

خرما یکی از مواد غذایی پر طرفدار و پر مصرف به خصوص در ایران و دیگر کشورهای همسایه ی ایران است. خرما در ماه رمضان به پرمصرف ترین ماده غذایی تبدیل می شود. انواع مختلف خرما در ایران به بیش از ۴۰۰ نوع می رسد.

برخی انواع خرما برای تازه خوری و برخی برای صادرات مناسب هستند و تعداد دیگری از خرماها هم برای مصارف صنعتی (تولید شیره خرما، سرکه، الکل، قند مایع و ...) و خوراک دام به کار برده می شوند. مجول و دگلت نور معروف ترین انواع خرمای صادراتی جهان هستند که در کشورهای نظیر الجزایر و مراکش تولید می شوند. استعمران، شاهانی، مضافتی، کبکاب، زاهدی، دیری، ربی، خضراوی، برحی و پیارم از خرماهای معروف ایرانی هستند که در مناطق مختلف کشور کاشته می شوند و البته به نام های محلی دیگری هم خوانده می شوند. با این مقدمه و با توجه به آغاز ماه مبارک رمضان و افزایش مصرف خرما در میان مردم، با دکتر محمد حجتی، متخصص صنایع غذایی و عضو هیات علمی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان درباره این میوه پرخاشیت گفت و گو کرده ایم.