

Πιπεριά – μια παραδοσιακή καλλιέργεια για τη Βουλγαρία

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

Дата: 24.05.2016 Брой: 5/2016



Το πιπέρι κατατάσσεται πέμπτο μεταξύ των λαχανικών παγκοσμίως σε όρους παραγωγής και καλλιεργούμενης έκτασης, και στη χώρα μας – δεύτερο μετά την πατάτα. Η σημασία του για τον άνθρωπο οφείλεται στις πολύτιμες θρεπτικές και γευστικές ιδιότητες των καρπών του, οι οποίοι αποτελούν πηγή βιταμινών, οργανικών οξέων, σακχάρων, του αλκαλοειδούς καψαϊκίνης, που είναι «υπεύθυνη» για την πικάντικη γεύση ορισμένων ποικιλιών πιπεριού, και αιθέριου και φυτικού ελαίου – ολεορητίνης.

Είναι επίσης πλούσια σε βιταμίνες C, P, A, B, E, πολυφαινόλες, καροτενοειδή και σάκχαρα. Οι ποικιλίες πιπεριού χωρίζονται σε δύο ομάδες – γλυκές και καυτερές. Όσον αφορά την περιεκτικότητα σε βιταμίνη C, οι γλυκές πιπεριές ξεπερνούν τα λεμόνια και τα πορτοκάλια και όλα τα άλλα λαχανικά κατά 4–5 φορές. Περιέχουν περισσότερα σάκχαρα και λιγότερη καψαϊκίνη από

τις καυτερές πιπεριές. Οι καρποί του πιπεριού περιέχουν επίσης πολλούς χρωστικές ουσίες – λυκοπένιο, καροτένιο, ρουτίνη κ.λπ., οι οποίες έχουν έντονη αντιοξειδωτική δράση. Το λυκοπένιο κυμαίνεται από 0,18 έως 0,36 mg/% – ανάλογα με την ποικιλία. Μια μόνο πράσινη πιπεριά μπορεί να παρέχει έως και 8% της συνιστώμενης ημερήσιας πρόσληψης βιταμίνης Α, 180% της βιταμίνης C, 2% του ασβεστίου και 2% του σιδήρου.

Το πιπέρι προέρχεται από την Κεντρική και Νότια Αμερική – τη Γουατεμάλα και το Μεξικό. Οι ιθαγενείς λαοί της τροπικής Αμερικής το καλλιεργούσαν από την αρχαιότητα. Ακόμη και σήμερα συναντάται στην πατρίδα του ως πολυετές ημίθαμνο στη φύση. Θεωρείται ότι το Περού είναι η χώρα όπου καλλιεργείται η μεγαλύτερη ποικιλία πιπεριών, και η Βολιβία θεωρείται η χώρα όπου καταναλώνεται η μεγαλύτερη ποικιλία καρπών από άγρια πιπεριά. Στην Ευρώπη το πιπέρι εισήχθη από τον Χριστόφορο Κολόμβο και εξαπλώθηκε γρήγορα σε όλη την ήπειρο, και ήρθε στη Βουλγαρία τον 16ο αιώνα.

Το γένος *Capsicum* περιλαμβάνει 20–27 είδη. Από αυτά, 5 είναι καλλιεργούμενα είδη. Οι καρποί του ποικίλλουν σημαντικά σε χρώμα, σχήμα και μέγεθος, τόσο μεταξύ των ειδών όσο και μέσα σε ένα μόνο είδος, γεγονός που έχει οδηγήσει σε σύγχυση στις σχέσεις μεταξύ των ταξινομικών ομάδων. Μέσω χημειοσυστηματικών μελετών έχουν γίνει διακρίσεις μεταξύ ποικιλιών και ειδών. Μεταξύ των καλλιεργούμενων φυτών, το πιπέρι είναι απαραίτητο στη διακύμανση των ποικιλιακών χαρακτηριστικών, τα οποία επηρεάζονται έντονα από τις συνθήκες καλλιέργειάς του. Η χώρα μας είναι επίσης γνωστή για την ποικιλία των τοπικών μορφών και ανεπτυγμένων ποικιλιών. Αυτό σχετίζεται με τις ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξή του, τη συσσωρευμένη εμπειρία των λαχανουργών στην καλλιέργειά του και τις προτιμήσεις των καταναλωτών, που καθορίζονται από την υψηλή βιολογική αξία των καρπών. Οι κύριες ομάδες πιπεριών είναι οι μεγαλοκαρπες, οι μικροκαρπες και οι ποικιλίες μπουκέτο. Οι μεγαλοκαρπες πιπεριές χωρίζονται σε φαρδιές και μακριές πιπεριές. Οι μικροκαρπες εκπρόσωποι είναι κυρίως καυτερές πιπεριές, και οι ποικιλίες μπουκέτο – πιπεριές για άλεση. Ανάλογα με τη διάρκεια της βλάστησης, οι ποικιλίες χωρίζονται σε πρώιμες, μεσοπρώιμες και όψιμες.

Το πιπέρι είναι πάντα παρόν στο βουλγαρικό τραπέζι, τόσο φρέσκο όσο και επεξεργασμένο. Ωμά ή ψημένα, οι καρποί του χρησιμοποιούνται στην παρασκευή σαλατών, πολλών πιάτων και κονσερβοποιημένων προϊόντων (ψητά, τουρσί, χυμοί, πουρές, λιουτένιτσα, πίκλες). Χρησιμοποιείται στην ιατρική ως μέσο για την τόνωση της όρεξης, τη βελτίωση της πέψης, τη θεραπεία της αναιμίας, της υποβιταμίνωσης κ.λπ., και η βακτηριοκτόνος του δράση αναστέλλει την ανάπτυξη των μικροοργανισμών. Οι καυτερές πιπεριές χρησιμοποιούνται επίσης για θεραπευτικούς σκοπούς. Στη φαρμακοποιία, η καψαΐκίνη χρησιμοποιείται για την παρασκευή αλοιφών και επιθέτων που εφαρμόζονται σε περιπτώσεις ισχιαλγίας, ριζοπαθίας και ποδάγρας.

Ο μεγαλύτερος παραγωγός πιπεριού είναι η Κίνα, ακολουθούμενη από το Μεξικό, την Ινδονησία, την Τουρκία και την Ισπανία. Ο μεγαλύτερος εξαγωγέας πιπεριού στην ΕΕ είναι η Ισπανία. Το 2013 εξήγαγε 518 χιλιάδες τόνους. Αυτό αντιπροσωπεύει το 46% των εισαγωγών πιπεριού της ΕΕ. Ο

μεγαλύτερος εισαγωγέας πιπεριού στην ΕΕ είναι η Γερμανία. Την ίδια χρονιά εισήγαγε 337 χιλιάδες τόνους.

Στη χώρα μας το πιπέρι καλλιεργείται κυρίως σε ανοιχτό χώρο. Στο χωράφι φυτεύονται ποικιλίες για φρέσκια κατανάλωση και για επεξεργασία. Στα θερμοκήπια, κυριαρχούν κυρίως ποικιλίες για φρέσκια κατανάλωση και για γέμισμα. στη δομή της παραγωγής θερμοκηπίων, το πιπέρι κατατάσσεται τρίτο μαζί με τις φράουλες – 10–20% των εκτάσεων. Για τις εκτάσεις ανοιχτού χώρου, παρατηρείται σημαντική διακύμανση κατά τα έτη. Το 2014 οι εκτάσεις κάτω από πιπέρι ήταν 3 φορές μικρότερες σε σύγκριση με το 2006. Το πιπέρι έχει σημαντικό μερίδιο στις εξαγωγές λαχανικών. Παραδοσιακές αγορές είναι η Τσεχία, η Γερμανία, η Αυστρία, η Ρουμανία.

Οι μεγαλύτεροι εισαγωγείς λαχανικών, συμπεριλαμβανομένου του πιπεριού, στη Βουλγαρία είναι η Τουρκία, η Βόρεια Μακεδονία, η Ελλάδα, η Ισπανία, η Ολλανδία και άλλοι. Τα στοιχεία από τον πίνακα δείχνουν ότι όσον αφορά το πιπέρι το ισοζύγιο είναι αρνητικό, υπέρ των εισαγωγών. Εισάγουμε κυρίως πιπεριές καλλιεργημένες σε θερμοκήπια, και στο τέλος του καλοκαιριού – μικρές ποσότητες για τις ανάγκες της βιομηχανίας επεξεργασίας.