

Перец – важная овощная культура

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

Дата: 03.06.2024 Брой: 6/2024



Перец (*Capsicum*) происходит из Америки, где его культивировали на протяжении тысяч лет. Позже его выращивание распространилось по всему миру, и он стал одним из основных овощей в питании человека. Помимо основного использования, он также применяется в качестве специи и в медицине. Христофор Колумб привез его в Европу, и к середине XVII века перец уже выращивали в Южной и Центральной Европе как пряное и лекарственное растение.

Род *Capsicum* включает 20–27 видов, из которых культивируются 5: *C. annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* и *C. pubescens*. Плоды *Capsicum* могут значительно различаться по цвету, форме и размеру как между видами, так и внутри них. Перу считается страной с наибольшим культивируемым

разнообразием сортов *Capsicum*. Боливия, в свою очередь, — страна, где потребляется наибольшее разнообразие диких перцев рода *Capsicum*.

Разнообразие сортов перца определяется целевым назначением продукции. Одни выращиваются для раннего созревания, для других важны размер плода, окраска и урожайность, а для третьей группы значимы биохимический состав плодов и другие признаки. Наряду с отбором по специфическим качествам плодов, таким как вкус и цвет, ведется постоянная работа по устойчивости к определенным вредителям, болезням и абиотическому стрессу. Перец выращивают как в открытом грунте, так и в защищенных сооружениях, на почве и гидропонным методом. В последние годы, помимо традиционного производства, акцент делается и на органическое производство.

Селекционная программа по перцу в Болгарии направлена на создание: более урожайных сортов; устойчивых к экономически значимым болезням и вредителям; с отличными вкусовыми качествами, определяемыми содержанием сухого вещества, сахаров, кислот и витамина С — на технической спелости свыше 150 мг%, на биологической спелости — свыше 200 мг%; с высоким содержанием пигментов у сортов для размола — свыше 200 единиц ASTA и сохранением этих пигментов при хранении молотого перца.

В последние годы во всем мире усилия направлены на создание сортов, адаптированных к различным регионам, которые раскрывают свой биологический потенциал в конкретных климатических условиях.

В мировом масштабе, помимо сладкого перца, производится также значительное количество острого перца. Жгучесть, характерная для определенных типов перца, обусловлена повышенным содержанием капсаицина в плодах. Он присутствует в больших количествах в плацентарной ткани (которая удерживает семена), внутренних перегородках и, в меньшей степени, в других мясистых частях. Сами семена не содержат капсаицин, хотя его наибольшая концентрация обнаруживается в белой сердцевине вокруг них. Количество капсаицина в острых перцах значительно варьируется в зависимости от сорта. В 2013 году мировое производство острого перца (свежего и сушеного) составило 34,6 млн тонн. Из этого объема 47% пришлось на Китай, а Индия была крупнейшим производителем сушеного острого перца — 1,4 млн тонн. Острый перец важен в традиционной американской медицине, а капсаицин используется в современной медицине — в основном в препаратах для местного применения — как стимулятор кровообращения и как анальгетик. Добавление капсаицина в растительные масла или плоды таких перцев может использоваться в садоводстве в качестве натурального инсектицида.

Перец — значение, сортовое разнообразие и направления производства

Плоды перца обладают высокой питательной ценностью. Содержание витамина С в них выше, чем в апельсинах. Они содержат более 100% рекомендуемой суточной нормы этого витамина. Также значимо содержание витамина В6. Сушеный перец имеет иную питательную ценность из-за обезвоживания и концентрации витаминов и минералов.



Плоды (стручки) рода *Capsicum* можно употреблять в сыром или переработанном виде. В кулинарии обычно используются виды *C. annuum* и *C. frutescens*.

Перец предпочитает хорошо дренированные суглинистые почвы с pH 5,5–6,8. Он распространен в широком диапазоне высот, при количестве осадков 600–1250 мм. Заболачивание и засуха вредны для большинства сортов. Семена лучше всего прорастают при 25–30 °С. Оптимальные температуры для производства находятся в диапазоне 18–30 °С. Более низкие ночные температуры до 15 °С благоприятствуют завязыванию плодов, хотя цветение задерживается при падении температуры ниже 25 °С. Цветочные почки обычно перестают развиваться, если ночные температуры достигают 30 °С. Жизнеспособность пыльцы значительно снижается выше 30 °С и ниже 15 °С.

Перец чувствителен к большому количеству вредителей и болезней. Наиболее серьезный ущерб наносят вирусы. Лучший метод борьбы — использование устойчивых сортов. Было создано немного сортов с вирусной устойчивостью. Вирусы, имеющие наибольшее экономическое значение для перца: *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)*. Антракноз, вызываемый *Colletotrichum spp.*, является основной проблемой на созревших плодах, и его необходимо контролировать, чтобы минимизировать источник инокулюма через семена или растения-хозяева-самосевки. Была установлена частичная устойчивость к этому патогену.

Другие важные грибные болезни: фитофтороз — *Phytophthora capsici*, вертициллезное увядание — *Verticillium dahliae*, пятнистости листьев — *Cercospora capsici*, а также бактериальная пятнистость листьев — *Xanthomonas vesicatoria*, *X. euvesicatoria*, *X. gardneri*. Основные вредители: трипсы (*Frankliniella occidentalis*), тли (*Myzus persicae*), клещи, совки и другие. Поскольку большинство из них полифаги, борьба затруднена. Устойчивость пока недоступна, но у некоторых сортов наблюдается полевая толерантность. Неподходящие пестициды или их чрезмерное использование часто усугубляют проблемы с вредителями на перце. Все они вызывают значительные потери урожая. Для преодоления множества связанных проблем подходит интегрированная защита растений.

Крупнейшие производители перца в Азии — Китай, в Америке — Мексика и США, а в Африке — Марокко, Нигерия и Египет. В Европе основные «игроки» на данный момент — Испания и Нидерланды.

Согласно данным Agrostats, в Болгарии в 2023 году производство перца составило 52 000 тысяч тонн. По сравнению с 2022 годом наблюдается определенный рост убранной площади, средней урожайности и общего объема производства, что демонстрирует важность этой культуры. На 2024 год наблюдается увеличение посевных площадей под перцем на 2,1% по сравнению с предыдущим 2023 годом.

* *Статья обновлена 02.06.2024.*