

Patlidžan – značaj, prikladne sorte i smjernice uzgoja

Автор(и): проф. д-р Хриска Ботева, ИЗК "Марица", ССА

Дата: 09.03.2023 Брой: 3/2023



Podrijetlo i rasprostranjenost

Patlidžan (*Solanum melongena* L.), kao povrtna kultura, poznat je od davnina. U svojim studijama još 1935. godine, Vavilov I., definirajući centre podrijetla kultiviranih biljaka, kao takav za patlidžan je naveo Indiju, uključujući Burmu i Assam, gdje se još uvijek može naći u divljini. Kultivari sitnoplodnog patlidžana potječu iz središnje i južne Kine.

Patlidžan se uglavnom uzgaja u azijskim zemljama. U južnoj i istočnoj Aziji uzgaja se od prapovijesti. Spominje se da je Allahov Poslanik (s.a.w.s.) rekao: "Patlidžan pomaže jer se jede." U zapadnu Europu stigao je tek oko

1500. godine. Njegova brojna arapska i sjevernoafrička imena, kao i nedostatak starogrčkog ili latinskog naziva, pokazuju da su ga u mediteranski region u ranom srednjem vijeku unijeli Arapi.

Znanstveni naziv "melongena" dolazi od arapskog naziva iz 16. stoljeća za jednu vrstu patlidžana. Zbog pripadnosti porodici *Solanaceae*, u prošlosti se smatrao otrovnim. Istočni narodi oduvijek su patlidžan tretirali s poštovanjem, čak su ga nazivali "kraljem povrća", dok su se Europljani bojali jesti ove plodove. Stari Grci prvi su uveli ovu predrasudu, vjerujući da patlidžan pomućuje razum. Lijep po svojoj sjajnoj tamnoljubičastoj boji, ali i mističan, patlidžan je poznat pod mnogim imenima i kultivarima, od kojih su neki prilično neugodni. Stoljećima je imao užasnu reputaciju i uzgajao se više kao ukrasna biljka nego kao izvor hrane. Divlji oblici patlidžana bili su mnogo gorči od kultiviranih kultivara. Kada su se Europljani prvi put susreli s njim, označili su ga "ludom jabukom" – na talijanskom je naziv za patlidžan ostao *Melanzane* (od latinskog *Mela insana*, ili "jabuka ludila").

U Europu je uveden u 16. stoljeću – prvo u Španjolsku, Portugal i Italiju. Rasprostranjen je u južnim regijama Pirenejskog, Apeninskog i Balkanskog poluotoka. Najveći proizvođači su Kina, Indija, Egipat, Japan, Indonezija, Iran i Turska. U Europi se najviše uzgaja u Španjolskoj i Francuskoj. U Bugarsku je patlidžan vjerojatno stigao iz Anadolije. Imena sačuvana do danas u nacionalnoj kuhinji upućuju na to da su ga unijeli Turci. Trenutno se veće površine s patlidžanom nalaze duž dolina rijeka Marice, Tundže, Dunava i uz crnomorsku obalu.



foto: Prof. dr. sc. Khriska Boteva

Patlidžan je tradicionalna povrtna kultura za našu zemlju. Posljednjih godina površine pod patlidžanom u Bugarskoj iznose oko 20.000 dekara. Oko 65-70% proizvodnje koristi konzervna industrija.

Prilikom procjene agroekološkog potencijala u našoj zemlji radi optimizacije strukture poljoprivredne proizvodnje, 44,6% površina pod povrtnim kulturama nalazi se uglavnom na području Južne središnje regije. Pogodni uvjeti za uzgoj patlidžana u ovoj regiji nalaze se u prijelazno-kontinentalnom klimatskom području, pri čemu je klimatska podregija Istočne središnje Bugarske najopsežnija. Obuhvaća većinu nizina rijeka Marice i Tundže. Kontinentalno mediteransko klimatsko područje s južnobugarskom klimatskom podregijom i klimatskim područjem dolina rijeka Istočnog Rodopa također ima prikladne tla i klimatske uvjete za proizvodnju patlidžana.



Kemijski sastav, hranjiva i kalorijska vrijednost plodova

U našoj kuhinji od patlidžana se priprema širok izbor jela, bilo kao samostalna jela ili u kombinaciji s drugim prehrambenim proizvodima. Prehrambeni značaj patlidžana određen je kemijskim sastavom i oblikom pojedinih tvari u njegovim plodovima. Sadrže 7,6-10,8% suhe tvari, 2,7-3,4% šećera, 0,6-1,2% sirovih proteina, 1,1-1,7% celuloze i mineralne soli fosfora, kalija, magnezija, željeza, mangana i drugih. Sadržaj vitamina (C, PP, vitamina

iz skupine B, provitamina A) nije visok. Gorak okus patlidžana posljedica je glikoalkaloida solanina M, čija se količina povećava tijekom sazrijevanja ploda.

Osim što su izvor šećera, mineralnih soli i vitamina, patlidžani imaju i dokazano ljekovito djelovanje. Pokazuju fitoncidno djelovanje protiv nekih spora, zaustavljaju upalne procese, stimuliraju probavu i pomažu u smanjenju količine masti i kolesterola u krvi. Preporučuju se za prevenciju i liječenje ateroskleroze. Sadržaj kalija određuje dijetetska svojstva patlidžana, jer potiče izlučivanje tekućine iz tijela i poboljšava rad srca. Stoga su patlidžani prikladna hrana za osobe s kardiovaskularnim bolestima. Također se preporučuju u slučajevima gihta, jer stimuliraju izlučivanje soli mokraćne kiseline. Nisu preporučljivi osobama s bubrežnim bolestima.

Sortna struktura

U poljoprivrednoj praksi uzgajaju se različiti *tipovi patlidžana* – *američki, talijanski, sicilijanski, orijentalni i bijeli*.

Američki patlidžan – izduženog oblika, tamnoljubičaste boje, najpopularniji; **Orijentalni patlidžan** – blago izdužen, s tankom korom i znatno manje sjemenki; **Talijanski patlidžan** – relativno manji, izgleda kao minijatura verzija drugih tipova, s nježnom korom i pulpom, kao i znatno boljim okusnim kvalitetama; **Sicilijanski patlidžan** – veliki, okrugli i nepravilnog oblika, s izuzetno tankom korom i blago slatkim okusom; **Bijeli patlidžan** – s debelom korom i čvrstom pulpom.

Najrašireniji kultivari u Europi i Sjevernoj Americi su izduženo-jajoliki, dugi 12-25 cm i široki 6-9 cm, s tamnoljubičastom korom. Mnogo veća raznolikost oblika, veličina i boja uzgaja se u Indiji i drugdje u Aziji, gdje su široko rasprostranjeni kultivari ovalnog oblika. Neki kultivari imaju gradijent boje od bijele blizu peteljke do svijetloružičaste ili tamnoljubičaste pa čak i crne. Postoje i zeleni ili ljubičasti tipovi s bijelim prugama. Kineski patlidžani su obično tanji i izduženiji, podsjećaju na blago nateknuti "krastavac".

Korišteni kultivari moraju zadovoljiti visoke kriterije: trebaju biti bujni, prilagodljivi, tolerantni na temperaturne fluktuacije, s visokom otpornošću na bolesti i štetočine. Preferiraju se kultivari s normalnim sadržajem sjemena ili bez sjemena, koji sporije tamne nakon rezanja. Posebno je relevantno uvođenje kultivara otpornih na verticilijumsko uvenuće. Nedavno oplemenjivački centri nude kultivare s otpornošću na TMV & CMV1 i otporne forme na nepovoljne uvjete – niske i visoke temperature.

U uvjetima tržišne ekonomije, zahtjevi za kvalitetom proizvoda za različite smjerove upotrebe kontinuirano rastu:

- *Kultivari namijenjeni za svježnu potrošnju* moraju imati kvalitetne plodove – velike, ujednačene boje s jakim sjajem, nježne teksture i bez gorkog okusa.

- *Konzervna industrija* postavlja specifične zahtjeve za kultivare patlidžana – kao što su boja i tekstura pulpe, brzina tamnjenja nakon rezanja, itd. Unutrašnjost ploda mora biti bijela, bez gorčine i vrlo sporo tamniti tijekom tehnološkog procesa. Za punjenje su prikladni kultivari s plodovima u obliku kruške ili okruglim, a oni s izduženim ili cilindričnim plodovima – za pržene konzerve.

Sortna raznolikost u našoj zemlji je ograničena, a uglavnom se uzgajaju strane sorte. Prilikom odabira sorte moraju se uzeti u obzir specifični proizvodni uvjeti i namjena proizvoda. Odabiru se sorte čiji plodovi zadovoljavaju zahtjeve međunarodnog i domaćeg tržišta. Klasificiraju se prema namjeni: za kavijar (pasta od patlidžana), za preradu prženjem i za izravnu potrošnju stanovništva.

Bugarsko oplemenjivanje



Bugarski 12 - Srednje rana bugarska sorta. Karakteriziraju je ujednačeni plodovi i dobar potencijal prinosa. Plodovi su veliki, izduženo-kruškoliki, s tamnoljubičastom korom s jakim sjajem, s