



50.1. Φασολάκια-Γενικές Πληροφορίες

50.1.1. Εισαγωγή

Τα φρέσκα φασολάκια ανήκουν στο γένος *Phaseolus* της οικογένειας *Leguminosae*. Τα διάφορα καλλιεργούμενα είδη φασολιών, σύμφωνα με τη σπουδαιότητά τους, είναι τα εξής:

1) *Phaseolus vulgaris*. 2) *Phaseolus coccineus*.

3) *Phaseolus Lunatus*. 4) *Phaseolus acutifolius* var. *lutifolius*.

Τα φασολάκια κατάγονται από την Αμερική, απ' όπου μεταφέρθηκαν στην Ευρώπη και διαδόθηκε στις αρχές του 17ου αιώνα. Στη χώρα μας καλλιεργήθηκαν γύρω στα μέσα του 17ου αιώνα.

Ο καρπός είναι λοβός, μήκους 8-20 cm και πλάτους 0,6-2,0 cm, με διατομή κυλινδρική ή πλατιά. Το χρώμα είναι από πράσινο διαφόρων αποχρώσεων έως κίτρινο. Έχει 4-9 σπόρους οι οποίοι ποικίλλουν σε μέγεθος, σχήμα και χρωματισμό περιβλήματος και αριθμό ανά λοβό. Τα φασόλια για μεταποίηση και νωπή κατανάλωση καλλιεργούνται κυρίως στις περιοχές Θεσσαλονίκης, Γιαννιτσών, Αχαΐας, Ηλείας Καβάλας, Σερρών, Μεσσηνίας κ.α.. Φασολάκια για παραγωγή σπερμάτων (ξηρών φασολιών) καλλιεργούνται στις περιοχές Φλωρίνης, Καστοριάς, Καβάλας, Αιτωλοακαρνανίας, Πρεβέζης.

50.1.2. Δείκτες Ωριμότητας:

Τα πράσινα φασολάκια συγκομίζονται περίπου 8-10 ημέρες μετά την ανθοφορία. Βασικά κριτήρια ωρίμανσης για συγκομιδή τους είναι το μέγεθος του λοβού και ο βαθμός ανάπτυξης των σπερμάτων. Η συγκομιδή γίνεται πριν οι λοβοί φθάσουν τη φυσιολογική ωριμότητα και όταν οι σπόροι έχουν αναπτυχθεί μερικώς. Σε αυτό το στάδιο, οι λοβοί έχουν αποκτήσει υποκίτρινο χρώμα. Η σάρκα του λοβού πρέπει να είναι τραγανή, με λίγες ίνες (κλωστές στα σημεία σύνδεσης των καρποφύλλων) και η επιφάνειά του λεία, χωρίς εμφανείς διογκώσεις από τα αναπτυσσόμενα σπέρματα. Η συγκομιδή πρέπει να γίνεται έγκαιρα, γιατί οι λοβοί υπερωριμάζουν γρήγορα, οπότε αρχίζει η σκλήρυνση των ιστών και η υπερβολική αύξηση των σπερμάτων.

Άλλος δείκτης ο οποίος δεν είναι και τόσο αξιόπιστος, γιατί επηρεάζεται από περιβαλλοντικούς και κλιματολογικούς παράγοντες, είναι ο χρόνος που μεσολαβεί από την σπορά μέχρι την ωρίμανση και προσδιορίζεται από 50 έως 80 ημέρες.



50.1.3. Ποιοτικοί Δείκτες:

Οι ποιοτικοί δείκτες προσδιορίζονται από τα πιο κάτω:

- 1) Τα φασολάκια πρέπει να είναι καλοσχηματισμένα με ευθύ σχήμα, να έχουν φωτεινό χρώμα με φρέσκια εμφάνιση, να είναι τρυφερά και σταθερά. Ένδειξη φρεσκάδας είναι το χαρακτηριστικό “σπάσιμο” όταν κάμπτονται.
- 2) Τα φασολάκια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από φύλλα, βλαστούς, σπασμένα τμήματα, από παρουσία ανθέων, ζημιές από έντομα κλπ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ. Μειωμένη ποιότητα κατά τη διάρκεια των μετασυλλεκτικών χειρισμών εμφανίζεται συχνά και συνδέεται από την απώλεια του νερού, τον τραυματισμό από ψύξη και τις μηχανικές φθορές.

***Τα παραπάνω κείμενα αποτελούν αποσπάσματα από το βιβλίο μας «Λαχανικά: Μακροχρόνια Συντήρηση, τα μυστικά».**