

تهريبه بالأسبرجس

ويستعمل الأسبرجس الأبيض والأخضر فى صناعات التعليب، والتجميد، والتجفيف.

وفى صناعة التعليب - يفضل الأسبرجس الأبيض على الأخضر، كما تفضل المهاميز الكاملة على المجزأة، وخاصة المهاميز الكاملة المقشرة. وعلى الرغم من زيادة كميات الأسبرجس المقلب عن المجمد فإن الأخير هو الأكثر جودة.

وقد استعملت بذور الأسبرجس كبديل للقهوة.

هذا .. ويحتوى الأسبرجس على مركب الريوتين rutin، وهو يفيد فى منع نزف الدم، كما أنه مدر للبول.

كما يحتوى مهاميز الأسبرجس - كذلك - على مركب الـ asparagine aminosuccinic acid monoamide الذى يتسبب - عند تناول الأسبرجس - فى رائحة الـ methyl mercaptan التى تظهر فى البول (عن Rubatzky & Yamaguchi ١٩٩٩).

المحصول والأهمية الاقتصادية

يقدر متوسط محصول الأسبرجس - على مستوى العالم - بنحو ثلاثة أطنان للهكتار (١,٣ طن للفدان).

وقد قدرت المساحة الكلية المزروعة بالأسبرجس على مستوى العالم فى عام ١٩٩٦ بنحو ٢٠٨٥٠٠ هكتار، أنتجت حوالى ٦٠٠٠٠٠ طن، وكانت الصين أكثر الدول زراعة للأسبرجس (٥٠ ألف هكتار)، وتلتها الولايات المتحدة (٣٨ ألف هكتار)، ثم بيرو (١٧٨٠٠ هكتار). وكان معظم إنتاج الأسبرجس الأبيض فى أوروبا، وجنوب أفريقيا، والصين. هذا .. وتستهلك أوروبا كل إنتاج القارة من الأسبرجس الأبيض، كما تستورد كميات كبيرة منه لاستكمال احتياجاتها منه، كما أن استهلاك القارة من الأسبرجس الأخضر فى ازدياد مستمر كذلك. وتعد الولايات المتحدة أكبر منتج للأسبرجس الأخضر على مستوى العالم (عن Rubatzky & Yamaguchi ١٩٩٩).

الوصف النباتى

الأسبرجس نبات عشبى معمر، ويمكن أن تستمر المزارع المعتنى بها فى إنتاج