

برنج که جزئی از گروه غلات محسوب می‌گردد یکی از مهمترین اقلام خوراکی در دنیا و به خصوص کشورهای آسیایی است. این گیاه که بخش بزرگی از وعده های غذایی افراد در سراسر جهان را تامین می‌کند تا امروز حدود ۱۰ الی ۱۲ هزار گونه از آن شناخته شده است که البته انواع مختلف برنج زیر گروه دو شاخه اصلی از آن به نام های برنج ایندیکا (برنج هندی) و برنج جاپونیکا (برنج ژاپنی) قرار می‌گیرند. برنج ژاپنی نسبت به برنج هندی ظاهری گرد و کوتاه داشته، هنگام پخت و پز آن خواهید دید که آب بیشتری را جذب می‌کند و یکی از خصوصیات آن این است که هر چه بیشتر جوییده شود طعم شیرین تری دارد! در مجموع شواهد تاریخی حاکی از آن است که برنج اولین بار در چین کشت شده و کم کم از آسیای شرقی به دیگر نقاط آسیا منتقل شده و از طریق استعمارگرها به دیگر نقاط برده شده و گسترش یافته است.



میزان بسیار زیادی از برنج جهان در چین، هند، اندونزی، بنگلادش و ویتنام کشت می‌شود، به طوریکه این پنج کشور به عنوان بزرگترین تولید کننده برنج در دنیا شناخته شده اند. از میان این همه انواع مختلف برنج، برنج ایرانی نیز یکی از موارد بسیار با کیفیت است که خود نیز انواع مختلفی دارد. از انواع برنج ایرانی می‌توان از برنج طارم، برنج شیرودی، برنج عنبربو که برنج بسیار مرغوب و خوش عطر و طعمی می‌باشد، برنج بینام، برنج سپردود، برنج لنجان که از برنج های معطر بوده و در اطراف اصفهان کشت شده و رنگی متمایل به زرد دارد که گفته می‌شود به دلیل کم آبی های اخیر کشت آن کاهش یافته است، برنج صدری دم سیاه و... نام برد.



در ایران نیز بزرگترین تولید کننده برنج به ترتیب استان های مازندران، گیلان، فارس و خوزستان هستند که هر ساله میزان زیادی از اراضی خود را برای کشت برنج آماده سازی و نگهداری می‌کنند. چون کشاورزان در این مناطق میزان زیادی برنج کشت و تولید می‌کنند، هنگام برداشت آن به مشکلاتی مثل نگهداری برنج، انبار کردن برنج و یا حتی بسته بندی برنج بر می‌خورند.



به طوریکه گاه مجبور می‌شوند پس از برداشت، محصول را در فضای باز نگهداری کنند که این از لحاظ امنیت محصول کار درستی نیست زیرا آفاتی مثل حشرات و موش‌ها به سرعت به سراغ برنج آمده و آن را از بین خواهند برد. معمولا کشاورزان و تولیدکنندگان برنج پس از برداشت محصول آن را در کیسه برنج قرار داده و در انبارها روی چهارپایه های فلزی و محکم نگهداری می‌کنند تا از دسترس موش‌ها و آفات برنج به دور بماند و بتوانند حاصل زحمت خود را به طور سالم و بی نقص به دست مصرف کننده برسانند.

