

Paprika – glavna povrtarska kultura

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

Дата: 03.06.2024 Брой: 6/2024



Paper (*Capsicum*) potiče iz Amerike, gde se gaji hiljadama godina. Kasnije je njegovo gajenje započeto širom sveta i postao je jedno od glavnih povrća u ljudskoj ishrani. Pored primarne upotrebe, koristi se i kao začin i u medicini. Kristofer Kolumbo ga je doneo u Evropu i do sredine 17. veka paprika se gajila u južnoj i srednjoj Evropi kao začinska i lekovita biljka.

Rod *Capsicum* se sastoji od 20–27 vrsta, od kojih je 5 gajenih: *C. annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* i *C. pubescens*. Plodovi *Capsicum* mogu značajno varirati u boji, obliku i veličini kako između vrsta tako i unutar njih. Peru se smatra zemljom sa najvećom gajenom raznovrsnošću sorti *Capsicum*. Bolivija, s druge strane, je zemlja u kojoj se konzumira najveća raznolikost divljih papriki roda *Capsicum*.

Raznovrsnost sorti paprike određena je namenom proizvodnje. Neke se gaje zbog ranosti, za druge su veličina ploda, obojenost i prinos od značaja, dok je za treću grupu značajan biohemijski sastav plodova i druge osobine. Uz selekciju specifičnih kvaliteta ploda kao što su ukus i boja, kontinuirano se radi na otpornosti na specifične štetočine, bolesti i abiotički stres. Paprika se gaji i na otvorenom polju i u objektima zaštićenog gajenja, na zemljištu i hidroponskom metodom. Poslednjih godina, pored konvencionalne proizvodnje, akcenat je stavljen i na organsku proizvodnju.

Program oplemenjivanja paprike u Bugarskoj ima za cilj razvoj: sorti sa većim prinosom; otpornih na ekonomski značajne bolesti i štetočine; sa izvrsnim kvalitetom ukusa, određenim sadržajem suve materije, šećera, kiselina i vitamina C – u tehničkoj zrelosti preko 150 mg%, u botaničkoj zrelosti – preko 200 mg%; visokog sadržaja pigmenta u sortama za mlevenje – preko 200 ASTA jedinica i očuvanja tih pigmenta tokom skladištenja mlevene paprike.

Poslednjih godina, svetski naponi su usmereni ka razvoju sorti prilagođenih različitim regionima, koje otkrivaju svoj biološki potencijal pod specifičnim klimatskim uslovima.

Globalno, pored slatke paprike, proizvodi se i značajna količina ljute paprike. Ljulina karakteristična za određene tipove paprike posledica je povećanog sadržaja kapsaicina u plodovima. On je prisutan u velikim količinama u tkivu placente (koje drži seme), unutrašnjim membranama i, u manjoj meri, u drugim mesnatim delovima. Sama zrna ne sadrže kapsaicin, iako se najveća koncentracija nalazi u beloj srži oko njih. Količina kapsaicina u ljutim paprikama znatno varira u zavisnosti od sorte. U 2013. godini, svetska proizvodnja ljute paprike (sveže i sušene) iznosila je 34,6 miliona t. Od ove proizvodnje, 47% je bilo iz Kine, a Indija je bila najveći proizvođač sušene ljute paprike – 1,4 miliona t. Ljuta paprika je značajna u autohtonoj američkoj medicini, a kapsaicin se koristi u savremenoj medicini – uglavnom u preparatima za lokalnu primenu – kao stimulator cirkulacije krvi i kao analgetik. Dodavanje kapsaicina biljnim uljima ili plodovima takvih papriki može se koristiti u hortikulturi kao prirodni insekticid.

Paprika – značaj, sortna raznolikost i pravci proizvodnje

Plodovi paprike imaju visoku nutritivnu vrednost. Njihov sadržaj vitamina C je veći nego kod pomorandže. Sadrže preko 100% preporučene dnevne vrednosti za ovaj vitamin. Značajan je i sadržaj vitamina B6. Sušena paprika ima drugačiju nutritivnu vrednost zbog dehidracije i koncentracije vitamina i minerala.



Plodovi (mahune) roda *Capsicum* mogu se konzumirati sveži ili prerađeni. Oni koji se koriste u kulinarstvu obično su vrste *C. annuum* i *C. frutescens*.

Paprika preferira dobro drenirana ilovačasta zemljišta sa pH 5,5–6,8. Rasprostranjena je na širokom rasponu nadmorskih visina, sa padavinama između 600–1250 mm. Zalivanje i suša su štetni za većinu sorti. Semena najbolje klijaju na 25–30 °C. Optimalne temperature za proizvodnju su između 18–30 °C. Niže noćne temperature do 15 °C pogoduju zametanju ploda, iako cvetanje kasni kada temperature padnu ispod 25 °C. Cvetni pupoljci obično prestaju da se razvijaju ako noćne temperature dostignu 30 °C. Vitalnost polena je značajno smanjena iznad 30 °C i ispod 15 °C.

Paprika je osetljiva na veliki broj štetočina i bolesti. Virusi uzrokuju najozbiljnija oštećenja. Najbolji metod suzbijanja je upotreba otpornih sorti. Razvijeno je malo sorti sa otpornošću na viruse. Virus od najvećeg ekonomskog značaja za papriku su *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). Antraknoza, koju izaziva *Colletotrichum spp.*, je glavni problem na zrelim plodovima i mora se suzbiti kako bi se minimizirao izvor inokuluma kroz seme ili dobrovoljne biljke domaćine. Ustanovljena je delimična otpornost na ovog patogena.

Ostale važne gljivične bolesti su plamenjača – *Phytophthora capsici*, verticilijumsko uvenuće – *Verticillium dahliae*, pegavost listova – *Cercospora capsici*, kao i bakterijska pegavost listova – *Xanthomonas vesicatoria*, X.

euvesicatoria, *X. gardneri*. Glavne štetočine su tripsi (*Frankliniella occidentalis*), vaši (*Myzus persicae*), grinje, sovice i drugi. Pošto je većina njih polifagna, suzbijanje je teško. Otpornost još uvek nije dostupna, ali se terenska tolerancija primećuje kod nekih sorti. Nepodesni pesticidi ili njihova prekomerna upotreba često povećavaju probleme sa štetočinama kod paprike. Sve one uzrokuju značajne gubitke prinosa. Da bi se prevazišli mnogi srodni problemi, primeren je integralni upravljač štetočinama.

Najveći proizvođači paprike u Aziji su Kina, u Americi – Meksiko i SAD, a u Africi – Maroko, Nigerija i Egipat. U Evropi su glavni „igrači“ trenutno Španija i Holandija.

Prema podacima Agrostats-a, u Bugarskoj je 2023. godine proizvodnja paprike iznosila 52.000 hiljada tona. U poređenju sa 2022. godinom, primećen je određeni porast ubranih površina, prosečnih prinosa i ukupne količine proizvodnje, što pokazuje značaj ove kulture. Za 202. godinu, primećen je porast od 2,1% u posejanim površinama paprikom u odnosu na prethodnu 2023. godinu.

* Članak je ažuriran 02.06.2024.