



10.1. Δαμάσκηνα - Γενικές Πληροφορίες.

10.1.1. Εισαγωγή:

Τα δαμάσκηνα είναι φρούτα με πολύ γλυκιά γεύση και ωραίο άρωμα. Ανήκουν στην οικογένεια Rosaceae, που περιλαμβάνει την Ευρωπαϊκή δαμασκηλιά (Prunus domestica). Έχει σχήμα ωοειδές ή ελλειψοειδές και χρώμα βαθύ μπλε ή μοβ.

Στην Ελλάδα, πριν λίγες δεκαετίες, δεν υπήρχαν οργανωμένες εκμεταλλεύσεις για την καλλιέργεια των δαμάσκηνων. Όμως η μεγάλη ζήτησή τους τόσο από τις αγορές της Ελλάδας, όσο και του εξωτερικού, στρέψανε πολλούς αγρότες στην καλλιέργειά αυτή.

Οι κύριες περιοχές καλλιέργειας είναι η Μακεδονία (νομοί Ημαθίας και Πέλλας), η Θεσσαλία, η Σκόπελος, η Στερεά Ελλάδα, η Δυτική Ελλάδα, η Ήπειρος και η Θράκη.

Οι Κυριότερες ποικιλίες είναι: Agen (Σκοπελίτικη), Αγίου Όρους, Black Beauty, Black Star, Black Diamond, Friar, Stanley, Angeleno, Black Amber, T.C. Sun, Red Beauty κ.α.

Η συγκομιδή τους ξεκινά στις 20-25 Ιουνίου με τις πιο πρώιμες ποικιλίες και διαρκεί μέχρι τις 15 Σεπτεμβρίου. Η συγκομιδή γίνεται με το χέρι για τα επιτραπέζια δαμάσκηνα και μηχανικά με δονητές για κονσερβοποίηση ή αποξήρανση.

Σύμφωνα με στοιχεία του διεθνούς οργανισμού FAOSTAT οι μεγαλύτερες σε παραγωγή χώρες είναι η Κίνα που παράγει το 60% της παγκόσμιας παραγωγής, η Σερβία το 4%, η Τουρκία με τη Χιλή και το Ιράν παράγουν από 3%, η Ινδία και οι Η.Π.Α. από 2,3%, η Ισπανία με την Ιταλία και τη Γαλλία από 2% και άλλες χώρες με μικρότερες παραγωγές. Η Ελλάδα παράγει το 0,15% της παγκόσμιας παραγωγής.

Στην Ελλάδα καλλιεργούνται περίπου 5.000 στρέμματα, εκ των οποίων το 90% καλλιεργείται για παραγωγή νωπών καρπών και το 10% περίπου για παραγωγή αποξηραμένων δαμάσκηνων.

10.1.2. Δείκτες ωριμότητας:

Ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής, προσδιορίζεται με κριτήριο την αλλαγή του χρώματος στο δέρμα. Το ακριβές χρώμα εξαρτάται από την ποικιλία. Τα δαμάσκηνα πρέπει να συλλέγονται όταν είναι ακόμα σταθερή η σάρκα τους.

Άλλος χρησιμοποιούμενος δείκτης ωριμότητας για να είναι τα δαμάσκηνα κατάλληλα για αποθήκευση είναι η μέτρηση της περιεκτικότητάς τους σε σάκχαρα, που πρέπει η τιμή τους σε βαθμούς Brix να είναι (16° Bx) και η οποία μετριέται με οπτικά διαθλασιόμετρα.*

Συμπληρωματικός δείκτης ωριμότητας των δαμάσκηνων είναι ο έλεγχος σκληρότητας με χρήση πενετρόμετρου** (ακίδας 8 mm), όπου για 1,5 κιλά δύναμη σκληρότητας στη σάρκα, θεωρούνται “κατάλληλα για κατανάλωση”.

*(Τα οπτικά διαθλασιόμετρα είναι συσκευές με τις οποίες μετριοούνται τα σάκχαρα των



φρούτων σε βαθμούς Brix. Ένας βαθμός Brix (1°Bx) ισούται με 1gr σακχαρόζης σε 100gr διαλύματος και βοηθάει στον υπολογισμό της κατάλληλης περιόδου συγκομιδής στο χωράφι καθώς και στον έλεγχο της συντήρησης των φρούτων στα ψυγεία.)

* * (Το Πενετρόμετρο είναι ένα σημαντικό εργαλείο που μετρά την δύναμη διείσδυσης στη σάρκα του καρπού με ένα βυθιζόμενο στέλεχος με ακίδα 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.)

10.1.3. Ποιοτικοί δείκτες:

Οι ποιοτικοί δείκτες προσδιορίζονται από:

- 1) Το μέγεθος του καρπού, το σχήμα και η επιφάνειά του να είναι χωρίς ελαττώματα και φθορές.
- 2) Την οξύτητα των φρούτων, την αναλογία διαλυτών συνολικών στερεών προς την οξύτητα και από το περιεχόμενο τους σε φαινόλες.
- 3) Την περιεκτικότητα σε σάκχαρα που πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 18° ή 24° Brix για να είναι κατάλληλα για κατανάλωση.

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