

Баклажан – значение, подходящие сорта и направления выращивания

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

Дата: 09.03.2023 Брой: 3/2023



Происхождение и распространение

Баклажан (*Solanum melongena* L.) как овощная культура известен с древних времен. В своих исследованиях еще в 1935 году Вавилов Н.И., определяя центры происхождения культурных растений, указал в качестве такового для баклажана Индию, включая Бирму и Ассам, где его до сих пор можно встретить в диком виде. Мелкоплодные сорта происходят из Центрального и Южного Китая.

Баклажан выращивают в основном в азиатских странах. Его культивируют в Южной и Восточной Азии с доисторических времен. Упоминается, что Посланник Аллаха (мир ему) сказал: «Баклажан полезен,

потому что его едят». В Западную Европу он попал только около 1500 года. Его многочисленные арабские и североафриканские названия, а также отсутствие древнегреческого или латинского названия показывают, что в регион Средиземноморья он был завезен арабами в раннем Средневековье.

Научное название «*melongena*» происходит от арабского названия XVI века для одного из видов баклажана. Из-за принадлежности к семейству *Пасленовые (Solanaceae)* в прошлом его считали ядовитым. Восточные народы всегда относились к баклажану с почтением и даже называли его «королем овощей», в то время как европейцы боялись употреблять эти плоды в пищу. Древние греки первыми ввели это предубеждение, считая, что баклажан затуманивает разум. Красивый своим гляцевым темно-фиолетовым цветом, но также и мистический, баклажан известен под многими названиями и сортами, некоторые из которых довольно нелестны. Веками он имел ужасную репутацию и выращивался скорее как декоративное растение, чем как источник пищи. Дикие формы баклажана были гораздо более горькими, чем культурные сорта. Когда европейцы впервые с ним столкнулись, они окрестили его «бешеным яблоком» – в итальянском языке название баклажана сохранилось как *Melanzane* (от латинского *Mela insana*, или «яблоко безумия»).

В Европу он был завезен в XVI веке – сначала в Испанию, Португалию и Италию. Распространен в южных регионах Пиренейского, Апеннинского и Балканского полуостровов. Крупнейшие производители – Китай, Индия, Египет, Япония, Индонезия, Иран и Турция. В Европе наиболее широко его выращивают в Испании и Франции. В Болгарию баклажан, вероятно, попал из Анатолии. Сохранившиеся до наших дней названия в национальной кухне говорят о том, что он был завезен турками. В настоящее время более крупные площади под баклажаном встречаются вдоль долин рек Марица, Тунджа, Дунай и Черноморского побережья.



фото: проф. д-р Хриска Ботева

Баклажан – традиционна овощна култура за нашата страна. В последните години площите, заети с баклажан в България, съставляват около 20 000 декара. Около 65–70% продукция се използва от консервната промишленост.

При оценката на агро-екологичния потенциал в нашата страна с цел оптимизация на структурата на селскостопанското производство 44,6% от площите под овощни култури са разположени главно на територията на Южно-централния регион. Подходящи условия за отглеждане на баклажан в този регион съществуват в Переходно-континенталната климатична област, при това най-голямата е климатичната подобласт на Източната Централна България. Тя обхваща голяма част от низменостите на реките Марица и Тунджа. Континентално-средиземноморската климатична област с Южнобългарската климатична подобласт и климатичният район на източните речни долини Родоп също имат подходящи почвено-климатични условия за производство на баклажан.



Химический состав, пищевая и калорийная ценность плодов

В нашей кухне из баклажанов готовят большое разнообразие блюд, как самостоятельных, так и в сочетании с другими пищевыми продуктами. Пищевое значение баклажана определяется химическим составом и формой отдельных веществ в его плодах. Они содержат 7,6–10,8% сухого вещества, 2,7–3,4% сахаров, 0,6–1,2% сырого протеина, 1,1–1,7% целлюлозы и минеральные соли фосфора, калия, магния, железа, марганца и других. Содержание витаминов (С, РР, витамины группы В, провитамин А) невысокое. Горький вкус баклажанов обусловлен гликоалкалоидом соланином М, количество которого увеличивается в процессе созревания плодов.

Помимо того, что баклажаны являются источником сахаров, минеральных солей и витаминов, они обладают доказанным лечебным действием. Проявляют фитонцидное действие против некоторых спор, останавливают воспалительные процессы, стимулируют пищеварение и способствуют снижению количества жиров и холестерина в крови. Их рекомендуют для профилактики и лечения атеросклероза. Содержание калия определяет диетические свойства баклажана, так как он способствует выведению жидкости из организма и усиливает работу сердца. Поэтому баклажаны – подходящая пища для людей с

сердечно-сосудистыми заболеваниями. Их также рекомендуют при подагре, так как они стимулируют выведение солей мочевой кислоты. Не рекомендуются людям с заболеваниями почек.

Сортовой состав

В сельскохозяйственной практике выращивают разные *типы баклажанов* – *американский, итальянский, сицилийский, восточный и белый*.

Американский баклажан – удлиненной формы, темно-фиолетового цвета, самый популярный;

Восточный баклажан – слегка удлиненный, с тонкой кожицей и значительно меньшим количеством семян; **Итальянский баклажан** – относительно меньшего размера, выглядит как миниатюрная версия других типов, с нежной кожицей и мякотью, а также значительно лучшими вкусовыми качествами;

Сицилийский баклажан – крупный, круглый и неправильной формы, с чрезвычайно тонкой кожицей и слегка сладковатым вкусом; **Белый баклажан** – с толстой кожицей и плотной мякотью.

Наиболее широко выращиваемые в Европе и Северной Америке сорта имеют удлиненно-яйцевидную форму, длиной 12–25 см и шириной 6–9 см, с темно-фиолетовой кожицей. Гораздо большее разнообразие форм, размеров и цветов выращивается в Индии и других странах Азии, где широко распространены сорта с овальной формой. У некоторых сортов наблюдается градиент цвета от белого у плодоножки до светло-розового или темно-фиолетового или даже черного. Существуют также зеленые или фиолетовые типы с белыми полосками. Китайские баклажаны обычно более тонкие и удлиненные, напоминающие слегка раздутый «огурец».

Используемые сорта должны соответствовать высоким критериям: они должны быть сильнорослыми, адаптивными, толерантными к перепадам температур, с высокой устойчивостью к болезням и вредителям. Предпочтение отдается сортам с нормальным содержанием семян или бессемянным, которые медленнее темнеют после нарезки. Особенно актуально внедрение сортов, устойчивых к вертициллезному увяданию. В последнее время селекционные центры предлагают сорта с устойчивостью к TMV и CMV1, а также устойчивые формы к неблагоприятным условиям – низким и высоким температурам.

В условиях рыночной экономики непрерывно возрастают требования к качеству продукции для различных направлений использования:

- *Сорта, предназначени за потребление в свежем виде*, должны иметь высококачественные плоды – крупные, равномерно окрашенные с сильным блеском, нежной консистенцией и без горького вкуса.

- *Консервная промышленность* предъявляет специфические требования к сортам баклажана – такие как цвет и консистенция мякоти, скорость потемнения после нарезки и т.д. Внутренняя часть плода должна быть белой, без горечи и очень медленно темнеть в процессе технологической обработки. Для фарширования подходят сорта с грушевидными или круглыми плодами, а с удлинёнными или цилиндрическими – для жареных консервов.

Сортовое разнообразие в нашей стране ограничено, и в основном выращиваются зарубежные сорта. При выборе сорта необходимо учитывать конкретные производственные условия и предполагаемое использование продукции. Выбираются сорта, плоды которых соответствуют требованиям международного и внутреннего рынков. Их классифицируют по целевому назначению: для икры (баклажанной пасты), для переработки путем жарки и для непосредственного потребления населением.

Болгарская селекция



Болгарский 12 - Среднеранний болгарский сорт. Характеризуется выровненными плодами и хорошим потенциалом урожайности. Плоды крупные, удлиненно-грушевидной формы, с темно-фиолетовой кожицей с сильным блеском, с белой и нежной мякотью. Их поверхность гладкая. Вегетационный период

до первого сбора 120–125 дней. Средняя урожайность 4–5 т/да. Сорт пригоден для полевого производства для нужд консервных предприятий и для приготовления блюд.

Лач – Ранний и высокоурожайный болгарский сорт. Плоды цилиндрически-грушевидной до цилиндрической формы, темно-фиолетовые с блеском и средней массой 200–300 грамм. Мякоть беловатого цвета, с меньшим количеством семян, чем Болгарский 12, без горечи и со временем потемнения в один час. Сорт имеет низкое содержание соланина. Vegetационный период от всходов до первого сбора 100–114 дней. Средняя урожайность 5,5–5,8 т/да. Сорт пригоден для нарезки кружочками и для запекания