

# Paprika – glavni povrtarski usjev

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

Дата: 03.06.2024 Брой: 6/2024



Paprika (*Capsicum*) potječe iz Amerike, gdje se uzgaja tisućama godina. Kasnije se njezin uzgoj proširio diljem svijeta i postala je jedno od glavnih povrća u ljudskoj prehrani. Osim primarne upotrebe, koristi se i kao začin te u medicini. Kristofor Kolumbo donio ju je u Europu, a do sredine 17. stoljeća paprika se uzgajala u južnoj i srednjoj Europi kao začinska i ljekovita biljka.

Rod *Capsicum* čini 20–27 vrsta, od kojih je 5 kultivirano: *C. annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* i *C. pubescens*. Plodovi roda *Capsicum* mogu se značajno razlikovati u boji, obliku i veličini, kako između vrsta tako i unutar njih. Peru se smatra zemljom s najvećom kultiviranom raznolikošću sorti roda *Capsicum*. Bolivija je, s druge strane, zemlja u kojoj se konzumira najveća raznolikost divljih papriki roda *Capsicum*.

Raznolikost sorti paprike određena je namjenom proizvodnje. Neke se uzgajaju zbog ranosti, za druge su važni veličina ploda, obojenost i prinos, dok su za treću skupinu značajni biokemijski sastav plodova i druge osobine. Uz odabir specifičnih kvaliteta ploda poput okusa i boje, kontinuirano se radi na otpornosti na specifične štetnike, bolesti i abiotički stres. Paprika se uzgaja i na otvorenom polju i u zaštićenim objektima, na tlu i hidroponskom metodom. Posljednjih godina, uz konvencionalnu proizvodnju, naglasak se stavlja i na organsku proizvodnju.

Program oplemenjivanja paprike u Bugarskoj usmjeren je na razvoj: sorti s većim prinosom; otpornih na ekonomski važne bolesti i štetnike; s izvrsnim okusnim svojstvima, određenim sadržajem suhe tvari, šećera, kiselina i vitamina C – u tehničkoj zrelosti preko 150 mg%, u botaničkoj zrelosti – preko 200 mg%; visokog sadržaja pigmenta u sortama za mljevenje – preko 200 ASTA jedinica i očuvanja tih pigmenta tijekom skladištenja mljevene paprike.

Posljednjih godina, globalni naponi usmjereni su na razvoj sorti prilagođenih različitim regijama, koje otkrivaju svoj biološki potencijal pod specifičnim klimatskim uvjetima.

Globalno, uz slatku papriku, proizvodi se i značajna količina ljute paprike. Ljutina karakteristična za određene vrste paprike posljedica je povećanog sadržaja kapsaicina u plodovima. Prisutan je u velikim količinama u tkivu posteljice (koje drži sjemenke), unutarnjim membranama i, u manjoj mjeri, u drugim mesnatim dijelovima. Same sjemenke ne sadrže kapsaicin, iako se njegova najveća koncentracija nalazi u bijeloj jezgri oko njih. Količina kapsaicina u ljutim paprikama znatno varira ovisno o sorti. U 2013. godini svjetska proizvodnja ljute paprike (svježe i sušene) iznosila je 34,6 milijuna t. Od te proizvodnje, 47% je bilo iz Kine, a Indija je bila najveći proizvođač sušene ljute paprike – 1,4 milijuna t. Ljuta paprika važna je u autohtonoj američkoj medicini, a kapsaicin se koristi u modernoj medicini – uglavnom u lokalnim pripravcima – kao stimulans cirkulacije krvi i kao analgetik. Dodavanje kapsaicina biljnim uljima ili plodovima takvih papriki može se koristiti u hortikulturi kao prirodni insekticid.

---

## Paprika – značaj, sortna raznolikost i smjerovi proizvodnje

---

Plodovi paprike imaju visoku prehrambenu vrijednost. Njihov sadržaj vitamina C veći je nego u narančama. Sadrže preko 100% preporučene dnevne vrijednosti za ovaj vitamin. Značajan je i sadržaj vitamina B6. Sušena paprika ima drugačiju prehrambenu vrijednost zbog dehidracije i koncentracije vitamina i minerala.



Plodove (mahune) roda *Capsicum* moguće je konzumirati sirove ili prerađene. Oni koji se koriste u kuhanju obično su vrste *C. annuum* i *C. frutescens*.

Paprika preferira dobro drenirana ilovasta tla s pH 5,5–6,8. Rasprostranjena je na širokom rasponu nadmorskih visina, s oborinama između 600–1250 mm. Zalijevanje i suša štetni su za većinu sorti. Sjemenke najbolje klijaju na 25–30 °C. Optimalne temperature za proizvodnju su između 18–30 °C. Niže noćne temperature do 15 °C pogoduju zamatanju ploda, iako cvatnja kasni kada temperature padnu ispod 25 °C. Cvjetni pupoljci obično prestaju s razvojem ako noćne temperature dosegnu 30 °C. Vitalnost peludi značajno se smanjuje iznad 30 °C i ispod 15 °C.

Paprika je osjetljiva na veliki broj štetnika i bolesti. Virusi uzrokuju najozbiljnija oštećenja. Najbolja metoda suzbijanja je korištenje otpornih sorti. Razvijeno je malo sorti s otpornošću na viruse. Virusi od najvećeg ekonomskog značaja za papriku su *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)*. Antraknoza, uzrokovana s *Colletotrichum spp.*, glavni je problem na zrelim plodovima i mora se suzbiti kako bi se minimizirao izvor inokuluma kroz sjemenke ili dobrovoljne biljke domaćine. Utvrđena je djelomična otpornost na ovog patogena.

Ostale važne gljivične bolesti su kasna plamenjača – *Phytophthora capsici*, verticilijsko uvenuće – *Verticillium dahliae*, lisne pjegavosti – *Cercospora capsici*, kao i bakterijske lisne pjegavosti – *Xanthomonas vesicatoria*, *X.*

*euvesicatoria*, *X. gardneri*. Glavni štetnici su tripsi (*Frankliniella occidentalis*), lisne uši (*Myzus persicae*), grinje, sovica i drugi. Budući da je većina njih polifagna, suzbijanje je teško. Otpornost još uvijek nije dostupna, ali terenska tolerancija uočena je kod nekih sorti. Neprikladni pesticidi ili njihova prekomjerna uporaba često povećavaju probleme sa štetnicima u papriki. Svi oni uzrokuju značajne gubitke u prinosu. Za prevladavanje mnogih povezanih problema prikladno je integrirano upravljanje štetnicima.

Najveći proizvođači paprike u Aziji su Kina, u Americi – Meksiko i SAD, a u Africi – Maroko, Nigerija i Egipat. U Europi su glavni "igrači" trenutno Španjolska i Nizozemska.

Prema podacima Agrostatsa, u Bugarskoj je 2023. proizvodnja paprike iznosila 52 000 tisuća tona. U usporedbi s 2022., uočen je određeni porast žetvenih površina, prosječnih prinosa i ukupne količine proizvodnje, što pokazuje važnost ove kulture. Za 2024. uočen je porast od 2,1% u zasijanoj površini s paprikom u odnosu na prethodnu 2023. godinu.

\* Članak je ažuriran 02.06.2024.