



تاریخ: ۲۰۲۴/۰۲/۱۵

بخش: تجارت داخلی و خارجی

نویسنده: سیدعظیم حسینی

## معلومات پیرامون تخم تربوز (هندوانه) یکی از اقلام صادراتی تخمیانیه باب، در قاموس کبیر افغانستان

تخم تربوز (هندوانه): گنجینه ای کوچک با اهمیتی بزرگ:

تربوز (هندوانه)، میوه‌ای محبوب و پرطرفدار در سراسر جهان است که علاوه بر طعم دلنشین و خواص تغذیه‌ی فراوان، از نظر تجاری نیز اهمیت قابل توجهی دارد. اما شاید کمتر کسی از ارزش و اهمیت تخم تربوز به عنوان عنصری کلیدی در این تجارت پر سود آگاه باشد.



تخم تربوز (هندوانه) یعنی همان تخم‌های داخل تربوز (هندوانه) که اکثر ما آن‌ها را دور می‌ریزیم خواص و فواید بی‌نظیری برای بدن و سلامت بدن دارد. از تخمه تربوز (هندوانه) به شکل‌های مختلفی می‌توان استفاده کرد و از خواص تخم تربوز (هندوانه) برای سلامتی بهره‌مند شد. می‌توان تخم تربوز (هندوانه) را در آب تر کرده و چند روز صبر کنید تا جوانه بزند و بعد این جوانه را در زیر نور خورشید و یا در فور خشک کرده و از جوانه تخم تربوز (هندوانه) استفاده کنید. چای تخم تربوز (هندوانه) و روغن تخم تربوز (هندوانه) از دیگر مواردی هستند که می‌توان از تخم تربوز (هندوانه) استفاده کرد. تخم تربوز (هندوانه) مواد مغذی و آنتی‌اکسیدان‌های فراوانی دارد که موجب خواص فوق‌العاده آن می‌شود. از جمله خواص تخم تربوز (هندوانه) سرخ می‌توان به مواردی از جمله بهبود سلامت قلب، کاهش وزن سریع، تقویت دیابت، تقویت مو، کاهش پیری، تقویت حافظه اشاره کرد. تخم تربوز (هندوانه) دارای مواد مغذی از جمله کاروتنوئید، آنتی‌اکسیدان‌ها و ویتامین‌های B است و به همین دلیل تخم تربوز (هندوانه) می‌تواند پاسخ‌های ایمنی بدن را تقویت کرده و موجب کاهش فشار وارد بر سیستم ایمنی بدن شود. تخم تربوز (هندوانه) حاوی آنتی‌اکسیدان‌ها است که با اثرات مخرب رادیکال‌های آزاد مبارزه کرده، رادیکال‌های آزاد را خنثی کرده و استرس اکسیداتیو را کاهش می‌دهند و به همین دلیل احتمال ابتلا به



امراضی مزمنی مانند سرطان و بیماری قلبی را کاهش می‌دهد.

### کاربردهای متنوع تخم تربوز (هندوانه):

- همانطور که ذکر شد، کاربرد اصلی تخم تربوز (هندوانه) در کشت و تولید این محصول است.
- از تخم تربوز (هندوانه) در صنایع غذایی برای تولید روغن تخم تربوز (هندوانه)، آرد تخم تربوز (هندوانه) و محصولات خوراکی دیگر استفاده می‌شود.
- صنایع آرایشی و طبی روغن تخم تربوز (هندوانه) به دلیل خواص مرطوب کننده و ضد التهابی، در تولید محصولات آرایشی و طبی کاربرد دارد.



- دواسازی: تحقیقات نشان داده است که تخم تربوز (هندوانه) دارای خواص دوائی متعددی است و می تواند در تداوی برخی امراض مانند امراض قلبی عروقی و دیابت مفید باشد.
- از جمله مواد معدنی ضروری برای بهبود حافظه و توانایی شناختی و جلوگیری از آلزایمر است و مگنیزیم در تخم تربوز (هندوانه) در مقادیر بالایی یافت می شود. همچنین تخم تربوز (هندوانه) حاوی المونیوم است که المونیوم برای کاهش علائم امراض مغزی و روانی و حتی برخی انواع اسکیزوفرنی مفید و موثر است و کمبود المونیوم ممکن است به زوال عقل و کاهش توانایی شناختی فرد منتج شود.
- تخمه تربوز (هندوانه) منبعی غنی از منیزیم، مس، آهن و پتاسیم بوده و با داشتن این عناصر موجب تقویت استخوان ها و افزایش تراکم معدنی استخوانی شده و از این طریق خطر ابتلا به پوکی استخوان را کاهش می دهد.
- یکی از خواص تخم تربوز (هندوانه) کاهش سطح LDL یا کلسترول بد است. تخم تربوز (هندوانه) حاوی فایبر و اسیدهای چرب بوده که موجب کاهش کلسترول بد خون یا همان LDL شده و از بروز اختلالات و مشکلاتی از جمله رسوب پلاک در خون، آترواسکلروز، حمله قلبی و سکته پیشگیری کرده و همزمان موجب افزایش کلسترول خوب خون یا HDL می شود.

#### اهمیت تجاری تخم تربوز (هندوانه):



- تخم تربوز (هندوانه) نقشی حیاتی در کشت و تولید این محصول ایفا می کند. کیفیت و سلامت تخم، به طور مستقیم بر رشد، بار دهی و کیفیت تربوز (هندوانه) های نهایی تاثیر می گذارد.
- بازار جهانی تخم تربوز (هندوانه) با رقابت و رشد فزاینده رو برو است. تقاضا برای تخم های با کیفیت و اصلاح شده به طور مداوم در حال افزایش است.

ارزش اقتصادی تخم تربوز (هندوانه) به دلیل نقش کلیدی آن در تولید و تجارت تربوز (هندوانه)، بسیار قابل توجه است.

سودآوری این تجارت، فرصت های شغلی و درآمد را برای افراد فعال در این زمینه ایجاد می کند

#### صادرات تخم تربوز (هندوانه) طی سال ۱۳۹۸-۱۴۰۰

شماره	سال	مقدار به تن	ارزش به هزار دالر
۱	۱۳۹۸	۵۲۱۱	۵۴۴۶
۲	۱۳۹۹	۹۴۳۸	۹۱۳۹
۳	۱۴۰۰	۸۸۲۰	۱۱۸۲۲
۴	مجموع سه سال	۲۳۴۶۹	۲۶۴۰۷

طی سال ۱۳۹۸ الی ۱۴۰۰ در مجموع به مقدار ۲۳۴۶۹ تن به ارزش ۲۶.۴۱ میلیون دالر، تخم تربوز (هندوانه)، صادر گردیده است که جزئیات آن در جدول فوق الذکر به مشاهده میرسد. ختم

Source of photos: [https://www.google.de/advanced\\_image\\_search](https://www.google.de/advanced_image_search)  
<http://www.afghan-academic.com/>

اسم یا کلمه	تصویر	تشریح	معلومات مکملتر	نوع محتوا
تخم تربوز (هندوانه)		تخم تربوز (هندوانه) : گنجینه ای کوچک با اهمیتی بزرگ:تربوز (هندوانه) ، میوه‌ای محبوب و پرطرفدار در سراسر جهان است که علاوه بر طعم دلنشین و خواص تغذیه فراوان، از نظر تجاری نیز اهمیت قابل توجهی دارد. اما شاید کمتر کسی از ارزش و اهمیت تخم تربوز به عنوان عنصری کلیدی در این تجارت پر سود آگاه باشد. تخم تربوز (هندوانه) یعنی همان تخم‌های داخل تربوز (هندوانه) که اکثر ما آن‌ها را دور می‌ریزیم خواص و فواید بی‌نظیری برای بدن و سلامت بدن دارد. از تخمه تربوز (هندوانه) به شکل‌های مختلفی می‌توان استفاده کرد و از خواص تخم تربوز (هندوانه) برای سلامتی بهره‌مند شد. می‌توان تخم تربوز (هندوانه) را در آب تر کرده و چند روز صبر کنید تا جوانه بزند و بعد این جوانه را در زیر نور خورشید و یا در فور خشک کرده و از جوانه تخم تربوز (هندوانه) استفاده کنید. چای تخم تربوز (هندوانه) و روغن تخم تربوز (هندوانه) از دیگر مواردی هستند که می‌توان از تخم تربوز (هندوانه) استفاده کرد.	تخم‌پایانه باب - تخم تربوز (هندوانه)	تخم‌پایانه باب