

Плави патлиџан – значај, погодне сорте и смернице за гајење

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

Дата: 09.03.2023 Брой: 3/2023



Poreklo i rasprostranjenost

Patlidžan (*Solanum melongena* L.), kao povrtarska kultura, poznat je od davnina. U svojim studijama još 1935. godine, Vavilov I., definišući centre porekla gajenih biljaka, kao takav za patlidžan je naveo Indiju, uključujući Burmu i Asam, gde se i danas može naći u divljem stanju. Sitnoplodni kultivari potiču iz centralne i južne Kine.

Patlidžan se najviše gaji u azijskim zemljama. Gajen je u južnoj i istočnoj Aziji još od praistorije. Pominje se da je Poslanik Allaha (s.a.v.s.) rekao: "Patlidžan pomaže jer se jede." U zapadnu Evropu stigao je tek oko 1500.

godine. Njegova brojna arapska i severnoafrička imena, kao i nedostatak starogrčkog ili latinskog naziva, pokazuju da su ga u region Mediterana u ranom srednjem veku uveli Arapi.

Naučni naziv "melongena" potiče od arapskog naziva iz 16. veka za jednu vrstu patlidžana. Zbog pripadnosti porodici *Solanaceae*, u prošlosti se smatrao otrovnim. Istočni narodi su oduvek tretirali patlidžan sa poštovanjem i čak ga nazivali "kraljem povrća", dok su se Evropljani plašili da jedu ove plodove. Stari Grci su prvi uveli ovu predrasudu, verujući da patlidžan pomućuje razum. Lep po svom sjajno tamnoljubičastom koloritu, ali i mističan, patlidžan je poznat pod mnogim imenima i kultivarima, od kojih su neki prilično neuljudni. Vekovima je imao užasnu reputaciju i gajio se više kao ukrasna biljka nego kao izvor hrane. Divlji oblici patlidžana bili su mnogo gorkiji od gajenih kultivara. Kada su se Evropljani prvi put susreli s njim, označili su ga kao "ludu jabuku" – na italijanskom je naziv patlidžana sačuvan kao *Melanzane* (od latinskog *Mela insana*, ili "jabuka ludila").

U Evropu je uveden u 16. veku – prvo u Španiju, Portugaliju i Italiju. Rasprostranjen je u južnim regionima Pirinejskog, Apeninskog i Balkanskog poluostrva. Najveći proizvođači su Kina, Indija, Egipat, Japan, Indonezija, Iran i Turska. U Evropi se najviše gaji u Španiji i Francuskoj. U Bugarsku je patlidžan verovatno stigao iz Anadolije. Imena sačuvana do danas u nacionalnoj kuhinji ukazuju da su ga uveli Turci. Trenutno se veće površine pod patlidžanom nalaze duž dolina reka Marica, Tundža, Dunav i duž crnomorske obale.



foto: Prof. dr Hriska Boteva

Patlidžan je tradicionalna povrtarska kultura za našu zemlju. Poslednjih godina, površine pod patlidžanom u Bugarskoj iznose oko 20.000 dekar. Oko 65-70% proizvodnje koristi industrija konzervi.

Prilikom procene agro-ekološkog potencijala u našoj zemlji u cilju optimizacije strukture poljoprivredne proizvodnje, 44,6% površina pod povrtarskim kulturama nalazi se uglavnom na teritoriji Južnog centralnog regiona. Pogodni uslovi za gajenje patlidžana u ovom regionu nalaze se u Prelazno-kontinentalnoj klimatskoj oblasti, pri čemu je klimatska podoblast Istočne centralne Bugarske najprostranija. Obuhvata veći deo nizija reka Marica i Tundža. Kontinentalna mediteranska klimatska oblast sa južnobugarskom klimatskom podoblasti i klimatska oblast dolina reka istočnog Rodopa takođe ima pogodne zemljišno-klimatske uslove za proizvodnju patlidžana.



Hemijski sastav, nutritivna i kalorijska vrednost plodova

U našoj kuhinji od patlidžana se priprema veliki izbor jela, bilo kao samostalna jela ili u kombinaciji sa drugim prehrambenim proizvodima. Nutritivni značaj patlidžana određen je hemijskim sastavom i oblikom pojedinih materija u njegovim plodovima. Oni sadrže 7,6-10,8% suve materije, 2,7-3,4% šećera, 0,6-1,2% sirovih proteina,

1,1-1,7% celuloze i mineralne soli fosfora, kalijuma, magnezijuma, gvožđa, mangana i drugih. Sadržaj vitamina (C, PP, vitamina B grupe, provitamina A) nije visok. Gorak ukus patlidžana potiče od glikoalkaloida solanina M, čija se količina povećava tokom sazrevanja ploda.

Pored toga što su izvor šećera, mineralnih soli i vitamina, patlidžani poseduju i dokazano lekovito dejstvo. Ispoljavaju fitoncicno dejstvo protiv nekih spora, zaustavljaju zapaljenske procese, stimulišu varenje i pomažu u smanjenju količine masti i holesterola u krvi. Preporučuju se za prevenciju i lečenje ateroskleroze. Sadržaj kalijuma određuje dijetetska svojstva patlidžana, jer podstiče izlučivanje tečnosti iz organizma i pojačava rad srca. Stoga su patlidžani pogodna hrana za osobe sa kardiovaskularnim oboljenjima. Takođe se preporučuju u slučajevima gihta, jer stimulišu izlučivanje soli mokraćne kiseline. Nisu preporučljivi osobama sa bubrežnim oboljenjima.

Sortna struktura

U poljoprivrednoj praksi gaje se različiti *tipovi patlidžana* – *američki, italijanski, sicilijanski, orijentalni i beli*.

Američki patlidžan – izduženog oblika, tamnoljubičaste boje, najpopularniji; **Orijentalni patlidžan** – blago izdužen, sa tankom korom i znatno manje semenke; **Italijanski patlidžan** – relativno manji, liči na minijaturnu verziju drugih tipova, sa nježnom korom i mesom, kao i znatno boljim kvalitetom ukusa; **Sicilijanski patlidžan** – veliki, okrugli i nepravilnog oblika, sa izuzetno tankom korom i blago slatkim ukusom; **Beli patlidžan** – sa debelom korom i čvrstim mesom.

Najrasprostranjeniji kultivari u Evropi i Severnoj Americi su izduženo-jajoliki, dužine 12-25 cm i širine 6-9 cm, sa tamnoljubičastom korom. Mnogo veća raznolikost oblika, veličina i boja gaji se u Indiji i drugde u Aziji, gde su široko rasprostranjeni kultivari ovalnog oblika. Neki kultivari imaju gradijent boje od bele blizu peteljke do svetloružičaste ili tamnoljubičaste ili čak crne. Postoje i zeleni ili ljubičasti tipovi sa belim prugama. Kineski patlidžani su obično tanji i izduženiji, podsećaju na blizo nateknuti "krastavac".

Korišćeni kultivari moraju da ispune visoke kriterijume: treba da budu bujni, adaptabilni, tolerantni na temperaturne fluktuacije, sa visokom otpornošću na bolesti i štetočine. Preferiraju se kultivari sa normalnim sadržajem semena ili bez semena, koji sporije potamne nakon sečenja. Posebno je relevantno uvođenje kultivara otpornih na verticilijumsko uvenuće. U poslednje vreme, oplemenjivački centri nude kultivare sa otpornošću na TMV & CMV1 i otporne forme na nepovoljne uslove – niske i visoke temperature.

U uslovima tržišne privrede, zahtevi za kvalitetom proizvoda za različite pravce upotrebe kontinuirano rastu:

- *Kultivari namenjeni za svežu potrošnju* moraju imati visokokvalitetne plodove – velike, ujednačene boje sa jakim sjajem, nježne teksture i bez gorkog ukusa.

- *Industrija konzervi* postavlja specifične zahteve za kultivare patlidžana – kao što su boja i tekstura mesa, brzina potamnjenja nakon sečenja, itd. Unutrašnjost ploda mora biti bela, bez gorčine i veoma sporo tamniti tokom tehnološkog procesa. Za punjenje su pogodni kultivari sa plodovima u obliku kruške ili okruglim, a oni sa izduženim ili cilindričnim plodovima – za pržene konzerve.

Sortna raznolikost u našoj zemlji je ograničena, i uglavnom se gaje strane sorte. Prilikom izbora sorte, moraju se uzeti u obzir specifični uslovi proizvodnje i namena proizvoda. Biramu se sorte čiji plodovi ispunjavaju zahteve međunarodnog i domaćeg tržišta. Klasifikovane su prema nameni upotrebe: za ajvar (patlidžan namaz), za preradu prženjem i za direktnu potrošnju stanovništva.

Bugarsko oplemenjivanje



Bugarski 12 - Srednje rana bugarska sorta. Karakterišu je ujednačeni plodovi i dobar potencijal prinosa. Plodovi su veliki, izduženo-kruškoliki, sa tamnoljubičastom korom sa jakim sjajem, sa belim i nježnim mesom. Njihova površina je glatka. Vegetacioni period do prve berbe je 120-125 dana.