

تولوروی غرا عرده ها علی

لباه ساسی لوزم : لباه لوزم ممکن است از لونه ها علیت ها هرز تولید خانوادہ برامین  
ریا از لونه ها وھی لوزم باشد. جزو لباه کل دار زیر ساحتہ نمان دانگا، در رده لباهان  
تک اپای در راستہ لوزی فلورا و جنس تویستلوم است.

تعداد لونه ها ساسمہ سود لوزم چیرہ حدود ۳۰۰۰ لونه بودہ کہ حدود ۱۰ لونه بہ طور کامل  
ساسای سود کہ از این میان جنس تویستلوم اہمیت بسو دارد کہ عبارتند از تویستلوم  
ولگار، دورم، کامپتوم، مہتون مین مای تویستلوم ی باشد. برخی لونه ها دیگر  
مثل لونه لوزم ایوانی، امغانی و تورای دہ است.

تویستلوم ولگار در مجموع مہتون لوزم مورد استنادہ آسیب دارا برا تولید آرد مناسب  
ہست تولید نان است. ہمین بترین آرد مصرخی برا تولید بیستلوت و لیک ہم از جنس  
لونه تولید می شود این لونه در عرده ای از شرایط اقلی قادر بہ رسوائت بنا بر این عہودہ  
لوزی دارد.

نکہ : تویستلوم دورم مناسب ترین لونه لوزم برا تولید ماکارونی است و تویستلوم لپتوزم دارا  
۲۲۵ گرمی بودہ کہ برا توآردہ ها می تواند و بیستلوت مناسب است.

در انہا ساسہ لوزم سنبہ توار دارد کہ دارا محدود شکل بنویزد و زینوار ماست است. سنبہ دارا  
۱-۷ مل است کہ محتوہ ۵ مل آن بارودی سود. کل لوزم دوجہنی است دارا ۳ پرجم و یک مایلی

مسحما تیزلی خانہ لوزم :

لوزم دارا متوسط طول ۹ mm (۱۵ تا ۳)، عرض ۲،۱۸ mm (۳ تا ۵)، ضخامت ۲،۳ mm و بیضی  
شکل است. دارا یک طرف و طرف دیگر دارا برا محو است. دانہ لوزم از ۳ ست

آندوسپرم، پوسته رجوانه شکل شده است. (جوانه لتهون و آندوسپرم بتیلین میزان)

- آندوسپرم :

طردا سلول ها با اندازه واسکالی مختلف بوده که ديواره آنها از مواد P250 شکل شده و دلفل آن برانفل ها ساسه قرار دارد. ۸۳٪ وزن خانه را شکل می دهد. همین حدود ۷۵٪ از P250 خانه هم در همین سمت قرار گرفته و دارا مواد معدنی کم می باشد. آندوسپرم ساختمان نسبی نخاسته و هر چه مرکز خانه نزدیک سوسیم میزان P250 می شود. این تله ها تراکم است که در هر سمت مرکز خانه مقدار P250 کمتری دارد ولی نسبت P250 و لنتن آرد حاصل از آن بسیار است.

در مواردی که آرد سمت ها مرکز خانه نسبت عنوان آرد قنادی اینفل جدا شود نسبت آرد با میانده کم می شود.

- پوسته خارجی :

این سمت حدود ۱۴۵٪ وزن خانه را شکل می دهد و از له لایه شکل شده است. ۲. سه لایه جدا به اسای پریکارپ که دارا سون نامخلقی ها جبهه، پوزکارپ و آندوکارپ که در مجموع ۳٪ وزن خانه را شکل داده، دارا مواد معدنی زیاد است و P250 آن بدون لنتن است.

۲. ساسه : پوسته ثانویه و نازکی است که رتلاوه در آن توار می خورد و به رطوبت غیر قابل نفوذ بوده، نام دگر آن پوسته نام دارد.

۳. لایه ردی آندوسپرم  
۴. لایه آرد : سطح خارجی آندوسپرم و مانند غلافی در بر





گندم سبز (سفت و نرم) ← برای تولید فرآورده‌ها مناسب است

گندم مخلوط ← برای رسیدن به آرد با ویژگی‌ها معین

نکته: آندوسپرم بهترین میزان رطوبت را دارد.

گندم زمستانه در مناطقی که فصل زمستان در آنجا خنثی سرد نباشد در اوایل پاییز کاشت می‌شود و تا رسیدن زمستان جوانه‌های زنده‌ی در طی زمستان به علت سرمای زیاد رشد نمی‌کنند و در اوایل بهار در سردی کشت و در اواسط فصل بهار تا تابستان برداشت می‌شود

گندم بهاره مخصوص مناطق با زمستان سفت و سرد و طولانی است و قبل از رسیدن زمستان حاصل برداشت می‌شود.

نکته: واژه نرم در سفت مربوط به عوام حبه‌ها مثل از آند است.

عوامل مورد در لیست گندم:

لیست گندم در درجه اول بقت تا بر عوامی مثل سراسر جوی کل کاست، اصلاح نبات، عوامل ژنتیکی، عوامل مغزی دانه مثل انواع کود، نوع برداشت، نحوه جابجایی، سراسر ابار، محل نگهداری، آفات کشنده می‌باشد.

مانتورها مربوط به کود، جنس و سراسر اقلیمی تا حدودی تا قبل کنترل اما عوامل دیگر تا قبل تعیین و کنترل می‌باشد.

عوامل مغزی مورد در لیست گندم:

۱. وزن حجمی یا وزن واحد حجم: بر حسب گرام از آن هکتولستر بهای می‌شود

در این عمل اندازه دانه تا سی زیاد ندارد و برعکس بلوغی سبک دانه دانسی تا سی  
گذار است.

نله: عواملی مثل عوامل بیولوژیک، ترکیب شیمیایی دانه به ویژه مقدار رطوبت برداری دانسی  
تا سی گذار است.

از دو روز واحد حجم به میزان باردهی آردی تراپی برد میسب از این ویران برای دهه  
گذر تا سی استاده ی سوز

وزن دانه: وزن دانه بر حسب وزن هزار دانه بیای سوز تا سی از اندازه دانسی دانسی  
ی با سوز، هر قدر دانه بزرگتر دانسی سوزی دانسی، مقدار آندوسپرم آن سوزی با سوز و بلوغ  
وزن هزار دانه در گونه ها مختلف و شرایط کاشت حاصل متفاوت است.

۳. اندازه و سبک: از آن برای تعیین باردهی تولید استفاده ی سوز، برای تعیین اندازه دانه گذر  
از مقطع دارد دانسی استاده ی سوز.

۴. سفی دانه: آرد مناسب برای تولید نان سوزی از گذر سفی سوزی سوز زیرا دارا مقدار  
پودش سوزی است و طوین آن مرغوب تر است. از هندی سفی دانه سوز ملی از عوامل موثر  
در کیفیت است. آردی که از گذر سفی سوزی آید حالت زبر و دانسی دارد. از گذر  
نرم، آرد نرم به دست ی آید که برای تولید بیستوب و نانک مناسب است.

سفی دانه گذر معیار خوبی برای تعیین کاربرد آرد حاصل ی با سوز برای تعیین سفی دانه از دستگاه  
mechanical hardness tester استفاده ی سوز. آرد گذر ها سفی حالت دانسی دانسی  
به همین سبک در خط تولید جوان دوری دانسی دانسی و بل سوزی سوزی دانسی دانسی  
آن به احتیاط زیاد آسیب سوزی سوزی دارد.

5. زجاجیت: با سفی دانه ارتباط داسه و مربوط به مقدار ۲۵۰ موجود در دانه می باشد

6. زنگ: لندز از نظر زنگ پوسته به ۲ دسته سفید و قهوهز رنگ تقسیم می شوند. لندزها قهوهز سفید در آمریکا، اروپا و قسمتی از آسیا و لندزها سفید سفید در استرالیا، هندوستان، پاکستان و ایران کنت می شوند

7. دانه‌ها آبی دیده: آبی دیدن دانه در لندز محصول پای رقابتی نلهوار تا آبی نامطلوب دارند.

8. ناخالصی: بسرین میزان ناخالصی در نواند اسلب لندز هواسار می شود

9. Besatz screenings: ناخالصی‌ها و مواد خارجی در به طرز کل تمام مواد موجود در محصول غراز دانه‌ها سالم نیست و بکنولت را Besatz می نامند که شامل دانه‌ها آبی دیده، دانه چروکیده و ناغره، دانه‌ها شکسته، دانه‌های سایر غلات، دانه‌ها تغییر رنگ یافته بذر علف‌ها هیز، دانه‌ها خارج از محدوده استاندارد طبیعی می شوند

نکته: دانه لندز ممکن است با مسموم شدن سواطه در پایه حیوان زده و در نتیجه بازدهی مقدار آرد حاصل از آن کاهش می یابد و در طرف مقابل آتوم آلفا آمیلز آن اتواسی می یابد و موجب چسبندگی هیز می شود همین مقدار جذب آب آرد حاصل کم شده و در نتیجه بازدهی محصول حاصل از آرد آن کاهش می یابد. در مواردی که لندز از مناطقی که دارای آب و هوا خشک هستند است یا آبی است مقدار آتوم آلفا آمیلز آرد کم است که برای جبران آن از عصاره مالت، آرد مالت و یا نوآرده‌ها آتومی استفاده نمود

مقدار بالا آلفا آمیلز در تغییر افتلال ایجاد می کند.



- بذرعلف ها هرزه از جمله مهمتین بذرعلف ها هرزه ای توان به بذرسياه تخم ،  
بذر حميم ، بذر زيرک ، بذر تانوره ، بذر تريم وحی ، بذر علف هفت پروای .

### - بیماری ها کندم :

۱. زنگ کندم : زنگ کندم دارا لونه ها زنگ زرد ، مهوای وسياه است که در غلات بزرگ ،  
ساقه ، سنبه رسو ای تو دلمت ایجاد کنه ها زنگ ای سود بیمار زنگ باعث چرودلوی  
دلوچیت من اندازه دانه ، کم سن آندوسپرم ، زیاد سن پوست و خالسو کندم ای سود

۲. فوزاریوم کندم : عامل این بیمار لدها لوچیت کم ریس مهوای در قاعده یادی

حد سنبه ای باسو و مقدار مایکوتولین ایجاد ای کندر بر صورت کتوه مضراست

۳. سیاهک : دارا انواع پنجان و آسکار ای باسو

۴. ناخنک : عامل ایجاد کتوه ناخنک قارچ کلاریسی ای باسو که سموم آکالوسید  
هل ارگوت و ارگوتین تولو ای کتوه

۵. نماد کندم : به صورت لارو درون دانه کندم به سر ای بود ریسو در مناطقی هوزستان  
نزارس سو باعث کتوه سن ناملین گره ها ساقه و در نسیم کتوه من ساقه و  
تغییر شکل نونین دانه ای سود .

### - عوامل سببای مورد در کتیب کندم :

۱. رطوبت : مقدار رطوبت موجود در کندم یکی از مهمتین عوامل مورد در کتیب کندم است  
در نقاط مرطوب بسو رطوبت کندم حدود ۱۴٪ و در نقاط خشک حدود ۸٪ است . اگر

مقدار رطوبت کمتر باشد وقت زمان نگهدار حصول اثراتش می یابد از سوزش و کربن دایکساید  
 طرا نواتمی در ویکی ها یعنی با سوزش به ویژه حالت شکر سوزی. این مورد در کربن دایکساید  
 از پس رطوبت سه در صد مطلق معنوی نیست سه سوزش است. در مویع مشک کردن کربن  
 آن را تا کمتر از ۱۳٪ رطوبت مشک نمی کنند.

عیب کربن کربن این است که در مویع کردن کربن کربن از آسیاب کردن به خود  
 نسیاستی صورت نمی گیرد و همین کیفیت آرد حاصل از نسیب پاستر ترکی بر خوردار  
 است.

۴. مقدار پروتئین: مقدار پروتئین ۲۵٪ کربن بین ۲۰-۴ درصد متفاوت است که مربوط  
 به عوامل نژاد و محیطی است. آب و هوا یا بارندگی زیاد در طی زمان رسیدن دانه موهیب  
 کاهش مقدار پروتئین و سوزش و بلعش. مقدار پروتئین ۲۵٪ کربن از آن خاک دارد کلودها  
 از آن نظیر اوره در مویع مناسب به ویژه در مویع رسیدن دانه موهیب از پس پروتئین ۲۵٪ کربن  
 برای تولید ناله ها تغییر مقدار پروتئین ۱۲٪ لازم است

- مقدار پروتئین برای انواع مختلف مزاورده ها خلا شامل:

مقادیر موجود	۱۳٪ و یا بیشتر	در ابر ۱۱-۱۰٪
بیسلوب	۱۰۱۵-۸۱۵	ناله ها قالی ۱۳-۱۲٪
کلب	۹۱۵-۹٪	سیرینی ۹-۸٪

- سیر پروتئین از نوع لاکتین است. پروتئین پوسه از نوع گلوبولین، آلبومین، پرولامین  
 است. طی عمل آسیاب کردن بخشی از این پروتئین حذف می شود. مقدار آلبومین ر گلوبولین دانه  
 به ترتیب ۳۰ و ۶۰ درصد است.