

Paprika – egy jelentős zöldségnövény

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

Дата: 03.06.2024 Брой: 6/2024



A paprika (*Capsicum*) eredetileg Amerikából származik, ahol évezredek óta termesztik. Később világszerte kezdték meg termesztését, és az emberi táplálkozás egyik fő zöldségévé vált. Elsődleges felhasználása mellett fűszerként és gyógyászati célokra is használják. Kolumbusz Kristóf hozta Európába, és a 17. század közepére a paprikát Dél- és Közép-Európában fűszer- és gyógynövényként termesztették.

A *Capsicum* nemzetség 20–27 fajból áll, melyek közül 5-öt termesztünk: *C. annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* és *C. pubescens*. A *Capsicum* termésének színe, alakja és mérete jelentősen változhat fajonként és fajon belül is. Perut tartják a legnagyobb termesztett *Capsicum*-fajta-változatosságú országnak. Bolívia viszont az az ország, ahol a legnagyobb a vadon élő *Capsicum* nemzetségbeli paprikák fogyasztása.

A paprika-fajták sokféleségét a termelés rendeltetése határozza meg. Egyeseket korai érésért, másokat a termés mérete, színe és hozama miatt termesztünk, míg egy harmadik csoportnál a termések biokémiai összetétele és egyéb tulajdonságai a jelentősek. A specifikus termésminőségek, így az íz és a szín szelekciója mellett folyamatos munka folyik a kártevők, betegségek és abiotikus stressz elleni rezisztencia kialakítására. A paprikát szabadföldön és védett termesztőberendezésekben, talajon és hidropóniai módszerrel egyaránt termesztik. Az utóbbi években a hagyományos termelés mellett az ökológiai termelésre is nagy hangsúlyt fektetnek.

Bulgáriában a paprika nemesítési program célja magasabb hozamú fajták kifejlesztése; gazdaságilag jelentős betegségekre és kártevőkre rezisztens fajták; kiváló íztulajdonságokkal rendelkező fajták, melyeket a szárazanyag-, cukor-, sav- és C-vitamin tartalom határoz meg – technikai érettségnél 150 mg% felett, botanikai érettségnél – 200 mg% felett; magas pigmenttartalom a darálásra szánt fajtákban – 200 ASTA egység felett, valamint e pigmentek megőrzése a darált paprika tárolása során.

Az utóbbi években világszerte a különböző régiókhoz alkalmazkodó, specifikus éghajlati viszonyok között teljes biológiai potenciáljukat kibontó fajták kifejlesztése felé irányuló erőfeszítések figyelhetők meg.

Világszerte az édes paprika mellett jelentős mennyiségű csípős paprikát is termelnek. Egyes paprika típusok csípősségét a termésekben található magas kapszaicin tartalom okozza. Nagy mennyiségben található a méhlepény szövetében (amely a magvakat tartja), a belső hártákban, és kisebb mértékben a több húsos részben. Maguk a magvak nem tartalmazzak kapszaicint, bár annak legmagasabb koncentrációja a magokat körülvevő fehér magházban található. A csípős paprika kapszaicin tartalma fajtánként jelentősen változik. 2013-ban a csípős paprika (friss és szárított) világtermelése 34,6 millió tonna volt. Ebből a termelésből 47% Kínából származott, India pedig a legnagyobb szárított csípős paprika termelő volt – 1,4 millió tonna. A csípős paprika fontos szerepet játszik az őslakos amerikai gyógyászatban, a kapszaicint pedig a modern gyógyászatban – főleg helyi készítményekben – a vérkeringés serkentésére és fájdalomcsillapítóként használják. A kapszaicin zöldségolajokhoz vagy az ilyen paprikák terméséhez való hozzáadása kertészetben természetes rovarölőszerként használható.

Paprika – jelentősége, fajtásokfélesége és termelési irányzatai

A paprika termése magas táplálkozási értékkel rendelkezik. C-vitamin tartalma magasabb, mint a narancsé. Több mint 100%-át fedezi a napi ajánlott C-vitamin bevitelnek. B6-vitamin tartalma is jelentős.

A szárított paprika táplálkozási értéke eltérő a víztelenítés és a vitaminok és ásványi anyagok koncentrációja miatt.



A *Capsicum* nemzetség terméseit (hüvelyét) nyersen vagy feldolgozva fogyaszthatják. A főzésben általában a *C. annuum* és *C. frutescens* fajokat használják.

A paprika a jó vízelvezetésű vályogtalajt részesíti előnyben, pH 5,5–6,8 között. Széles tengerszint feletti magassági tartományban fordul elő, 600–1250 mm közötti csapadékmennyiség mellett. A vízzel átitatott talaj és a szárazság a legtöbb fajta számára káros. A magvak a legjobban 25–30 °C-on csíráznak. Az optimális termelési hőmérséklet 18–30 °C között van. Az alacsonyabb, 15 °C-ig terjedő éjszakai hőmérséklet kedvez a terméskötésnek, bár a virágzás késik, ha a hőmérséklet 25 °C alá esik. A virágrügyek általában fejlődésükben megállnak, ha az éjszakai hőmérséklet eléri a 30 °C-ot. A pollen életképessége jelentősen csökken 30 °C felett és 15 °C alatt.

A paprika számos kártevőre és betegségre érzékeny. A vírusok okozzák a legsúlyosabb károkat. A legjobb védekezési módszer a rezisztens fajták használata. Eddig kevés vírusrezisztens fajtát fejlesztettek ki. A paprikára gazdaságilag legjelentősebb vírusok a következők: *Uborka mozaikvírus (CMV)*, *Dohány mozaikvírus (TMV)*, *Paradicsom foltos hervadás vírus (TSWV)*, *Burgonya Y vírus (PVY)*, *Paprika pettyesedés vírus (PMV)*, *Paprika enyhe pettyesedés vírus (PMMV)*, *Dohány marás vírus (TEV)*. Az antraknóz, amelyet a *Colletotrichum*

spp. okoz, jelentős probléma az érett terméseken, és ellenőrizni kell, hogy minimalizáljuk a kórokozó forrását a magvakon vagy a vadon nöövő gazdanövényeken keresztül. E patogénnel szemben részleges rezisztencia állapítható meg.

Egyéb fontos gombabetegségek a késői hervadás – *Phytophthora capsici*, a Verticillium hervadás – *Verticillium dahliae*, a levélfoltosság – *Cercospora capsici*, valamint a baktériumos levélfoltosság – *Xanthomonas vesicatoria*, *X. euvesicatoria*, *X. gardneri*. A fő kártevők a tripszek (*Frankliniella occidentalis*), a levéltetvek (*Myzus persicae*), atkák, sarlósmolyok és mások. Mivel ezek többsége polifág, a védekezés nehéz.

Rezisztencia még nem áll rendelkezésre, de néhány fajtánál mezőtűrést figyeltek meg. A nem megfelelő növényvédő szerek vagy túlzott használatuk gyakran fokozza a paprika kártevőproblémáit. Mindezek jelentős termésvesztést okoznak. A sok kapcsolódó probléma leküzdésére az integrált kártevővédelem a megfelelő.

A legnagyobb paprika termelők Ázsiában Kína, Amerikában – Mexikó és az USA, Afrikában pedig Marokkó, Nigéria és Egyiptom. Európában jelenleg a fő „játékosok” Spanyolország és Hollandia.

Az Agrostats adatai szerint Bulgáriában 2023-ban a paprika termelése 52 000 ezer tonna volt. 2022-höz képest a betakarított terület, az átlagos hozamok és a termelés teljes mennyisége tekintetében bizonyos növekedés figyelhető meg, ami demonstrálja ennek a növénynek a fontosságát. 2024-re a paprikával bevetett terület 2,1%-os növekedése figyelhető meg az előző, 2023-as évhez képest.

* A cikk 2024.06.02-án frissült.