

Paprika – jelentősége, fajtagazdagsága és termelési irányzatai

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

Дата: 10.03.2023 Брой: 3/2023



A paprika (*Capsicum annuum* L.) a 16. század elején került hazánkba. Fokozatosan, más zöldségekkel, mint a káposzta, a hagyma, a fokhagyma, a retek stb. együtt, amelyeket a bolgárok termesztettek, a paprika gyorsan elterjedt és kedvelt zöldségnövényt vált gyümölcsseinek magas tápláló- és diétás értéke miatt. Ezek, édesek és csípősek, számos értékes tápanyagot, vitamint, pigmentet, ásványi anyagot, fenolt, rostot, illó- és aromás anyagot tartalmaznak, amelyek a jellegzetes paprika illatot és ízt adják. A paprika legértékesebb összetevői a C-, A-, E-, P-vitaminok, a K, P, Zn, Mg ásványi anyagok, a folsav stb. A C-vitamin tartalom tekintetében, amely a fajtától és a gyümölcs érettségétől függően 50-400 mg% között változik, a paprika egyenlő a feketeribizlivel, többszörösen meghaladja a citrusnövényeket, mint a citrom és a narancs, valamint szinte minden zöldséget. A

C-vitamin koncentrációja növekszik és a maximumot a gyümölcsök botanikai érettségekor éri el, míg a P-vitamin (rutin) felhalmozódása a műszaki érettségnél fejeződik be.

Az utóbbi években megnőtt az érdeklődés az erős antioxidáns hatású bioaktív anyagok iránt. Ilyenek a karotinoidok, amelyekben a paprika nagyon gazdag, és amelyekből később A-vitamin képződik. Ezek közül a vörös paprika gyümölcsseiben a kapszantin és kapszorubin karotinok dominálnak, a narancsszínűekben a β -karotin, a sárga és zöld gyümölcsökben pedig a lutein és zeaxantin xantofilok. Ezek az összetevők számos egészségügyi előnnyel járnak, beleértve a szem retina védelmét és a szürkehályog kialakulásának kockázatának csökkentését. Egy másik erős bioaktív vegyület a kapszaicin, amely a csípős paprika gyümölcsseiben található. Gyulladáscsökkentő hatású és segít felgyorsítani az anyagcserét, ezáltal hozzájárul a testsúly szabályozásához. Ezek az anyagok természetes színezékként és ízesítőként alkalmazást találnak az élelmiszer-, kozmetikai és gyógyszeriparban, és különféle gyógyszerek és étrend-kiegészítők összetételébe tartoznak. Mindez demonstrálja a paprika minden formában, színben és ízben történő fogyasztásának jelentőségét az emberi egészség szempontjából.

A Maricai Zöldségtermesztési Kutatóintézetben nemesített paprika fajták

Bulgária ismert fajtagazdagságáról, nemesítési eredményeiről és a kultúra termesztésének hagyományairól, és a bolgár kertészek szerepe a változatos formák létrehozásában és a paprika Európában és világszerte történő elterjesztésében egyetemes elismerésben részesül. Több mint 90 éve fejlesztenek paprikavonalakat és -fajtákat a Plovdivi „Marica” Zöldségtermesztési Kutatóintézetben (VCRI), amelyek többsége évtizedekig az ország fő fajtái volt, és némelyikük ma is keresett és termesztett az országban, valamint ajánlott a termelők számára.



Albena

Korai bolgár fajta, amely a Zlaten medal 7 (Aranyérem 7) származék. Alkalmas korai és középkorai szántóföldi termesztésre, valamint védett termesztőberendezésekben. Amikor lehül az idő, nem képez antociánt a gyümölcsökön és a szárán. A gyümölcsök lecsüngőek, enyhén lapítottak, 13-18 cm hosszúak, 5-7 cm szélesek az alapnál, átlagos súlyuk 75-80 g. A mezokarp 4-5 mm vastag. A vegetációs időszak a műszaki érettségig 105-110 nap.



Buketen 50

A VCRI „Marica” intézetben nemesítették. Alkalmas középkorai szántóföldi termesztésre. A gyümölcsök felállók. A Gorogled 6 fajtához képest magasabb a korai érés és koncentráltabb az érés, valamint magasabb a pigmenttartalom (180-230 ASTA egység). A csírázástól a gyümölcsök 70%-os koncentrált érettségéig terjedő vegetációs időszak kb. 145 nap. Magas ellenállósággal rendelkezik a Verticillium hervadással szemben. Kiváló minőségű vörös paprika őrlésre történő előállítására szolgál.



Bolgár Ratund

Hagyományos bolgár fajta. Alkalmas középkorai és késői szántóföldi termesztésre. A növény 35-45 cm magas, két-három ággal. A gyümölcsök lapítottak, három-négy enyhén kifejezett szegmenssel. Az átlagos gyümölcssúly 90-100 g. A mezokarp puha, lédús és édes. A vegetációs időszak a műszaki érettségig 115-120 nap, a botanikai érettségig pedig 140-150 nap. Friss fogyasztásra és feldolgozásra (savanyúság, ljutenica stb.) szánják.

**Fehér Kalinkov**

Bolgár fajta a széles paprikák csoportjából, Kalinkov (Dolma) típus. Alkalmas korai és középkorai szántóföldi termesztésre, valamint védett termesztőberendezésekben. A gyümölcsök felálló, háromkaréjosak, 9-11 cm hosszúak és 5-6 cm átmérőjűek az alapnál. A pericarp kb. 6 mm vastag, vékony héjjal. Műszaki érettségnél a gyümölcsök viaszfehérek, botanikai érettségnél pedig vörösek. A vegetációs időszak kb. 110-115 nap a műszaki és 135-140 nap a botanikai érettségig. Friss fogyasztásra és feldolgozásra szánják.



Fehér Shipka

Helyi fajta, Shipka típus. Középkorai és késői szántóföldi termesztésre, valamint védett termesztőberendezésekben való termesztésre szánják. A gyümölcsök kicsik, kúposak, 5-7 cm hosszúak és 1,5-2,5 cm szélesek az alapnál. Műszaki érettségnél fehéreszöldek, botanikai érettségnél pedig vörösek. A vegetációs időszak a műszaki érettségig 95-100 nap, a botanikai érettségig pedig 144 nap.

Gorogled 6

A VCRI „Marica” intézetben nemesítették vörös paprika őrlésre történő előállítására. Alkalmas középkorai szántóföldi termesztésre. A gyümölcsök felállóak, kúposak, viszonylag széles alapúak. 8-10 cm hosszúak és 3-3,5 cm átmérőjűek az alapnál. A fajta jellemzője a magas szárazanyag-tartalom (25-30%) és a pigmenttartalom a betakarításkor. A vegetációs időszak a 70%-os koncentrált érettségig kb. 160 nap.

**Dzsuljunszka Shipka 1021**

A VCRI „Marica” intézetben nemesítették, Shipka típus. Nagyon korai és hozamtermelő fajta. Korai és középkorai szántóföldi termesztésre, valamint védett termesztőberendezésekben való termesztésre szánják. A gyümölcsök lecsüngőek, kicsik, 4-6 cm hosszúak és 1,5-2,5 cm szélesek az alapnál. Rövid kúp alakúak, enyhén lekerekített csúccsal. Felületük sima, erős fényű. Erősen csípős ízűek. Műszaki érettségnél sötétzöldek, botanikai érettségnél pedig intenzíven vörösek. A gyümölcsúly 8-11 g. A vegetációs időszak a műszaki érettségig 90-95 nap.



Zlaten Medal 7 (Aranyérem 7)

A VCRI „Marica” intézetben nemesítették. Korai és középkorai szántóföldi termesztésre, valamint védett termesztőberendezésekben való termesztésre szánják. A gyümölcsök lecsüngőek, hosszúak. Műszaki érettségnél világoszöldek, botanikai érettségnél pedig vörösek. A mezokarp lédús, puha, édes és kellemesen aromás. A vegetációs időszak 105-110 nap a műszaki érettségig. A terményt friss fogyasztásra és feldolgozásra szánják.



VCRI Delikates

Kürt alakú típus. A VCRI „Marica” intézetben nemesítették a Csorbadijszki fajtából. Alkalmas korai, középkorai és késői szántóföldi termesztésre, valamint védett termesztőberendezésekben való termesztésre. A VCRI Delikates gyümölcsei édesek, nagyon hosszúak, keskenyek az alapnál és keresztirányban ráncosak. Viszonylag magasabb hozamú, mint a kiindulási fajta. A vegetációs időszak a műszaki érettségig kb. 100 nap, a botanikai érettségig pedig 135 nap. A terményt friss fogyasztásra és feldolgozásra (savanyúság stb.) szánják.



VCRI Kalin

A VCRI „Marica” intézet hozamtermelő fajtája paprika őrlésre történő előállítására. Alkalmas középkorai szántóföldi termesztésre. Vis