



2.1. Ακτινίδια – Γενικές Πληροφορίες

2.1.1. Εισαγωγή:

Το ακτινίδιο είναι θάμνος με άνθη χρώματος κόκκινου ή λευκού. Μοιάζει με το αμπέλι, αλλά οι κληματίδες του περιελίσσονται και αναπτύσσονται πολύ πιο γρήγορα. Τα φύλλα έχουν ωοειδές σχήμα και στο πίσω μέρος τους έχουν χνούδι. Ο καρπός του είναι βρώσιμος, με γλυκόξινη γεύση. Το εξωτερικό μέρος είναι καφέ ενώ το εσωτερικό είναι χυμώδες, πράσινο με μικρά σποράκια μαύρου χρώματος. Η Κίνα θεωρείται η επικρατέστερη πατρίδα του ακτινιδίου. Το φυτό ήταν αυτοφυές στην Κίνα και ταξίδεψε μετά το 19ο αιώνα στη Βρετανία και το 1906 στη Νέα Ζηλανδία. Το ακτινίδιο με τη σημερινή μορφή του καλλιεργείται από το 1950. Οι ποικιλίες της ακτινιδιάς που καλλιεργούνται συστηματικά στην Ελλάδα είναι οι Τσεχελίδης και Hayward. Άλλες ποικιλίες είναι οι: Abbott, Bruno, Monty, Dexter, Matua, McLean Tomuri κλπ. Σήμερα, η Ελλάδα είναι η δεύτερη παραγωγός χώρα στην Ευρώπη μετά την Ιταλία. Όσον αφορά την παγκόσμια παραγωγή, βρίσκεται στην τέταρτη θέση μετά την Ιταλία, τη Νέα Ζηλανδία και τη Χιλή. Η Πιερία έχει την πρωτοκαθεδρία στην καλλιέργεια ακτινιδίου παράγοντας περίπου το 40% της εθνικής παραγωγής, ενώ σημαντικές καλλιεργούμενες εκτάσεις διαθέτουν οι Νομοί Ημαθίας, Πέλλας, Άρτας, Φθιώτιδας, Λάρισας, Καβάλας, Ξάνθης κ.α.. Το ακτινίδιο προσφέρεται για βιολογική καλλιέργεια λόγω των μειωμένων προσβολών από εχθρούς και ασθένειες σε σχέση με άλλες καλλιέργειες. Κατά τη διάρκεια της συγκομιδής πρέπει να ακολουθούνται οι πιο κάτω δείκτες:

2.1.2. Δείκτες ωριμότητας:

Οι δείκτες ωριμότητας για τα ακτινίδια είναι:

1) Η σκληρότητα της σάρκας των ακτινιδίων πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 6,5 κιλά δύναμης (για πενετρόμετρο* με ακίδα διαμέτρου 8 mm), ώστε οι καρποί να έχουν την επιθυμητή σκληρότητα για την επιτυχή συντήρησή τους στους ψυκτικούς θαλάμους.

2) Οι βαθμοί (Brix)** σε περιεκτικότητα σακχάρων πρέπει να έχουν τιμή 6,2° – 6,5° Brix και η μέση περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία να είναι το 15% της σάρκας τους. Εφόσον οι καιρικές συνθήκες και η σκληρότητα της σάρκας το επιτρέπουν, για εμπορική διάθεση, καλό είναι η συγκομιδή να γίνεται με σάκχαρα περίπου 7,5° Brix.

* Το Πενετρόμετρο είναι ένα σημαντικό εργαλείο που μετρά την δύναμη διείσδυσης στη σάρκα του καρπού με ένα βυθιζόμενο στέλεχος με ακίδα διαμέτρου 8 mm και χρησιμεύει για τον έλεγχο της ωριμότητας των φρούτων. Βοηθάει, επίσης, στον



υπολογισμό της κατάλληλης περιόδου συγκομιδής στο χωράφι καθώς και στον έλεγχο της συντήρησης των φρούτων στα ψυγεία.

**Οι βαθμοί Brix προσδιορίζουν την περιεκτικότητα των σακχάρων στα φρούτα και μετρούνται με συσκευές που ονομάζονται οπτικά διαθλασιόμετρα. Ένας βαθμός Brix (1ο Bx) ισούται με 1gr σακχαρόζης σε 100gr διαλύματος. Οι μετρήσεις αυτές βοηθούν στον υπολογισμό της κατάλληλης περιόδου συγκομιδής στο χωράφι καθώς και στον έλεγχο της συντήρησης των φρούτων στα ψυγεία.

2.1.3. Ποιοτικοί Δείκτες:

Τα ακτινίδια πρέπει να είναι:

- 1) Ολόκληρα-ακέραια χωρίς ποδίσκο. Αποκλείονται οι διπλοί καρποί.
- 2) Απαλλαγμένα από τραυματισμούς που έχουν επουλωθεί.
- 3) Υγιή, χωρίς προσβολές από ασθένειες και έντομα.
- 4) Καθαρά από μούχλα ή αλλοιώσεις που θα τα καθιστούσαν ακατάλληλα για κατανάλωση.
- 5) Απαλλαγμένα από ξένες ουσίες ή οσμές.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:

-Η χρονικά καθυστερημένη συγκομιδή των ακτινιδίων συμβάλει στην καλύτερη διατήρηση της συνεκτικότητας της σάρκας τους κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης σε σχέση με αυτήν των πρώιμων συγκομισμένων ακτινιδίων.

-Η καθυστερημένη χρονικά συλλογή των ακτινιδίων θα οδηγήσει στη παρουσίαση υψηλών βαθμών σε σάκχαρο (Brix) μετά την αποθήκευσή τους.

-Η μείωση του τραυματισμού των καρπών μετά τη συγκομιδή μπορεί να επιτευχθεί εάν η συλλογή των φρούτων γίνει με σκληρότητα μικρότερη από 6,3 κιλά (για πενετρόμετρο με ακίδα διαμέτρου 8 mm), και φροντίζοντας παράλληλα να μειωθούν οι τριβές που δημιουργούνται μέσα στις κλούβες κατά την μεταφορά τους.

-Η μείωση του τραυματισμού της επιδερμίδας τους κατά με τη μεταφορά των ακτινιδίων, για εμπορική χρήση μετά από μακροχρόνια συντήρηση, επιτυγχάνεται εάν η σκληρότητα της επιδερμίδας του ακτινιδίου έχει τιμή τουλάχιστον 2,25 κιλά (για πενετρόμετρο με ακίδα διαμέτρου 8 mm).

Αποσπάσματα κειμένων. Περισσότερα στο βιβλίο ΦΡΟΥΤΑ ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ.