



1.1. Αβοκάντο-Γενικές Πληροφορίες.

1.1.1. Εισαγωγή:

Το Αβοκάντο είναι αειθαλές δέντρο, με παραγωγική ζωή τα 35 χρόνια και ύψος που φτάνει τα 15 μέτρα. Τα φύλλα του είναι ελλειπτικά έως ωοειδή, με χρώμα πράσινο στην εξωτερική επιφάνεια και θαμπό πράσινο στην εσωτερική επιφάνεια. Τα άνθη του είναι λευκά ή κιτρινωπά φυόμενα στις κορυφές των βλαστών. Σε κάθε βλαστό σχηματίζονται πάνω από 1000 άνθη που τελικά «δένουν» 1 έως 2 καρποί.

Το αβοκάντο κατάγεται από την περιοχή μεταξύ Νότιου Μεξικού και Κόστα Ρίκα, από όπου εξαπλώθηκε στις υπόλοιπες χώρες της Αμερικής. Σήμερα, σε παγκόσμιο επίπεδο (κυρίως σε Μεξικό, Ισραήλ και Ισπανία) καλλιεργούνται περίπου 650.000 στρέμματα αβοκάντο, με μια μέση παραγωγή 500.000 τόνων. Στην Ελλάδα εισήχθη στις αρχές της δεκαετίας του '60 στην Κρήτη, όπου καλλιεργήθηκε πειραματικά σε 15 στρέμματα. Σήμερα, ο αριθμός αυτός αγγίζει πλέον τα 4.500 στρέμματα (πανελλαδικά), με τα Χανιά να έχουν περίπου 3.600 στρέμματα.

Μικρότερες εκτάσεις υπάρχουν σε Ρέθυμνο, Ηράκλειο, Ρόδο, Μεσσηνία και Ηλεία.

Σύμφωνα με στοιχεία του διεθνούς οργανισμού FAOSTAT οι μεγαλύτερες σε παραγωγή χώρες είναι το Μεξικό που παράγει το 31% της παγκόσμιας παραγωγής, η Δομινικανή Δημοκρατία το 8,2%, η Κολομβία το 6,4%, το Περού και η Ινδονησία από 6%, η Κένυα το 4%, οι Η.Π.Α. το 3,7%, η Χιλή το 3,5% και άλλες χώρες με μικρότερες παραγωγές.

Στην Ελλάδα η παραγόμενη ποσότητα ανέρχεται σε 5.500 τόνους ετησίως.

1.1.2. Δείκτες Ωριμότητας:

Ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής, καθορίζεται:

1) Από το ανιχνευόμενο ποσοστό, επί τοις εκατό, της ξερής μάζας που υπάρχει στη σάρκα του καρπού, συγκρινόμενη με τη λιπαρή ποσότητα που εμπεριέχει. Π.Χ. Ποικιλία FUERTE AVOCADO 19,0% , HASS AVOCADO 20,8% & GEWEN AVOCADO 24,2%.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ. Για την ποικιλία που καλλιεργείται στην Ελλάδα οι καρποί του αβοκάντο είναι ώριμοι και κατάλληλοι για συγκομιδή, όταν η περιεκτικότητα της σάρκας σε λιπαρά φθάσει στο 8% και όταν το περίβλημα του καρπού αλλάξει χρώμα από λευκοκίτρινο σε σκούρο πράσινο.

2) Βάσει ημερολογιακών μετρήσεων (ημέρες μετά από την πλήρη άνθιση) ανάλογα με την ποικιλία και τις κλιματολογικές συνθήκες. (Πχ. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στο Μεξικό απαιτούν για την ωρίμανσή τους χρονική περίοδο 6-8 μήνες).



1.1.3. Ποιοτικοί Δείκτες:

Οι ποιοτικοί δείκτες προσδιορίζονται από:

- 1) Το μέγεθος και τη μορφή τους ανάλογα με την ποικιλία.
- 2) Τα αβοκάντο πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ασθένειες που προκαλούν αποσύνθεση της σάρκας τους.
- 3) Το χρώμα του δέρματος ανάλογο με το χρώμα της ποικιλίας τους.
- 4) Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από φθορές, ηλιακά εγκαύματα, πληγές από χαλάζι, αλλοιώσεις από προσβολές εντόμων και αμαυρώσεις στη σάρκας τους.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1: Η παραμονή των καρπών πάνω στα δένδρα πέρα από την επιτρεπομένη από τους δείκτες ωριμότητας, μπορεί να οδηγήσει σε αλλοίωση της γεύσης τους. Αλλαγή της γεύσης τους επίσης, μπορεί να δημιουργηθεί όταν τα αβοκάντο συγκομίζονται κατά την περίοδο καύσωνα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2: Η συγκομιδή γίνεται με το χέρι και με τη βοήθεια ενός μαχαιριού. Ο καρπός πρέπει να φέρει μικρό τμήμα του ποδίσκου μήκους περίπου 0,5 - 1cm. Στη συνέχεια οι καρποί ταξινομούνται κατά μέγεθος και συσκευάζονται σε ειδικά χάρτινα κιβώτια της μιας στρώσης.

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