

शाक-भाजी का महत्व एवं वर्गीकरण

शाक-भाजी का महत्व

- ❖ कार्बोहाईड्रेट, बसा, प्रोटीन, विटामिन-ए, बी, सी, डी, एवं ई एवं खनिज तत्व पर्याप्त मात्रा
- ❖ सब्जियां अम्लीय प्रभाव को निष्क्रिय करती हैं
- ❖ सब्जियां कृषि आय का अच्छा श्रोत

- ❖ प्रोटीनों की पूर्ति
- ❖ पर्याप्त कार्बोहायड्रेट
- ❖ भूमि भी उपयोग

- ❖ सब्जियों का औषधीय महत्व
- ❖ सब्जियां लघु उद्योग चलाने में
सहायक
- ❖ पानी एवं रेशे की मात्रा

शाक-भाजी का वर्गीकरण

1. वनस्पतिक वर्गीकरण
2. मौसम एवं तापमान के आधार पर
3. सस्य क्रियाओं के आधार पर
4. उपभोग में आने वाले भागों के आधार पर
5. जीवन काल के आधार पर वर्गीकरण

1. वनस्पतिक वर्गीकरण

इसमें सब्जियों का वर्गीकरण

- कुल
- वंश
- जाति
- उपजाति
- वनस्पतिक किस्मों के गुण

सभी वनस्पतियों को चार उपसमूह में बांटा गया है-

- थैलोफाइट्स
- ब्रयोफाइट्स
- टेरिडोफाइट्स
- स्पर्मटोफाइट्स

❖ सभी बीज वाले पौधे स्परमौफाइटा उप समूह में आते हैं ।

❖ स्परमौफाइटा समूह को दो भागों में बांटा गया है ।

- जिम्नोस्पर्म तथा ऐंजिओस्पर्म

❖ सभी सब्जियां ऐंजिओस्पर्म में आती हैं ।

इस वर्ग को भी दो भागों में बांटा गया है

- एक बीज पत्री (मोनो-कोटीलीडन)
- द्विबीज पत्री (डार्ई-कोटीलीडन)

एक बीज पत्री (मोनो-कोटीलीडन)

- एलिएसी - प्याज, लहसुन, लीक फसलें
- एरेसी- अरबी , जिमीकंद
- पोएसी -मीठी मक्का
- डयोस्कोरिएसी- रतालू

द्विबीज पत्री (डार्ड-कोटीलीडन)

- चिनोपीएसी - चुकंदर, पालक, बथुआ
- कनवोलवुलेसी- शकरकंद
- ब्रेसीकेसी- पातगोभी, फूलगोभी, केला,
चायनीज़ कैबेज, शलजम, लाही, या
सरसों

- कुकरविटेसी - कद्दू, तरबूज, टिंडा, खरबूजा, नसदार तरोई, चिकनी तरोई, परवल, चिचिंडा, कुंदरू, लौकी, करेला, ककड़ी, खीरा आदि
- एस्टरसी - चकोरी, लेटूस
- फेवेसी - मटर, बाकला, सेम, बोनिसेम, ग्वार

- लैमिएसी- पुदीना
- मालवेसी- भिन्डी
- एपिएसी- गाजर, धनिया
- सोलिनेसी- टमाटर, मिर्च, बैंगन, आलू
- जिंजीबरेसी - हल्दी, अदरक

2. मौसम के आधार पर वर्गीकरण

बरसात या खरीफ की फसल

- जून माह से सितम्बर के अंत तक
- जैसे भिन्डी, लौकी, तरोई, करेला, चौलाई, बैंगन, मिर्च, शकरकंद, लोबिया, ग्वार, अरबी, खीरा, मीठी मक्का, परवल

रबी की फसल

- अक्टूबर से जनवरी के अंत तक
- जैसे मूली, प्याज, लहसुन, मेथी, शलजम, गोभी, पात गोभी, गाँठ गोभी, ब्रोकोलाई, पालक, सलाद, टमाटर, सरसों, चुकंदर, धनिया, गाजर, आलू

जायद की फसल

- फ़रवरी से मई के अंत तक
- जैसे लोबिया, खीरा, ककड़ी, लौकी, तरोई, करेला, खरबूजा, तरबूज, अरबी, अदरक, हल्दी, टिंडा, भिन्डी, बैंगन, मिर्च, टमाटर, कद्दू, पेठा

तापमान के आधार पर वर्गीकरण

शीतकालीन सब्जियां

समुह -1

- औसतन मासिक तापमान 60° - 65° फारेनहाइट
- 70° - 75° फारेनहाइट तापमान सहन नहीं कर सकती
- जैसे पात गोभी, ब्रोक़्कोली, चुकंदर, एवं बांकला

समुह -2

- औसतन मासिक तापमान 60° - 65° फारेनहाइट
- 70° - 75° फारेनहाइट एवं हिमांश तापमान को नहीं सहन कर सकती
- जैसे फूल गोभी, सलाद, मटर, आलू, सेलरी, गाजर

समुह -3

- औसतन मासिक तापमान 55° - 75° फारेनहाइट
- जैसे प्याज को लगाने के समय काम तथा पकने के लिए अधिक तापमान लहसुन, सतावर, लीक

ग्रीष्म कालीन सब्जियां

समुह -1

■ औसतन तापमान $65^{\circ}-70^{\circ}$

फारेनहाइट

■ जैसे सेम, टमाटर, मिर्च

समुह -2

- 75° फारेनहाइट से अधिक तापमान
- जैसे तरबूज, बैंगन, भिन्डी

सस्य क्रियाओं के आधार पर वर्गीकरण

समूह		सब्जियां
बहुवर्षीय	:	सतावर, परवल, रतालू
हरी सब्जियां	:	पालक, सरसों, केला, कोलाई
सलाद	:	सैलरी, लैट्यूस, पार्सले
कोल क्रॉप्स	:	पात गोभी, फूल गोभी, गाँठ गोभी, ब्रोक़ोली
जड़ वाली	:	चुकंदर, गाजर, मूली, शलजम
शल्क कंदीय	:	लहसुन, प्याज, लीक, सैलट

समूह		सब्जियां
आलू	:	आलू
शकरकंद	:	शकरकंद
मटर एवं सेम	:	मटर, सेम, बाकला, सोयाबीन, लोबिया
फलदार सब्जियां	:	टमाटर, मिर्च, बैंगन
खीरा वर्गीय		खीरा, ककड़ी, लौकी, तरोई, करेला कद्दू, खरबूज, तरबूज

उपभोग में आने वाले भागों के आधार पर वर्गीकरण

जड़ों वाली शाक-भाजी

- गाजर, मूली, शलजम, चुकंदर, पार्सनीय,
शकरकंद

तने वाली शाक-भाजी

- आलू, घुइयाँ, टेपियोका, रतालू , गाँठ गोभी,
जिमीकंद

पत्ती व डंडियों वाली शाक-भाजी

- लहसुन, प्याज, सलाद, बंद गोभी, ब्रेंसेल्स, स्प्राउट्स, सरसों, पालक, बथुआ, चौलाई, कुल्फा, धनिया, पुदीना, मेथी

फूल वाली शाक-भाजी

- फूल गोभी, ब्रोकली

फल वाली शाक-भाजी

- परवल, टमाटर, बैंगन, भिन्डी, कुंदरू, कद्दू, पेठा, लौकी, चिचिंडा, तरोई, करेला, ककड़ी, खेरा, खरबूज, तरबूज, टिंडा, मिर्च

फलियों वाली शाक-भाजी

- लोबिया, ग्वार, सेम

जीवन काल के आधार पर वर्गीकरण

एक वर्षीय

- लौकी, बांकला, तरबूज, खरबूज, पालक, मूली

द्वि-वर्षीय

- पात गोभी, शलजम, प्याज

बहु वर्षीय

- सतावर, जिमीकंद