: پسته

پسته نام یک درخت کوچک است که منشا آن از مناطق خاورمیانه و مرکز آسیا می باشد. درختان پسته دارای دو پایه هستند که به معنای روییدن گل های نر و ماده روی درختان جدا از هم است به این ترتیب هر دو گل نر و ماده روی یک درخت وجود ندارد. به طور متوسط برای هر ده تا پانزده درخت ماده، یک درخت نر لازم است؛ با مراقبت مناسب، درختان پسته در حدود ۵ تا ۸ سال پس از کاشت ثمر می دهند و در ۱۵ تا ۲۰ سال به بلوغ کامل می رسند؛ مدت عمر این درختان ۱۰۰ سال است و در شرایط مناسب تا ۳۰۰ سال نیز می رسد.





آشنایی با درخت پسته

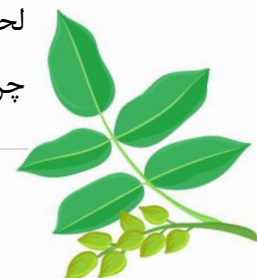
حدود ۶۰ تا ۷۰ رقم و ژنوتیپ پسته ماده و تعداد زیادی ژنوتیپ نر در ایران وجود دارد که یکی از منابع مهم ژرم پلاسما پسته در دنیا به شمار می‌آید. درختان پسته برگ ریز می‌باشند، در فصل پاییز خزان نموده و در فصل زمستان را در خواب خواهند گذارند برگ‌ها به رنگ سبز کم رنگ یا روشن هستند و به طور متناوب از ۲ یا ۳ برگچه نوک تیز با یک برگچه انتهایی تشکیل می‌شوند گل‌های درختان پسته دارای عدم گل برگ و غده‌های شهد ساز می‌باشند و زنبورهای عسل را به سمت خود جذب نمی‌کنند و گرده گل به وسیله باد پراکنده خواهد شد. ریشه‌زایی درختان پسته محوری و عمودی می‌باشد و قدرت تولید کردن ریشه فرعی در درختان پسته بسیار کم و ضعیف می‌باشد علاوه بر این، پسته یکی از اجزای مهم آجیل‌های شور و شیرین است که در دو نوع خام و بو داده تولید می‌گردد.

پسته به‌عنوان یکی از مهم‌ترین خشکبار در ایران و جهان شناخته می‌شود و از ارزش غذایی بالایی نیز برخوردار است. ایران یکی از بزرگ‌ترین و مهم‌ترین صادرکنندگان پسته در سطح جهان به شمار می‌آید و حتی می‌توان گفت بهترین نوع پسته جهان متعلق به ایران است. در حال حاضر گونه‌های مختلف این درخت در ایران تحت کشت است و شما می‌توانید بیش از ۶۰ گونه درخت پسته در ایران پیدا کنید از دیرباز درخت پسته به‌صورت وحشی در برخی مناطق ایران از جمله دامغان می‌روید. هنوز هم وجود جنگل‌های پسته وحشی در شمال شرق ایران از پیشینه باستانی این درخت حکایت دارد. تصور می‌شود که در حدود ۴ هزار سال قبل این درخت اهلی شده و مورد کشت قرار گرفته است. در حال حاضر شهرهای دامغان، رفسنجان، سیرجان، کرمان و ... به‌عنوان مراکز تولید گونه‌های مختلف پسته شناخته می‌شوند.

انواع پسته

- معرفی برخی از انواع رایج پسته‌های موجود در ایران

پسته‌ها از لحاظ کیفیت، طعم، رنگ مغز، درشتی، ریزی، تیرگی، روشنی و رنگ پوست در مناطق مختلف ایران با نام‌های گوناگون شناخته می‌شوند. علاوه بر این ویژگی‌ها، محل تولید پسته نیز به لحاظ کیفیت در قیمت این خشکبار تاثیرگذار است. مثلاً پسته دامغان به خاطر طعم مرغوب و زیادی چربی، پسته قزوین به علت رنگ سبز مغز و پسته رفسنجان نیز به خاطر مزه و رنگ قرمز مغز و





آشنایی با درخت پسته

همچنین روشن بودن رنگ پوست آن جایگاه خاصی دارد. جدا از ارقام ذکر شده، برخی دیگر از معروف ترین انواع پسته موجود در ایران عبارتند از: پسته جباری، رکن آبادی، ایتالیایی، واحدی، سیدعلی آقایی بادامی، بادامی کج، سیف الدینی، هراتیف نیش کلاغی، پوست کاغذی، بادامی راور، شت آبادی، ابراهیم آبادی، ممتاز تاج آبادی، فندق ریز، خنجری راوری و... شایان ذکر است از جمله مهم ترین ارقامی که جهت صادرات مورد استفاده قرار می گیرد شامل ارقام کله قوچی، فندق، اکبری، احمدآقایی و بادامی می شود.



برای انواع پسته ایران تقسیم بندی های گوناگونی در نظر گرفته شده است. مثلاً در یک تقسیم بندی کلی تر انواع پسته را به دو دسته فندق و بادامی تقسیم کرده اند که در دسته فندق ارقامی نظیر کله قوچی و واحدی قرار دارد و گروه بادامی نیز شامل ارقام اکبری، احمد آقایی، ممتاز و سفید پسته نوق می شود.

همچنین در یک تقسیم بندی دیگر می توان از لحاظ زمان گل دهی، انواع پسته را به سه گروه زود گل، متوسط گل و دیر گل طبقه بندی کرد که در این صورت ارقام سفید پسته نوقی و کله قوچی در گروه زود گل، ارقام واحدی، احمدآقایی و بادامی زرد در گروه متوسط گل و ارقام قزوینی و اکبری در گروه دیر گل قرار می گیرند.

در تقسیم بندی آخر انواع پسته ها را با توجه به زمان رسیدن محصول به پنج گروه خیلی زودرس، زود رس، متوسط رس، دیررس و خیلی دیررس تقسیم بندی می کنند. تاریخ برداشت ارقام خیلی زودرس تا ۳۱ مرداد ماه، ارقام زودرس ۱ تا ۱۰ شهریور، ارقام متوسط رس ۱۱ تا ۲۰ شهریور، ارقام دیررس ۲۱ تا ۳۱ شهریور و ارقام خیلی دیررس ۱ تا ۱۰ مهرماه می باشد. برخی از گونه های جای گرفته در این گروه ها عبارتند از:





آشنایی با درخت پسته

گروه خیلی زودرس: رقم قزوینی خیلی زودرس

گروه زودرس: ارقام اوحدی و قزوینی زودرس

گروه متوسط‌رس: ارقامی نظیر کله قوچی، خنجری و شاه‌پسند دامغان و بادامی

گروه دیررس: ارقام احمدآقایی و اکبری

گروه خیلی دیررس: ارقام ابراهیمی و جندقی

پسته دامغان



شهر دامغان یکی از مهم‌ترین قطب‌های تولید پسته در ایران است. محصول پسته در این شهر به طلای سبز شهرت دارد. قدمت کشت پسته در این منطقه به سال‌های بسیار دور بازمی‌گردد اگرچه کیفیت انواع پسته ایران زبان‌زد جهانیان است اما شاید بتوان وجه تمایز پسته دامغان را در میزان چربی بالا و طعم متفاوت آن دانست. از طرفی شرایط اقلیمی مناسب باعث شده پسته دامغان در وارسته‌های مختلف ترکیبات ضروری و ارزشمندی را دارا باشد بنابراین پسته‌های دامغان به دلیل

برخورداری از آب و هوای مناسب بسیار با کیفیت و مرغوب هستند اگرچه تمامی گونه‌های پسته نظیر اکبری، کله قوچی و احمدآقایی و... در دامغان می‌روید اما پسته‌های شاه‌پسند، عباسعلی و خنجری خاص این خطه هستند. در ادامه به توضیح این گونه‌ها می‌پردازیم:

- پسته عباسعلی دامغان

این پسته از گونه‌های بومی دامغان بوده و از خانواده پسته احمدآقایی می‌باشد. جالب است بدانید درخت پسته عباسعلی دامغان اولین بار توسط دانشگاه کمبریج انگلستان مورد بررسی قرار گرفت و در سال ۱۳۷۰ نهال اصلاح نژاد شده آن وارد بازار شد. این پسته منبع غنی بسیاری از مواد معدنی است و طعم و مزه بسیار لذیذی دارد. دلیل این طعم دلنشین، چربی بسیار بالا در کنار شیرین بودن مغز آن





آشنایی با درخت پسته

است؛ چیزی که در بیشتر ارقام پسته دامغان شاهد آن هستیم. پسته عباسعلی از نظر درجه خندانی دارای رتبه خوبی است و قیمت آن نیز به نسبت سایر ارقام پسته بسیار مناسب است.

پسته عباسعلی رسیده، دارای پوست تازه کرمی رنگ مایل به صورتی است و شکل ظاهری آن کشیده و بادامی می‌باشد. پوست استخوانی آن نیز سفید بوده و در بین سایر پسته‌ها خودنمایی می‌کند. درخت پسته عباسعلی معمولاً دارای تاج متراکم و چوب قوی و مستحکم است که باعث می‌شود هرس آن کمی سخت و انرژی بر باشد و غالباً با قیچی پنوماتیک صورت گیرد.

- پسته خنجری دامغان

پسته خنجری یکی از ارقام تجاری پسته دامغان است که منحصراً در دامغان تولید می‌شود. این پسته از نظر ظاهری شبیه به پسته احمدآقایی و بادامی است با این تفاوت که دارای یک قوس کشیده (بیشتر از احمدآقایی) است و انتهای دولبه آن مانند خنجر برگشته و نوک تیزی دارد و از این رو به آن پسته خنجری گفته می‌شود. پوست استخوانی این پسته کدر و تیره‌تر از انواع دیگر است. پسته خنجری دامغان از نظر کیفیت و قیمت تفاوت چندانی با پسته بادامی ندارد و به همین دلیل بیشتر مواقع به صورت مخلوط با پسته بادامی به فروش می‌رسد، مغز پسته خنجری کاملاً سبز و فسفری رنگ و کشیده است و طول آن در حدود ۲۱ میلیمتر است که بیشترین اندازه را در بین پسته‌ها دارد، به همین دلیل به صورت خلال پسته در شیرینی پزی و بستنی فروشی استفاده فراوان دارد. وزن مغز پسته خنجری دامغان نیز نسبت به سایر پسته‌ها بالاتر است که دلیل دیگری برای استفاده از مغز این نوع پسته و افزایش محبوبیت آن می‌باشد.

پسته خنجری دامغان از گونه‌های دیرگل و زودرس است به طوری که حدوداً در ۲۰ فروردین به گل می‌نشیند و تقریباً اوایل مرداد پسته آن می‌رسد. رسیدن پسته خنجری همراه است با ترک‌هایی که بر روی پوست تازه آن بوجود می‌آید. عرضه نوبرانه و زود هنگام پسته خنجری به بازار به عنوان اولین پسته تازه باعث می‌شود بازار را در اختیار بگیرد و بیشتر تولید آن به صورت تازه به فروش برسد. درجه خندانی این نوع پسته در حد متوسط است و اکثراً از یک طرف خندان است. ارتفاع درخت پسته خنجری به حدود ۳ متر می‌رسد و از هر درخت آن ۹ سال پس از پیوند در حدود ۴,۵ کیلو پسته برداشت می‌شود.





آشنایی با درخت پسته

- پسته شاهپسند دامغان

پسته شاهپسند یکی از ارقام معروف تجاری پسته در منطقه دامغان است. پسته شاهپسند دامغان بادامی شکل و کشیده بوده و رنگ پوست استخوانی آن کرم تیره است. پوسته روی مغز این پسته بسیار خوش رنگ و قرمز است و در صورت خشک شدن بسیار لوکس به نظر می‌رسد. از نظر میزان خندان بودن نیز پسته شاهپسند دامغان درجه مطلوبی دارد.

درخت پسته شاهپسند دامغان مقاومت زیادی به کم‌آبی دارد و هر درخت ۹ سال پس از پیوند در حدود ۳ کیلوگرم پسته می‌دهد. برگ‌های آن عموماً دارای سه برگچه بوده و جزء پسته‌های متوسط رس است، به‌طوری که اوایل فروردین گل‌دهی آن آغاز می‌شود و اواسط شهریور به بار می‌نشیند. رنگ پوست تازه این نوع پسته صورتی و قرمز کم رنگ بوده و در هنگام برداشت باید بسیار دقت شود چرا که لکه‌دار شدن پوست استخوانی آن در زمان برداشت از ارزش آن می‌کاهد.

واحد اندازه‌گیری انواع پسته در ایران

انواع پسته را می‌توان با واحدی به نام انس اندازه‌گیری کرد. ولی این اندازه‌گیری کاری تخصصی است، هر چه عدد انس کوچکتر باشد، آن پسته درشت‌تر است و طبیعتاً برعکس، اگر عدد بزرگتر باشد، یعنی پسته ریزتری داریم. برای اندازه‌گیری انواع رقم‌های پسته، اندازه را در یک طیف بررسی می‌کنند. مثلاً پسته اکبری که یکی از درشت‌ترین انواع پسته در ایران است بین ۲۲ تا ۲۴ انس است.



به زبان ساده، اندازه‌گیری انواع پسته در ایران بر اساس انس به این صورت است:

برای تعیین انس پسته ابتدا ۱۴۲,۵ گرم از نمونه‌ی پسته‌ها را آماده می‌کنند سپس پسته‌ها را گروه‌بندی می‌کنند که در هر گروه پنج پسته باید وجود داشته باشد. بعد از این، تعداد





آشنایی با درخت پسته

گروه‌ها شمرده می‌شود؛ تعداد این گروه‌ها انس پسته را نشان می‌دهد. برای مثال اگر ۲۱ گروه وجود داشته باشد انس آن بین ۲۰ تا ۲۲ است، ۲۸ گروه دارای انس ۲۸ تا ۳۰ است و...

راهنمای تشخیص پسته مرغوب از نوع غیر مرغوب

پسته اکثراً با پوسته‌ی خارجی خود به فروش می‌رسد اما به‌طور کلی مغز پسته نیز در بازار موجود می‌باشد. اگر پسته را با پوست تهیه می‌کنید بهتر است به دنبال پوسته‌های بدون لک باشید که از یک انتها شکاف داشته باشند. از خرید پسته‌هایی که دهانه‌ی آنها بیش از حد ترک خورده خودداری کنید. بعلاوه پسته‌هایی که شکاف آن‌ها کاملاً باز نشده علاوه بر اینکه به سختی پوست کنده می‌شوند، نرسیده نیز هستند. مغز پسته باید به رنگ زرد یا سبز تیره باشد و هر چه پسته سبزتر باشد طعم آن بهتر است. در خرید پسته خام باید دقت کرد که پسته‌ها بوی نا و کهنگی ندهند. البته از آنجایی که کیفیت پسته خام به راحتی قابل تشخیص است معمولاً با کیفیت خوب ارائه می‌شوند و گزینه‌ی خوبی برای خرید هستند که می‌توان آنها را تفت داده و بوداده و طعم‌دار کرد.

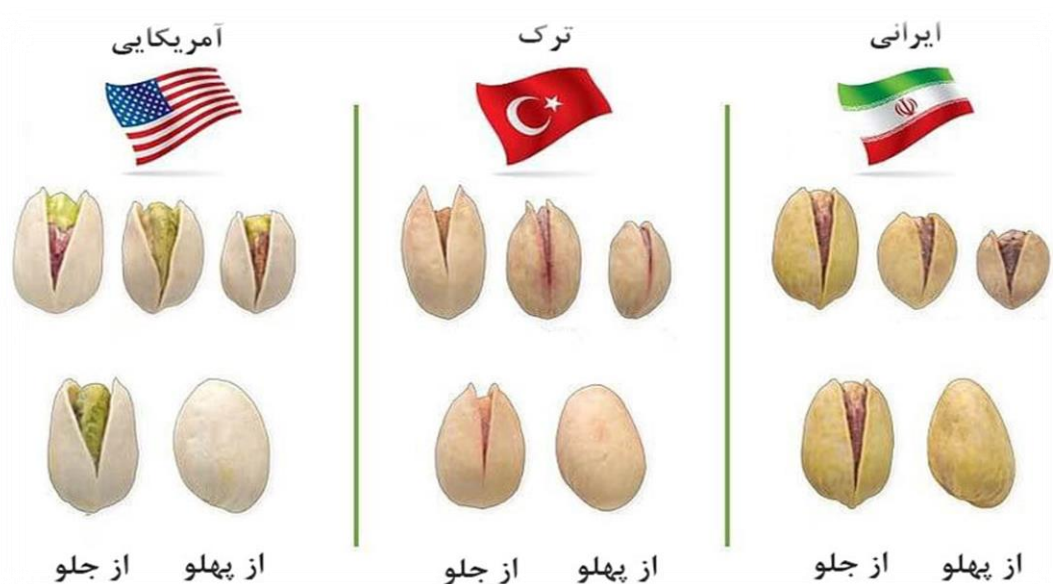
انواع مختلفی از پسته در ایران وجود دارد که هر کدام با ویژگی‌های ظاهری خاص خود قابل تشخیص هستند. با وجود تنوع در میان پسته‌های ایرانی و خارجی، شاید نوع پسته خیلی مهم نباشد و در واقع دغدغه‌ی اصلی نحوه تشخیص پسته مرغوب از نامرغوب است. بهترین راه برای این کار نیز توجه به ظاهر پسته است. پوسته‌ی استخوانی پسته مرغوب باید به رنگ استخوانی و فاقد لکه باشد و شکاف آن نیز باید کاملاً طبیعی به نظر برسد. اگر شکاف پسته بیش از حد باز شده است و مغز آن نیز فضای زیادی دارد، احتمالاً پسته‌ها به صورت مکانیکی خندان شده‌اند.

در مورد رنگ پسته نیز همانطور که در خصوص مشخصه‌ی پسته مرغوب گفتیم، رنگ مغز پسته‌ها باید زرد یا سبز باشد و هر چه مغز پسته سبزتر باشد خوشمزه‌تر است. مغز پسته باید ترد و تازه باشد و رنگ مات، نرم بودن مغز پسته و هرگونه علائمی از کپک یا تیرگی نشانه‌ی نامرغوب بودن پسته‌ها است.





مقایسه پسته ایرانی با پسته خارجی



بازار پسته دنیا در حال حاضر در انحصار چند تولید کننده محدود است. کشور عزیز ما ایران یکی از اصلی ترین و بزرگ ترین تولید کنندگان این محصول پر طرفدار شناخته می شود. دلیل تولید حجم قابل توجهی از پسته مورد نیاز سراسر جهان در کشور ما ایران، خاک حاصل خیز و نیز شرایط آب و هوایی مناسب است. در واقع می توان گفت پسته خارجی چندان توانایی رقابت با پسته ایرانی را ندارد. البته در جهان گونه های مختلفی از پسته کشت می شود که از نظر کیفیت و نیز طعم و مزه با یکدیگر تفاوت دارند.

- مهم ترین تفاوت پسته ایرانی با پسته خارجی اقلیم منطقه ای کشت این محصول است

درخت پسته در شرایط سخت آب و هوایی، حتی در سردترین زمستان ها و گرم ترین تابستان ها دوام آورده و کشت می شود. در دمای ۱۵- درجه گرفته در شب های سرد و دما ۴۵ درجه سلیسیوس در روزهای گرم مناطق کویری رشد می کند و پا برجا می ماند. دقیقاً همین شرایط آب و هوایی ویژه است که موجب تفاوت پسته ایرانی با پسته خارجی شده است. در حال حاضر ایران بهترین منطقه پرورش پسته در جهان است و با تولید حدود ۴۷۰ هزار تن پسته همواره در جمع بزرگترین تولید کنندگان این محصول قرار دارد. تحقیقات نشان داده است که ۶۰ درصد از پسته دنیا در صنعت شیرینی پزی یا





آشنایی با درخت پسته

تولید بستنی و به طور کلی صنعت تغذیه بکار میرود و الباقی بصورت پسته خام، پسته شور یا پسته برشته مصرف می‌شوند.

در سال ۲۰۲۰ به رغم کاهش محسوس محصولات کشاورزی در جهان، کشور آمریکا با رشد ۱۵ درصدی توانست رتبه اول تولید پسته در دنیا را مال خود کند و حجم بیشتری از بازار دنیا را با طعم محصولات با کیفیت خود آشنا کند. به طور کلی آنچه درباره تفاوت پسته ایرانی با پسته خارجی (به طور خاص تفاوت طعم و کیفیت پسته ایرانی با نوع پسته آمریکایی) گفته می‌شود، به دور از تعصبات ملی‌گرایانه مربوط به نژاد این میوه نیست. دسترسی آمریکا به روش‌های نوین کشاورزی باعث شده نسبت محصول با کیفیت در باغات پسته‌ای این کشور بیشتر از ایران باشد؛ اما در رقابت بین نوع اعلای پسته ایرانی و آمریکایی معمولاً کفه ترازو با ویژگی‌هایی نظیر طعم بهتر و تردی بیشتر پسته ایرانی در مقایسه با رقیب آمریکایی سنگینی می‌کند.

- طعم عالی دلیل اصلی تفاوت پسته ایرانی با پسته خارجی

مطمئناً به محض چشیدن پسته ایرانی، هیچ پسته دیگری به نظر خوشمزه نمی‌آید. این را ما نمی‌گوییم، جهان تأیید می‌کند. مصرف‌کنندگان در سراسر جهان علاقه وافری به طعم پسته ایرانی دارند. هر چهار رقم تجاری پسته ایرانی، عطر و طعم منحصر به فرد و متمایزی دارند. پسته ایرانی مزه چرب و شیرین دارد و ولی از حیث تردی ممکن است با برخی نژادهای پسته آمریکایی قابل رقابت نباشد.

در حال حاضر ایران با تولید بیش از ۴۷۰,۰۰۰ تن پسته مرغوب ایرانی، در رتبه دوم برترین تولیدکنندگان پسته در جهان قرار دارد. پسته ایرانی در کل دنیا آنقدر طرفدار دارد که آن را شاخصی برای سنجیدن پسته درجه یک در نظر گرفته‌اند. ظاهر، طعم و مزه خاص پسته‌های ایرانی، آن را از سایر پسته‌های مرغوب جهان جدا می‌سازد. پسته ایرانی به دلیل شرایط ویژه‌ی آب و هوا و نوع خاک، از لحاظ طعم و عطر بی‌نظیر است و از قدیم الایام تاکنون، هیچ پسته‌ای به چنین جایگاهی نرسیده است.

حتی نهال‌هایی که برای پیوند و یا توسعه همین نژاد محصول به خارج از کشور برده شده، به زعم طعم‌شناسان باز هم با نوع ایرانی پسته تفاوت زیادی دارد. در ضمن، طعم پسته‌های ایرانی با تفت





دادن و حرارت دیدن عالی و کم نظیر می‌شوند. برشته شدن پسته‌ها در دمای بالا، هرگونه آلودگی باکتریایی را که ممکن است در یک محصول خام باشد، از بین می‌برد.

- تنوع محصول، عامل دیگری در تفاوت پسته ایرانی در مقایسه با پسته‌های خارجی

مقدار زیاد محصولات و تنوع پسته‌ها، تولید کنندگان، خریداران، صادرکنندگان و وارد کنندگان پسته را در فضای رقابتی بسیار خوبی قرار می‌دهد. در نتیجه، فرصت‌هایی را برای تجارت منصفانه در خرید و فروش پسته در ایران ایجاد می‌کند.

ایران مهد پرورش پسته‌های متنوع است. ولی در کل پسته‌های صادراتی ایران با چهار نام تجاری به مشتریان عرضه می‌شود، یا به بیانی دیگر، از میان پسته‌های مختلف ایرانی فقط چهار نوع آن وارد تجارت جهانی شده‌اند. پسته فندق‌ی یا پسته اوحدی (۴۰ درصد)، پسته کله قوچی (۲۰ درصد)، پسته اکبری (۱۵ درصد) و پسته احمد آقایی (۱۲ درصد) از سهم تجارت این محصول پرتعداد به سایر کشورها را تشکیل می‌دهند. هرچند سهم بازار پسته احمدآقایی و اکبری ایرانی در طی سال‌های اخیر رو به افزایش بوده است.

جای شگفتی است که هرگونه از پسته‌های ایرانی خواص، عطر و طعم متفاوت و مخصوص به خود را دارند. تنوع پسته، یکی از برجسته‌ترین تفاوت پسته ایرانی از پسته خارجی است. به عنوان مثال پسته آمریکایی بیش از ۳ تا ۴ گونه نیست، ولی تنوع پسته ایرانی به بیش از ۹۰ نوع می‌رسد. در واقع می‌توان گفت تفاوت گونه‌ها و نژادهای پسته‌های پرورش یافته نیز یکی از عوامل مهم تفاوت پسته ایرانی با پسته خارجی است.

- درصد پایین پسته‌های پوک - مزیت برتری پسته‌های نژاد ایرانی بر انواع خارجی

یکی از عوامل تفاوت پسته ایرانی و پسته خارجی پایین بودن درصد پسته‌های پوک و خراب است. کم بودن درصد پسته بدون مغز و پوک می‌تواند یک عامل مزیت و برتری گونه‌های پسته ایرانی باشد. هرچه آمار این موارد خراب در گونه‌های مختلف پسته کمتر باشد، می‌توان گفت که پسته از مرغوبیت بیشتر و بالاتری برخوردار است. همچنین جالب است بدانید این موضوعی است که به کمک آن پسته‌ها درجه بندی میشوند. پسته‌های درجه یک، پسته‌های درجه دو و... به دلیل وجود این مواد اضافی





آشنایی با درخت پسته

دسته بندی شده اند. در پسته های ایرانی نسبت پسته های بی مغز یا اصطلاحا پسته پوک به پسته های مغزدار بسیار ناچیز است. بنابراین به همان میزانی که پسته خریداری کرده اید، دقیقا به همان میزان می توانید از خوردن مغز پسته لذت ببرید.

- قابلیت حرارت پذیری بالا

پسته ها به دلیل داشتن روغن اشباع نشده، توانایی این را دارند که تا دمای ۱۶۰ تا ۱۸۰ درجه سانتی گراد، بدون اینکه بافت شان تخریب شود و یا مواد معدنی آن ها دچار فعل و انفعالات شیمیایی شوند، حرارت ببینند. اگر پسته ها با درجه حرارت مناسب تفت داده شوند، از لحاظ ظاهر و طعم، عالی و بی نظیر می شوند. درضمن، تفت دادن پسته، باعث می شود که باکتری های زنده از بین بروند. پسته با داشتن چربی های غنی، می تواند پروتئین ها و مواد معدنی موجود در گوشت را، مخصوصا برای گیاه خواران، جبران کرد.

پسته های ایرانی نیز به دلیل حفظ کیفیت در دماهای بالا بسیار زیانزد است. از این رو در پروسه تولید باقلوا ترکیه ای بیشتر از پسته ایرانی استفاده می شود. حرارت پذیری بالا در پسته ایرانی کمک می کند که بدون اینکه بافت پسته تخریب شود، برشته شده و طعم و مزه ای بی نظیر را ارائه کنند.

- پسته آمریکایی گوی سبقت را از نمونه ایرانی می رباید!

پس از سال ها تحقیق و آزمایش کردن، مفهوم صنعت پسته آمریکایی به واقعیت تبدیل شد. کلمه محصول جدید گسترش پیدا کرد و در دهه ۱۹۶۰ میلادی در کالیفرنیا و سپس در آریزونا و نیومکزیک مزارع و باغات پدیدار شدند. پسته های آمریکایی بسیار شبیه پسته های ایرانی هستند اما تفاوت هایی در کیفیت، اندازه و البته در قیمت دارند. در مقابل ۹۰ نوع پسته ایرانی، انواع پسته در آمریکا، به ۳ الی ۴ نوع، که آن هم از نژاد پسته های کرمانی است، می رسد. پسته های آمریکایی به دلیل استفاده از بذرها ی پسته کرمان، شباهت زیادی به پسته های ایرانی دارند. اما با تمامی تلاش ها، باز هم پسته های کالیفرنیا یی از لحاظ طعم و مزه به کیفیت پسته های کرمانی و رفسنجانی نمی رسد. پسته های آمریکایی ظاهر زیبا و مجلسی دارند. آن ها درشت و دارای مغز سبز رنگ





آشنایی با درخت پسته

هستند، اما از لحاظ طعم در مقابل پسته‌های ایرانی، بسیار متفاوت هستند. پسته‌های ایرانی به دلیل نوع زمین زراعی شیرین‌تر و چرب‌تر هستند و همین امر باعث طعم دل‌چسب آن‌ها شده است.

- پسته ترکی گرانتر از نوع آمریکایی

پسته ترکی انواع متنوعی از دانه پسته است که سرچشمه و مبدا آن کشور ترکیه است و در آنجا و سایر مناطق جهان نیز کاشته می‌شود. ترکیه بزرگترین تولید کننده پسته است که پس از ایران و آمریکا در رتبه سوم جهان قرار دارد. مغز پسته ترکیه، کوچکتر از انواع مختلف پسته می‌باشد. این پسته‌ها پس از نام ترکی پسته که به انگلیسی به نام مغز آنتپ (Antep) ترجمه شده است به‌عنوان نام پسته آنتپ شناخته می‌شوند.

پسته‌هایی که در آمریکا تولید می‌شوند کمی مغز بزرگتری دارند. در مورد پسته ترکیه باز کردن پوست آن نسبت به سایر گونه‌ها سخت‌تر است زیرا پوسته پسته ترکی باریک‌تر و کشیده‌تر و بنابراین سخت‌تر است، و نسبت به سایر گونه‌های پسته هنگام خشک شدن و برشته شدن باز نمی‌شوند. عطر و مزه پسته ترکیه‌ای به‌طور گسترده‌ای بهتر و برتر از سایر ارقام به‌حساب می‌آید، البته به‌جز پسته ایرانی. پسته ترکیه‌ای به‌صورت قابل توجهی از انواع پرورشی آن در آمریکا گران‌تر است. این خاصیت شیرین‌ترین و پایدارترین مزه و طعم انواع مختلف گونه‌های پسته با برشته کردن و بودادن به‌صورت قابل توجهی افزایش پیدا می‌کند.

