

Πιπεριά – σημασία, ποικιλική ποικιλομορφία και κατευθύνσεις παραγωγής

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

Дата: 10.03.2023 Брой: 3/2023



Ο πιπεριά (*Capsicum annuum* L.) έφτασε στις εδάφη μας στις αρχές του 16ου αιώνα. Σταδιακά, μαζί με άλλα λαχανικά όπως το λάχανο, το κρεμμύδι, το σκόρδο, το ραπανάκι κ.λπ., που καλλιεργούσαν οι Βούλγαροι, η πιπεριά εξαπλώθηκε γρήγορα και έγινε αγαπημένη λαχανική καλλιέργεια λόγω των υψηλών θρεπτικών και διαιτητικών ιδιοτήτων των καρπών της. Αυτοί, γλυκοί και καυτεροί, περιέχουν πολλές πολύτιμες θρεπτικές ουσίες, βιταμίνες, χρωστικές, ορυκτά, φαινόλες, ίνες, αιθέρια και αρωματικές ουσίες, που δίνουν το χαρακτηριστικό άρωμα και γεύση της πιπεριάς. Οι πιο πολύτιμες συστατικές της πιπεριάς είναι οι βιταμίνες C, A, E, P, τα ορυκτά K, P, Zn, Mg, το φολικό οξύ κ.λπ. Όσον αφορά την περιεκτικότητα σε βιταμίνη C, που ποικίλλει από 50 έως 400 mg% ανάλογα με τον ποικιλιακό τύπο και την ωρίμανση του καρπού, η πιπεριά

ισοφαρίζει με τη μαύρη σταφίδα, ξεπερνά πολλές φορές τις εσπεριδοειδείς καλλιέργειες όπως το λεμόνι και το πορτοκάλι, καθώς και σχεδόν όλα τα λαχανικά. Η συγκέντρωση της βιταμίνης C αυξάνεται και φθάνει στο μέγιστο όταν οι καρποί βρίσκονται σε βοτανική ωριμότητα, ενώ η συσσώρευση της βιταμίνης P (ρουτίνης) ολοκληρώνεται στην τεχνική ωριμότητα.

Τα τελευταία χρόνια, το ενδιαφέρον για βιοδραστικές ουσίες με ισχυρή αντιοξειδωτική δράση έχει αυξηθεί. Τέτοιες είναι οι καροτενοειδείς, από τα οποία η πιπεριά είναι πολύ πλούσια και από τα οποία σχηματίζεται στη συνέχεια η βιταμίνη A. Μεταξύ αυτών, τα καροτένια καψανθίνη και καφορουβίνη επικρατούν στους κόκκινους καρπούς της πιπεριάς, η β-καροτίνη – στους πορτοκαλί, και οι ξανθοφύλλες λουτεΐνη και ζεαξανθίνη – στους κίτρινους και πράσινους καρπούς. Αυτές οι συνιστώσες έχουν πολυάριθμα οφέλη για την υγεία, συμπεριλαμβανομένης της προστασίας του αμφιβληστροειδούς του ματιού και της μείωσης του κινδύνου εμφάνισης καταρράκτη. Μια άλλη ισχυρή βιοδραστική ένωση είναι η καψαΐκίνη, που περιέχεται στους καυτερούς καρπούς της πιπεριάς. Έχει αντιφλεγμονώδη δράση και βοηθά στην επιτάχυνση του μεταβολισμού, συμβάλλοντας έτσι στη ρύθμιση του βάρους. Αυτές οι ουσίες βρίσκουν εφαρμογή στις βιομηχανίες τροφίμων, καλλυντικών και φαρμάκων ως φυσικοί χρωστικοί και αρωματικές ουσίες και περιλαμβάνονται στη σύνθεση διάφορων φαρμακευτικών προϊόντων και συμπληρωμάτων διατροφής. Όλα αυτά καταδεικνύουν τη σημασία για την ανθρώπινη υγεία της κατανάλωσης πιπεριάς σε όλες τις μορφές, τα χρώματα και τις γεύσεις της.

Ποικιλίες πιπεριάς που αναπτύχθηκαν στο Ερευνητικό Ινστιτούτο Λαχανικών Καλλιεργειών "Μαρίτσα"

Η Βουλγαρία είναι γνωστή για την ποικιλιακή της ποικιλομορφία, τα επιτεύγματα στην αναπαραγωγή και τις παραδόσεις στην καλλιέργεια αυτής της καλλιέργειας, και ο ρόλος των Βουλγάρων κηπουρών στη δημιουργία διαφορετικών μορφών και στη διάδοση της πιπεριάς στην Ευρώπη και παγκοσμίως είναι καθολικά αναγνωρισμένος. Για πάνω από 90 χρόνια, αναπτύσσονται γραμμές και ποικιλίες πιπεριάς στο ΕΙΛΚ "Μαρίτσα" – Πλόβντιβ, οι περισσότερες από τις οποίες για δεκαετίες ήταν οι κυριότερες για τη χώρα, και μερικές από αυτές εξακολουθούν να είναι σε ζήτηση και να καλλιεργούνται στη χώρα και να προσφέρονται στους παραγωγούς.



Αλπένια

Πρώιμη βουλγαρική ποικιλία που προέρχεται από τη Zlaten medal 7 (Χρυσό Μετάλλιο 7). Κατάλληλη για πρώιμη και μεσοπρώιμη παραγωγή σε ανοιχτό χώρο καθώς και σε προστατευμένες εγκαταστάσεις καλλιέργειας. Όταν κάνει κρύο, δεν σχηματίζει ανθοκυανίνη στους καρπούς και το στέλεχος. Οι καρποί είναι κρεμαστοί, ελαφρά πεπλατυσμένοι, μήκους 13-18 cm, πλάτους 5-7 cm στη βάση, με μέσο βάρος 75-80 g. Το μεσόκαρπο είναι πάχους 4-5 mm. Η περίοδος βλάστησης έως τεχνικής ωριμότητας είναι 105-110 ημέρες.



Μπουκέτεν 50

Αναπτύχθηκε στο ΕΙΛΚ "Μαρίτσα". Είναι κατάλληλη για μεσοπρώιμη παραγωγή σε ανοιχτό χώρο. Οι καρποί είναι όρθιοι. Σε σύγκριση με την Gogogled 6 έχει υψηλότερη πρώιμη ωρίμανση και πιο συγκεντρωτική ωρίμανση, καθώς και υψηλότερη περιεκτικότητα σε χρωστικές (180-230 μονάδες ASTA). Η περίοδος βλάστησης από την εμφάνιση έως 70% συγκεντρωτικής ωριμότητας των καρπών είναι περίπου 145 ημέρες. Έχει υψηλή αντοχή στη μύκητα *Verticillium*. Προορίζεται για την παραγωγή υψηλής ποιότητας κόκκινης πιπεριάς για άλεση.



Βουλγαρικό Ρατούνντ

Παραδοσιακή βουλγαρική ποικιλία. Κατάλληλη για μεσοπρώιμη και όψιμη παραγωγή σε ανοιχτό χώρο. Το φυτό είναι ύψους 35-45 cm με δύο έως τρία κλαδιά. Οι καρποί είναι πεπλατυσμένοι με τρία έως τέσσερα ελαφρά εκφρασμένα τμήματα. Το μέσο βάρος καρπού είναι 90-100 g. Το μεσόκαρπο είναι τρυφερό, ζουμερό και γλυκό. Η περίοδος βλάστησης έως τεχνικής ωριμότητας είναι 115-120 ημέρες, και έως βοτανικής ωριμότητας – 140-150 ημέρες. Προορίζεται για κατανάλωση φρέσκιας και επεξεργασμένης (τουρσί, λουτένιτσα κ.λπ.).



Μπιαλ Καλίνκοφ

Βουλγαρική ποικιλία από την ομάδα των Πλατειών πιπεριών, τύπου Καλίνκοφ (Ντολμά). Κατάλληλη για πρώιμη και μεσοπρώιμη παραγωγή σε ανοιχτό χώρο καθώς και σε προστατευμένες εγκαταστάσεις καλλιέργειας. Οι καρποί είναι όρθιοι, τρίλοβοι, μήκους 9-11 cm και διαμέτρου 5-6 cm στη βάση. Το περικάρπιο είναι πάχους περίπου 6 mm, με λεπτό δέρμα. Σε τεχνική ωριμότητα οι καρποί είναι κηρώδης λευκοί, και σε βοτανική ωριμότητα – κόκκινοι. Η περίοδος βλάστησης είναι περίπου 110-115 ημέρες έως τεχνικής και 135-140 ημέρες έως βοτανικής ωριμότητας. Προορίζεται για κατανάλωση φρέσκιας και επεξεργασμένης.



Μπιάλια Σίпка

Τοπική ποικιλία, τύπου Σίпка. Προορίζεται για μεσοπρώιμη και όψιμη παραγωγή σε ανοιχτό χώρο, καθώς και σε προστατευμένες εγκαταστάσεις καλλιέργειας. Οι καρποί είναι μικροί, κωνικοί, μήκους 5-7 cm και πλάτους 1.5-2.5 cm στη βάση. Σε τεχνική ωριμότητα είναι ασπριδερό πράσινοι, και σε βοτανική – κόκκινοι. Η περίοδος βλάστησης έως τεχνικής ωριμότητας είναι 95-100 ημέρες και έως βοτανικής – 144 ημέρες.

Γκόρογκλεντ 6

Αναπτύχθηκε στο ΕΙΛΚ "Μαρίσσα" για την παραγωγή κόκκινης πιπεριάς για άλεση. Είναι κατάλληλη για μεσοπρώιμη παραγωγή σε ανοιχτό χώρο. Οι καρποί είναι όρθιοι, κωνικοί, με σχετικά φαρδιά βάση. Είναι μήκους 8-10 cm και διαμέτρου 3-3.5 cm στη βάση. Η ποικιλία χαρακτηρίζεται από υψηλή περιεκτικότητα σε ξηρή ουσία (25-30%) και περιεκτικότητα σε χρωστικές κατά τη συγκομιδή. Η περίοδος βλάστησης έως 70% συγκεντρωτικής ωριμότητας είναι περίπου 160 ημέρες.



Τζουλιούνσκα Σίпка 1021

Αναπτύχθηκε στο ΕΙΛΚ "Μαρίτσα", τύπου Σίпка. Πολύ πρώιμη και υψηλής απόδοσης ποικιλία. Προορίζεται για πρώιμη και μεσοπρώιμη παραγωγή σε ανοιχτό χώρο, καθώς και σε προστατευμένες εγκαταστάσεις καλλιέργειας. Οι καρποί είναι κρεμαστοί, μικροί, μήκους 4-6 cm και πλάτους 1.5-2.5 cm στη βάση. Έχουν σχήμα κοντό κωνικό με ελαφρά στρογγυλεμένη άκρη. Η επιφάνειά τους είναι λεία με ισχυρή λάμψη. Έχουν έντονα καυτερή γεύση. Σε τεχνική ωριμότητα είναι σκούρο πράσινοι, και σε βοτανική – έντονα κόκκινοι. Το βάρος του καρπού είναι από 8 έως 11 g. Η περίοδος βλάστησης έως τεχνικής ωριμότητας είναι 90-95 ημέρες.

