

Pfeffer – Bedeutung, Sortenvielfalt und Produktionsrichtungen

Автор(и): доц. д-р Величка Тодорова, ИЗК "Марица", ССА

Дата: 10.03.2023 Брой: 3/2023



Die Paprika (*Capsicum annuum* L.) wurde zu Beginn des 16. Jahrhunderts in unsere Regionen gebracht. Allmählich verbreitete sie sich, zusammen mit anderen von den Bulgaren angebauten Gemüsearten wie Kohl, Zwiebeln, Knoblauch, Rettich usw., rasch und wurde aufgrund der hohen ernährungsphysiologischen und diätetischen Eigenschaften ihrer Früchte zu einer beliebten Gemüsekultur. Diese, süß und scharf, enthalten viele wertvolle Nährstoffe, Vitamine, Pigmente, Mineralien, Phenole, Ballaststoffe, ätherische und aromatische Substanzen, die das charakteristische Paprikaaroma und den -geschmack verleihen. Die wertvollsten Bestandteile der Paprika sind die Vitamine C, A, E, P, die Mineralien K, P, Zn, Mg, Folsäure usw. Was den Vitamin-C-Gehalt betrifft, der je nach Sortentyp und Fruchtreife zwischen 50 und 400 mg% variiert, ist die

Paprika der Schwarzen Johannisbeere gleichgestellt, übertrifft Zitrusfrüchte wie Zitrone und Orange um ein Vielfaches sowie fast alle anderen Gemüsearten. Die Konzentration von Vitamin C steigt und erreicht ihr Maximum bei botanischer Reife der Früchte, während die Anreicherung von Vitamin P (Rutin) bei technischer Reife abgeschlossen ist.

In den letzten Jahren hat das Interesse an bioaktiven Substanzen mit starker antioxidativer Wirkung zugenommen. Dazu gehören die Carotinoide, von denen die Paprika sehr reich ist und aus denen anschließend Vitamin A gebildet wird. Unter ihnen dominieren in den roten Paprikafrüchten die Carotine Capsanthin und Capsorubin, β -Carotin – in den orangefarbenen, und die Xanthophylle Lutein und Zeaxanthin – in den gelb und grün gefärbten Früchten. Diese Komponenten haben zahlreiche gesundheitliche Vorteile, darunter den Schutz der Netzhaut des Auges und die Verringerung des Risikos von Kataraktbildung. Eine weitere starke bioaktive Verbindung ist Capsaicin, das in den scharfen Früchten der Paprika enthalten ist. Es wirkt entzündungshemmend und hilft, den Stoffwechsel zu beschleunigen, und trägt so zur Gewichtsregulierung bei. Diese Substanzen finden in der Lebensmittel-, Kosmetik- und Pharmaindustrie als natürliche Farb- und Aromastoffe Anwendung und sind in der Zusammensetzung verschiedener Arzneimittel und Nahrungsergänzungsmittel enthalten. All dies zeigt die Bedeutung des Paprikakonsums in all seinen Formen, Farben und Geschmacksrichtungen für die menschliche Gesundheit.

Am Maritsa Gemüseforschungsinstitut entwickelte Paprikasorten

Bulgarien ist für seine Sortenvielfalt, Züchtungserfolge und Traditionen im Anbau dieser Kultur bekannt, und die Rolle bulgarischer Gärtner bei der Schaffung vielfältiger Formen und der Verbreitung der Paprika in Europa und weltweit ist allgemein anerkannt. Seit über 90 Jahren werden am VCRI „Maritsa“ – Plovdiv Linien und Sorten von Paprika entwickelt, von denen die meisten über Jahrzehnte hinweg die Hauptsorten für das Land waren, und einige von ihnen sind immer noch gefragt und werden im Land angebaut und Produzenten angeboten.



Albena

Eine frühe bulgarische Sorte, die aus Zlaten medal 7 (Goldene Medaille 7) hervorgegangen ist. Geeignet für frühen und mittelfrühen Freilandanbau sowie für den geschützten Anbau. Bei kühlerem Wetter bildet sie kein Anthocyan an den Früchten und am Stängel. Die Früchte sind hängend, leicht abgeflacht, 13-18 cm lang, 5-7 cm breit an der Basis, mit einem Durchschnittsgewicht von 75-80 g. Das Mesokarp ist 4-5 mm dick. Die Vegetationsperiode bis zur technischen Reife beträgt 105-110 Tage.



Buketen 50

Entwickelt am VCRI „Maritsa“. Sie ist geeignet für mittelfrühen Freilandanbau. Die Früchte sind aufrecht. Im Vergleich zu Gorogled 6 hat sie eine höhere Frühzeitigkeit und konzentriertere Reife sowie einen höheren Pigmentgehalt (180-230 ASTA-Einheiten). Die Vegetationsperiode vom Auflaufen bis zur 70%igen konzentrierten Reife der Früchte beträgt etwa 145 Tage. Sie hat eine hohe Resistenz gegen Verticillium-Welke. Sie ist für die Produktion von hochwertiger roter Paprika zum Mahlen bestimmt.



Bulgarischer Ratund

Traditionelle bulgarische Sorte. Geeignet für mittelfrühen und späten Freilandanbau. Die Pflanze ist 35-45 cm hoch mit zwei bis drei Verzweigungen. Die Früchte sind abgeflacht mit drei bis vier leicht ausgeprägten Segmenten. Das durchschnittliche Fruchtgewicht beträgt 90-100 g. Das Mesokarp ist zart, saftig und süß. Die Vegetationsperiode bis zur technischen Reife beträgt 115-120 Tage und bis zur botanischen Reife – 140-150 Tage. Sie ist für den Frischverzehr und die Verarbeitung (Einlegen, Luteniza usw.) bestimmt.

**Byal Kalinkov**

Bulgarische Sorte aus der Gruppe der Breitpaprika, Kalinkov (Dolma) Typ. Geeignet für frühen und mittelfrühen Freilandanbau sowie für den geschützten Anbau. Die Früchte sind aufrecht, dreilappig, 9-11 cm lang und 5-6 cm im Durchmesser an der Basis. Das Perikarp ist etwa 6 mm dick, mit einer dünnen Haut. Bei technischer Reife sind die Früchte wachsweiß, und bei botanischer Reife – rot. Die Vegetationsperiode beträgt etwa 110-115 Tage bis zur technischen und 135-140 Tage bis zur botanischen Reife. Sie ist für den Frischverzehr und die Verarbeitung bestimmt.

**Byala Shipka**

Lokale Sorte, Shipka Typ. Bestimmt für mittelfrühen und späten Freilandanbau sowie für den geschützten Anbau. Die Früchte sind klein, konisch, 5-7 cm lang und 1,5-2,5 cm breit an der Basis. Bei technischer Reife sind sie grünlichweiß, und bei botanischer – rot. Die Vegetationsperiode bis zur technischen Reife beträgt 95-100 Tage und bis zur botanischen – 144 Tage.

Gorogled 6

Entwickelt am VCRI „Maritsa“ für die Produktion von roter Paprika zum Mahlen. Sie ist geeignet für mittelfrühen Freilandanbau. Die Früchte sind aufrecht, konisch, mit einer relativ breiten Basis. Sie sind 8-10 cm lang und 3-3,5 cm im Durchmesser an der Basis. Die Sorte zeichnet sich durch einen hohen Trockensubstanzgehalt (25-30%) und Pigmentgehalt bei der Ernte aus. Die Vegetationsperiode bis zur 70%igen konzentrierten Reife beträgt etwa 160 Tage.

**Dzhulyunska Shipka 1021**

Entwickelt am VCRI „Maritsa“, Shipka Typ. Sehr frühe und ertragreiche Sorte. Bestimmt für frühen und mittelfrühen Freilandanbau sowie für den geschützten Anbau. Die Früchte sind hängend, klein, 4-6 cm lang und 1,5-2,5 cm breit an der Basis. Sie sind kurz konisch geformt mit einer leicht abgerundeten Spitze. Ihre Oberfläche ist glatt mit starkem Glanz. Sie haben einen stark scharfen Geschmack. Bei technischer Reife sind sie dunkelgrün, und bei botanischer – intensiv rot. Das Fruchtgewicht liegt zwischen 8 und 11 g. Die Vegetationsperiode bis zur technischen Reife beträgt 90-95 Tage.



Zlaten Medal 7 (Goldene Medaille 7)

Entwickelt am VCRI „Maritsa“. Bestimmt für frühen und mittelfrühen Freilandanbau sowie für den geschützten Anbau. Die Früchte sind hängend, lang. Bei technischer Reife sind sie hellgrün, und bei botanischer – rot. Das Mesokarp ist saftig, zart, süß und angenehm aromatisch. Die Vegetationsperiode beträgt 105-110 Tage bis zur technischen Reife. Die Erzeugnisse sind für den Frischverzehr und die Verarbeitung bestimmt.



VCRI Delikates

Hornförmiger Typ. Gezüchtet am VCRI „Maritsa“ aus der Sorte Chorbadiyski. Geeignet für frühen, mittelfrühen und späten Freilandanbau sowie für den geschützten Anbau. Die Früchte von VCRI Delikates sind süß, sehr lang, an der Basis schmal und quer gerunzelt. Sie ist relativ ertragreicher als die Ausgangssorte. Die Vegetationsperiode bis zur technischen Reife beträgt etwa 100 Tage, und bis zur botanischen – 135 Tage. Die Erzeugnisse sind für den Frischverzehr und die Verarbeitung (Einlegen usw.) bestimmt.



VCRI Kalin

Ertragreiche Sorte des VCRI „Maritsa“ für die Produktion von Paprika zum Mahlen. Geeignet für mittelfrühen Freilandanbau. Sie hat relativ lockeres Laub und hängende Früchte mit drei bis vier Fruchtkammern, 7-9 cm lang und 1,5-2,5 cm breit. Die Farbe der Früchte bei botanischer Reife ist schokoladenbraun, aber bei starkem Licht nimmt sie einen leichten rötlichen Farbton an. Sie zeichnet sich durch eine sehr gute Lagerfähigkeit des fertigen Produkts unter Lagerbedingungen aus.



VCRI Rubin

Ertragreiche Sorte für die Produktion von roter Paprika zum Mahlen, entwickelt am VCRI „Maritsa“. Geeignet für mittelfrühen Freilandanbau. Die Früchte sind hängend, bei technischer Reife dunkelgrün, und bei botanischer – intensiv rot. Der Trockensubstanzgehalt beträgt etwa 22%, und der Pigmentgehalt – 170-220 ASTA-Einheiten. Die Vegetationsperiode vom Auflaufen bis zu 80% roten Früchten beträgt etwa 155 Tage. Die Erzeugnisse sind von hoher Qualität und für die Herstellung von gemahlenem Paprika und Oleoresin bestimmt.



Kaloyan

Entwickelt am VCRI „Maritsa“. Die Sorte ist geeignet für frühen und mittelfrühen Freilandanbau sowie für den geschützten Anbau. Die Früchte sind hängend, 7-8 cm lang, breit bis sehr breit, einlappig, mit süßem Geschmack. Die Perikarpdicke beträgt 5-6 mm. Bei technischer Reife sind sie hellgrün, und bei botanischer – rot. Die Sorte ist resistent gegen Verticillium-Welke. Sie ist für den Frischverzehr