



گندم (*triticum sp.*) احتمالاً یکی از اولین گیاهانی است که به وسیله انسان زراعت شده و مهم‌ترین گیاه زراعی به حساب می‌آید زیرا زراعت آن از تمام گیاهان ساده‌تر، تطابق آن در مناطق مختلف که دارای شرایط آب و هوایی متفاوتی می‌باشند، بیشتر و از طرف دیگر غذای اولیه و اصلی اغلب مردم جهان را تشکیل می‌دهد و از نظر تولید و سطح زیر کشت، مهم‌ترین محصول در دنیاست و افزایش محصول آن روز به روز مورد توجه قرار گرفته زیرا از نظر اقتصادی و تأمین غذای اصلی بشر از اهمیت بسیاری برخوردار می‌باشد. بطور کلی طبقه‌بندی انواع گندم بر حسب سه ویژگی زراعی، تجاری و نوع مصارف صورت می‌پذیرد. در متن حاضر به منظور شناخت بیشتر این محصول، بر حسب طبقه‌بندی سه‌گانه معرفی می‌گردد.

## ۱. رده‌بندی گندم از لحاظ زراعی

### ۱-۱. گندم بهاره

گندم بهاره همان طور که از نامش پیداست، در اوایل بهار کاشته می‌شود. پس از جوانه زدن، گیاه جوان در بهار و اوایل تابستان رشد نموده و محصول آن را تا اواخر تابستان برداشت می‌کنند. گندم بهاره را معمولاً در نواحی کشت می‌کنند که گندم پاییزه نمی‌تواند در برابر سرمای سخت زمستانی آن مناطق، مقاومت نماید. البته میزان محصول گندم پاییزه از بهاره بیشتر است. معمولاً پس از تهیه بذر و زمانی که دمای خاک به یک درجه سانتی‌گراد بالای صفر رسید، گندم بهاره را می‌کارند. اگر شرایط آب و هوایی اجازه دهد می‌توان گندم را زودتر هم کاشت تا دوره رشد آن طولانی‌تر شده و میزان محصول آن بیشتر شود.

### ۱-۲. گندم پاییزه

این نوع گندم در نیم کره شمالی، در فصل پاییز موقعی که دمای خاک از ۱۳ درجه سانتی‌گراد کمتر باشد کشت می‌شود. ابتدا بذر گندم پاییزه جوانه می‌زند. سپس در فصل زمستان، گیاه به صورت گیاه جوان کوچکی باقی می‌ماند و با آغاز فصل بهار، مجدداً رشد و نمو خود را آغاز می‌کند. معمولاً در یکی از ماه‌های خرداد، تیر یا نهایتاً مرداد، دانه می‌رسد و آماده برداشت می‌شود. گندم پاییزه برای آن که به مرحله گل‌دهی برسد، باید به مدت طولانی در معرض هوای سرد قرار گیرد. اگر گندم پاییزه را در بهار بکارند، چون دوره سرما را پشت سر نمی‌گذارد، نمی‌تواند گل‌آذین خوبی تشکیل دهد. گندم‌های پاییزه به نسبت گندم‌های بهاره ریشه‌های عمیق‌تر و پرپشت‌تری دارند. این امر ناشی از آن است که گندم‌های پاییزه فصل رشد طولانی‌تری دارند. گندم‌های پاییزه دارای رویان کوچکتری هستند و دارای شکاف عمیق‌تری روی دانه می‌باشند.

## ۲. رده‌بندی گندم از نظر تجاری

### ۲-۱. گندم سخت قرمز بهاره (Hard Red Spring Wheat)

آرد این گندم در مقایسه با آرد سایر گندم‌ها از نظر کیفیت برتر است و دارای مقدار بالای گلوتن با کیفیت خوب و کشش زیاد می‌باشد.

### ۲-۲. گندم سخت قرمز زمستانه (Hard Red Winter Wheat)

میزان کاشت این گندم از گندم سخت قرمز بهاری بیشتر است و شامل مقدار بالای گلوتن با کیفیت مطلوب است.



### ۲-۳. گندم نرم قرمز بهاره (Soft Red Spring Wheat)

آندوسپرم دانه‌های این گندم از نشاسته بیشتر و گلوتن کمتری برخوردار است. آرد این گندم بیشتر برای پخت کیک شیرینی و کلوچه مناسب است.

### ۲-۴. گندم سفید سخت (Hard White Wheat)

این نوع از گندم می‌تواند پاییزه یا بهاره باشد. بسیاری از ارقام گندم سفید دارای دانه‌های نرم و نشاسته‌ای بوده و برای مصارف نانوايي نامناسب و برای تهیه کیک، شیرینی و کلوچه مناسب هستند.

### ۲-۵. گندم سفید نرم (Soft White Wheat)

همه انواع گندم سفید با آندوسپرم نرم در این رده قرار می‌گیرند و می‌توانند پاییزه یا بهاره باشند که برای مصارف کیک، شیرینی و کلوچه مناسب هستند.

### ۲-۶. گندم دوروم (Durum Wheat)

این گندم در مقابل خشکی و بیماری‌ها از گندم سخت قرمز بهاری مقاوم‌تر است و معمولاً در مناطق کم باران کاشته می‌شود.

### ۲-۷. گندم بدون رده

در این نوع گندم، رنگ و سایر مشخصات را اعلام نمی‌کنند. در واقع هر گندمی غیر از گندم سفید یا یا قرمز را گندم بدون رده می‌گویند.

### ۲-۸. گندم مخلوط

مجموع چند رده مختلف گندم که شامل کمتر از ۹۰ درصد از یک رده و بیش از ۱۰ درصد رده دیگر باشد.

## ۳. رده‌بندی گندم از نظر مصارف

### ۳-۱. گندم مخصوص محصولات خمیری

مانند ماکارونی، اسپاگتی، نودل، ورمیشل و ... از نوع سخت و یا دوروم و دارای پروتئین و گلوتن مرطوب بالا می‌باشد.

### ۳-۲. گندم مخصوص نان

این گندم‌ها معمولاً دارای پروتئین و گلوتن مرطوب متوسط است.

### ۳-۳. گندم مخصوص کیک، شیرینی و بیسکویت

گندم‌های این گروه اغلب از نوع گندم‌های نرم و دارای پروتئین و گلوتن مرطوب پائین است.

### ۳-۴. گندم مخصوص دام و طیور

اغلب گندم‌های این گروه به نحوی دارای دانه‌های صدمه‌دیده بوده و برای مصارف محصولات خمیری و نان، ضعیف می‌باشند.