

Перец – традиционна култура для Болгарии

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

Дата: 24.05.2016 Брой: 5/2016



Перец занимает пятое место среди овощных культур в мире по объему производства и площади возделывания, а в нашей стране – второе после картофеля. Его значение для человека обусловлено ценными пищевыми и вкусовыми качествами плодов, которые являются источником витаминов, органических кислот, сахаров, алкалоида капсаицина, «ответственного» за остроту некоторых сортов перца, а также эфирного и растительного масла – олеорезина.

Они также богаты витаминами С, Р, А, В, Е, полифенолами, каротиноидами и сахарами. Сорты перца делятся на две группы – сладкие и острые. По содержанию витамина С сладкий перец в 4–5 раз превосходит лимоны, апельсины и все другие овощи. В них содержится больше сахаров и меньше капсаицина, чем в острых перцах. Плоды перца

также содержат много пигментов – ликопин, каротин, рутин и др., которые обладают выраженным антиоксидантным действием. Содержание ликопина колеблется от 0,18 до 0,36 мг/% – в зависимости от сорта. Один зеленый перец может обеспечить до 8% рекомендуемой суточной нормы витамина А, 180% витамина С, 2% кальция и 2% железа.

Перец происходит из Центральной и Южной Америки – Гватемалы и Мексики. Коренные народы тропической Америки выращивали его с древних времен. Даже сегодня он встречается на своей родине в диком виде как многолетний полукустарник. Считается, что Перу – это страна, где выращивается наибольшее разнообразие перцев, а Боливия считается страной, где потребляется наибольшее разнообразие плодов дикого перца. В Европу перец был завезен Христофором Колумбом и быстро распространился по континенту, а в Болгарию он попал в XVI веке.

Род *Capsicum* включает 20–27 видов. Из них 5 являются культурными видами. Его плоды значительно различаются по цвету, форме и размеру как между видами, так и внутри одного вида, что привело к путанице во взаимоотношениях между таксонами. С помощью хемосистематических исследований были сделаны различия между сортами и видами. Среди культурных растений перец не имеет себе равных по изменчивости сортовых признаков, на которые сильно влияют условия его выращивания. Наша страна также известна разнообразием местных форм и выведенных сортов. Это связано с благоприятными условиями для его развития, накопленным опытом овощеводов в его выращивании и предпочтениями потребителей, обусловленными высокой биологической ценностью плодов. Основные группы перцев – крупноплодные, мелкоплодные и букетные типы. Крупноплодные перцы делятся на широкие и длинные. Мелкоплодные представители – в основном острые перцы, а букетные типы – перцы для перемалывания. В зависимости от вегетационного периода сорта делятся на ранние, среднеранние и поздние.

Перец неизменно присутствует на болгарском столе как в свежем, так и в переработанном виде. Сырые или жареные плоды используются для приготовления салатов, многих блюд и консервированной продукции (жареный, маринованный, соки, пюре, лютеница, соленья). Он используется в медицине как средство, стимулирующее аппетит, улучшающее пищеварение, для лечения анемии, гиповитаминозов и т.д., а его бактерицидное действие подавляет развитие микроорганизмов. Острые перцы также используются в лечебных целях. В фармацевтике капсаицин используется для приготовления мазей и пластырей, применяемых при ишиасе, радикулите и подагре.

Крупнейшим производителем перца является Китай, за ним следуют Мексика, Индонезия, Турция и Испания. Крупнейшим экспортером перца в ЕС является Испания. В 2013 году она экспортировала 518 тысяч тонн. Это составляет 46% импорта перца в ЕС. Крупнейшим импортером перца в ЕС является Германия. В том же году она импортировала 337 тысяч тонн.

В нашей стране перец выращивается в основном в открытом грунте. В поле высаживают сорта для свежего потребления и для переработки. В теплицах в основном представлены сорта для свежего потребления и для фарширования. В структуре тепличного производства перец занимает третье место вместе с клубникой – 10–20% площадей. Для площадей открытого грунта наблюдается значительная изменчивость по годам. В 2014 году площади под перцем были в 3 раза меньше по сравнению с 2006 годом. Перец имеет значительную долю в экспорте овощей. Традиционными рынками сбыта являются Чехия, Германия, Австрия, Румыния.

Крупнейшими импортерами овощей, включая перец, в Болгарию являются Турция, Северная Македония, Греция, Испания, Нидерланды и другие. Данные таблицы показывают, что по перцу баланс отрицательный, в пользу импорта. Мы импортируем в основном тепличный перец, а в конце лета – небольшие объемы для нужд перерабатывающей промышленности.