

Kis termésű paprikák - a fajták, színek, formák és ízek sokfélesége. Jelentőség.

Автор(и): доц. д-р Величка Тодорова, ИЗК "Марица", ССА; докторант Дарина Аргирова, Институт по зеленчукови култури "Марица", Пловдив, ССА

Дата: 05.03.2026 Брой: 3/2026



Összefoglaló

A paprika, a *Capsicum* nemzetség, világszerte jelentős kultúrnövény, gyümölcseinek sokrétű felhasználhatósága miatt, amelyek számos alakban, méretben, színben, ízben és változó csípősségi fokozattal (halálisan csípőstől a nem csípős/édesig) fordulnak elő. Ezek a legtöbb nemzet étrendjében megtalálhatók. Nem csak friss és feldolgozott zöldségként, hanem fűszerként is használják őket. Gyógyszerészeti és orvosi alkalmazásuk is van, míg a csípős paprikából kivont kapszaicin anyagot önvédelemre szolgáló fegyverek alkotóelemeként használják. A paprikák

szerte a világon megtalálhatók, és még ha nem is fogyasztják őket, dísznövényként számos tájképi elem részét képezik. A *Capsicum* nemzetségben több mint 40 fajt azonosítottak, amelyek többsége kistermésű. Az új fajok felfedezése az eredeti központokban tovább folytatódik. Sokuk értékes ellenállási forrás a biotikus stressztényezőkkel szemben, és felhasználhatók a nemesítési programokban ellenálló vonalak és fajták létrehozására.



Bulgáriában és a Balkán-félsziget szomszédos országaiban

Elsősorban a *Capsicum annuum* L. fajba tartozó paprikákat termesztik. Popov Pável akadémikus osztályozást készített a helyi paprika fajtákról, formákról és populációkról a termés alakja függvényében. Három alfajt különített el: Nagygumós, Kistermésű és Csokros. Később ezt az osztályozást a Csokros paprika alfajra Hrisztov és Todorov egészítette ki és bővítette [1]. A Nagygumós alfaj két csoportot foglal magában – Széles és Hosszú gumós, mindegyik három típussal. Ennek az alfajnak van a legnagyobb gazdasági jelentősége, ezért a nemesítés elsősorban a nagygumós vonalak és fajták létrehozására összpontosít. Ennek eredményeként nagyobb számú bejegyzett paprika fajta áll rendelkezésre, amelyek meglehetősen változatosak, különböznek termés alakban, termelési és fogyasztási irányultságban, bokornövekedésben, színezésben, termés tájolásban és ízben, valamint egyéb növényi és termésjellemzőkben.

A *Capsicum annuum* L. egy kisebb részét képezi a Kistermésű paprika alfaj, amely a termés alakjától függően a Cseresznye-szerű paprika csoportra és a Sisak csoportra oszlik, típusokkal: tompa csúcsú, közönséges (kúpos), orsó alakú és vékony hosszú sisakok. A Kistermésű paprikák közül a 'Shipka Sladka' és a 'Dzhyulyunska Shipka 1021' fajtákat a Maritsa Zöldségtermesztési

Intézetben hozták létre, amelyek közül az utóbbi sok éven át az egyik fő fajta volt ebben az alfajban Bulgáriában termesztve. Az Intézetben egy másik széles körben elterjedt helyi fajta-populáció – a 'Byala Shipka' – magtermesztését is évek óta végzik. Ehhez az alfajhoz tartoznak a 'Ribki' paprikák is, amelyeket a fogyasztók keresnek, bár kisebb mennyiségben. A kistermésű paprikák, amelyek főleg csípős ízűek, fogyasztása hagyományokkal rendelkezik, de nem rendelkezik ilyen gazdasági jelentőséggel az ország és a régió számára. A Csokros paprika alfaj, amely a legkevesebb számú, viszont szintén két csoportra oszlik – az első Nagygumós és a második Kistermésű.



Világszerte a *C. annuum* fajba tartozó kistermésű paprikák közül széles körben elterjedtek a cayenne paprika, jalapeño és pimiento típusú fajták. Az első típus erősen csípős termésekkel rendelkezik, keskeny, hosszú, és Popov P. akadémikus osztályozása szerint hasonlít a sisak csoporttól a kürt alakú típusig, amelyeket főleg botanikai érettségben használnak. A második típus Mexikóból származik és mérsékelten csípős terméseket képez, hasonlóan a tompa csúcsú sisakokhoz, amelyeket főleg zöld állapotban szednek és fogyasztanak. A Pimiento típusú fajták cseresznye-szerű termésekkel rendelkeznek, édesek vagy enyhén csípősek, és botanikai érettségben használják őket.



Ezen kívül a *Capsicum annuum* L. fajhoz tartozik a kistermésű vad paprika, *C. annuum* var. *glabriusculum* (úgynevezett madárpaprika, madárszem, chile tepin), amelynek elsődleges központjai Dél-Amerika északi és Észak-Amerika déli részein találhatók. A növény évelő cserje, erősen elágazó, nagyon nagy számú termést képez (100-250), amelyek nagyon kicsik (0,5-2,5 g), kerek, enyhén megnyúltak vagy kúposak, erősen csípősek, és vékony hosszú kocsányokhoz kapcsolódnak[2]. Díszcélra is sikeresen termesztett. E faj egy példányának vizsgálata során bolgár körülmények között 1,28 g súlyt állapítottak meg [3].



Azonosítás és faji sokféleség

Az első felfedezett paprika maradványok Kr. e. 8000-ből származnak, a termesztés pedig legkorábban Kr. e. 6000 körül kezdődött. Kezdetben öt paprika fajt vontak be a termesztésbe – *C. annuum*, *C. chinense*, *C. frutescens*, *C. pubescens* és *C. baccatum*. Az első három világszerte elterjedt, az utolsó kettő pedig főleg Dél-Amerikában. A legcsípősebb termésű faj a *C. chinense*, beleértve a halálosan csípős habanerót. A híres Tabasco szósz a *C. frutescens* gyümölcseiből készítik. *C. pubescens* nagyon csípős, vastag falú termésekkel rendelkezik, amelyet az inkák évezredek óta termesztettek. A legszélesebb körben termesztett és a legnagyobb fajta-változatossággal rendelkező faj a *C. annuum* L., amely egyben a fő faj Bulgária és a Balkán régió számára is.



Még 20 évvel ezelőtt is arról számoltak be, hogy több mint 36 fajt azonosítottak, köztük *C. cardenasi*, *C. chacoense*, *C. eximium*, *C. praetermisum*, *C. galapagoense*, *C. tovarii*, *C. ciliatum* és mások [4]. A *C. chacoense* példányait baktériumos foltosság, antraknóz, lisztharmat és *Phytophthora* gyökérrothadás ellenállónak azonosították, ami kiemeli a vad *Capsicum* fajokban rejlő erős természetes védekezési mechanizmusokat és azok potenciális alkalmazásait ellenállási forrásként a nemesítésben. A *C. baccatum* fajok szintén ígéretes ellenállási forrásnak bizonyulnak a fő paprika betegségekkel szemben [5].



A nemzetség evolúciója és botanikai jellemzői, taxonómiája, valamint a gazdaságilag jelentős betegségekkel és kártevőkkel szembeni ellenállást birtokló gének forrásainak keresése kapcsán továbbra is új vad fajokat fedeznek fel a paprika eredeti központjaiban – Észak-Amerika (Mexikó), Közép-Amerika (a Karib-térség) és Dél-Amerika trópusi övezeteiben (Bolívia alföldjein, az Amazonas északi részén és a Déli-Andok középső szintjein) [6]. Ezt támasztja alá, hogy az elmúlt években összesen 43 fajt osztályoztak és írtak le [7]. E vad fajok egy része nagyon nehezen termesztett, de molekulárisan jellemzik őket, hogy megkülönböztessék egymástól, ismerjük genetikai profiljukat és potenciáljukat. Az osztályozásukon dolgoznak, és a fajok közötti rokonsági kapcsolatokat keresik.

Színek, formák és ízek sokfélesége

Az átfogó részletes fenotípusos jellemzés hiánya valószínűleg a legnagyobb tényező ezen fontos genetikai variabilitási források elégtelen felhasználásában, amit a növényi anyaghoz való korlátozott hozzáférés, a hibridizációs és beporzási akadályok közöttük stb. követ. Az e fajok megőrzésére irányuló erőfeszítések mind *in situ*, mind *ex situ* korlátozottak, és ennek eredményeként egy faj, a *C. lanceolatum* (Greenm.) C. V. Morton és Standl., már kihalt Észak-Amerikában [8].

A fajok részletes fenotípusos jellemzése magában foglalja a növény és szár magasságát, a szár vastagságát és szőrözöttségét, a levél méreteit, alakját és szőrözöttségét stb., de a legjelentősebbek a virágrészeket és a termést leíró tulajdonságok.

A paprika virágai kétivarúak, egyedül vagy csoportokban (csokros formákban) találhatók függőlegesen, vízszintesen tájolt vagy lefelé görbült kocsányokon. A párta fehér, halványsárga, lila vagy halványzöldes, foltok nélkül vagy foltokkal a szíromleveleken. A porzók kékesek, lilák vagy halványsárgák.



A virágrészek színezése segít meghatározni és megkülönböztetni néhány paprika fajt. Például a *C. pubescens* kék-lila szíromlevelekről és részben fehér, részben lila porzókról ismert. A *C. eximium* olyan virágokat képez, amelyek szíromlevelei a lila különböző árnyalataiban színezettek, míg a *C. pereirae* esetében a párta alapján zöldes vagy sárgás foltok, felettük pedig lilás-vörös foltok találhatók, a *C. baccatum* esetében pedig a szíromlevelek fehérek, középen halvány sárga-zöldes folttal.

