

Пиперът – основна зеленчукова култура

Автор(и): проф. д-р Стойка Машева, ИЗК "Марица" Пловдив

Дата: 03.06.2024 Брой: 6/2024



Пиперът (*Capsicum*) произхожда от Америка, където се отглежда от хиляди години. По-късно започва култивирането му по целия свят и се превръща в един от основните зеленчуци в храната на човека. В допълнение към основната му употреба се използва и като подправки, а също и в медицината. Христофор Колумб го пренася в Европа и до средата на XVII век пиперът е бил култивиран в Южна и Средна Европа като подправка и лекарствено средство.

Родът *Capsicum* се състои от 20–27 вида, от които 5 са култивирани: *C. annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* и *C. pubescens*. Плодовете на *Capsicum* могат да варират значително по цвят, форма и размер както между, така и във видовете. Смята се, че Перу е страната с най-голямото култивирано разнообразие от сортове *Capsicum*. В Боливия пък се консумира най-голямото разнообразие от диви чушки от вида *Capsicum*.

Разнообразието от пиперови сортове се определя от предназначението на продукцията. Някои се отглеждат за ранозрялост, при други от значение са размерът на плодовете, оцветяването и добивът, при трети значение има биохимичният състав на плодовете и др. Наред с подбора на специфични качества на плодовете, като вкус и цвят, непрекъснато се работи по устойчивост на специфични

неприятели, болести и абиотичен стрес. Пипер се отглежда както на открито, така и в култивационни съоръжения, върху почва и по хидропонния метод. През последните години освен на конвенционалното производство се залага и на органичното.

Селекционната програма по пипера в България е насочена към създаване на: по-високодобивни сортове; устойчиви на икономически важни болести и неприятели; с отлични вкусови качества, определени от съдържанието на сухо вещество, захари, киселини и съдържание на витамин С – в техническа зрялост над 150 мг%, в ботаническа – над 200 мг%.; високо съдържание на багрила във видовете за мелене – над 200 АСТА единици и запазването им при съхранение на мляния пипер.

През последните години в света се работи по създаване на адаптирани за различните региони сортове, които разкриват биологичния си потенциал в специфични климатични условия.

В световен мащаб освен сладки се произвеждат и значително количество люти пипери. Лютевината, присъща на някои видове пипер, се дължи на повишено съдържание на капсаицин в плодовете. Той присъства в големи количества в плацентарната тъкан (която държи семената), вътрешните мембрани и в по-малка степен в другите месести части. Самите семена не съдържат капсаицин, въпреки че най-високата концентрация от него се намира в бялата сърцевина около тях. Количеството на капсаицин в лютите пипери варира значително в зависимост от сорта. През 2013 г. световното производство на люти пипери (свежи и изсушени) е 34,6 млн. т. От това производство 47% е от Китай, а Индия е най-големият производител на сухи люти чушки – 1,4 млн. т. Лютите чушки имат значение за индианската медицина, а капсаицинът се използва в съвременната медицина – главно в локалните медикаменти – като стимулант на кръвообращението и аналгетик. Добавянето на капсаицин в растителни масла или плодовете от такива пипери могат да се използват в градинарството като естествен инсектицид.

Пиперът – значение, сортово многообразие и направления на производство

Пиперовите плодове имат висока хранителна стойност. Съдържанието на витамин С в тях е по-високо отколкото в портокалите. Те съдържат над 100% от препоръчителната дневна стойност за този витамин. Значително е съдържанието и на витамин В6. Сухият пипер има по-различна хранителна стойност поради дехидратацията и концентрацията на витамини и минерали.



Плодовете (чушките) от вида *Capsicum* могат да се консумират сурови или обработени. Използваните при готвенето обикновено са видове от вида *C. annuum* и *C. frutescens*.

Пиперът предпочита добре дренирани глинести почви с рН 5,5–6,8. Разпространен е в широк диапазон от височини, с валежи между 600–1250 мм. Преовлажняването и засушаването са вредни за повечето сортове. Семената най-добре покълнват при 25–30 °С. Оптималните температури за производство са между 18–30 °С. По-ниските нощни стойности до 15 °С благоприятстват залагането на плодовете, въпреки че цъфтежът се забавя при понижаване под 25 °С. Цветните пъпки обикновено престават да се развиват, ако нощните температури достигнат 30 °С. Жизнеспособността на полена е значително намалена над 30 °С и под 15 °С.

Пиперът е чувствителен към голям брой неприятели и болести. Вирусите причиняват най-сериозни щети. Най-добрият метод за контрол е да се използват устойчиви сортове. Малко са създадените с вирусна резистентност. С най-голямо икономическо значение за пипера са *Cucumber mosaic virus* (CMV), *Tobacco mosaic virus* (TMV), *Tomato spotted wilt virus* (TSWV), *Potato virus Y* (PVY), *Pepper mottle virus* (PMV), *Pepper mild mottle virus* (PMMV), *Tobacco etch virus* (TEV). Антракнозата, причинена от *Colletotrichum spp.*, е основен проблем по узрелите плодове и трябва да се контролира, за да се сведе до минимум източникът на инокулум чрез семена или самосевки на гостоприемника. Установена е частична устойчивост към този патоген.

Други важни гъбни заболявания са маната *Phytophthora capsici*, вертицилийното увяхване – *Verticillium dahliae*, листните петносования – *Cercospora capsici*, а също така и бактериите петносования – *Xanthomonas vesicatoria*, *X. euvesicatoria*, *X. gardneri*. Основните неприятели са трипси (*Frankliniella occidentalis*), листни въшки (*Myzus persicae*), акари, нощенки и др. Тъй като повечето от тях са полифаги, контролът е труден. Устойчивост все още не е налична, но се наблюдава толерантност на полето при някои сортове. Неподходящите пестициди или прекомерната им употреба често увеличават проблемите с вредителите по пипера. Всички те нанасят значителни загуби на продукция. За преодоляване на множеството проблеми, свързани с тях, е подходящо интегрираното им управление .

Най-големите производители на пипер в Азия са Китай, в Америка – Мексико и САЩ, а в Африка – Мароко, Нигерия и Египет. В Европа основните „играчи“ в момента са Испания и Холандия.

По данни на Агростатистиката в България през 2023 г. производството на пипер възлиза на 52 000 хил. тона. В сравнение с 2022 г. се наблюдава известно увеличение на реколтираните площи, средните добиви и общото количество, получена продукция, което показва значимостта на тази култура. За 2024 г. при пипера се наблюдава нарастване на засетите площи с 2,1 % в сравнение с предишната 2023 г.

* Статията е обновена на 02.06.2024 г.