



51.1. Φινόκιο-Γενικές Πληροφορίες

51.1.1. Εισαγωγή

Το **φινόκιο**, είναι ο ψευδοβολβός που σχηματίζουν οι παχύνσεις των φύλλων του μάραθου στη βάση τους.

Καλλιεργείται κυρίως στην Ιταλία, τη Γαλλία και την Ισπανία, ενώ ελάχιστα στην Ελλάδα.

51.1.2. Δείκτες Ωριμότητας:

Η συγκομιδή των φινόκιο γίνεται όταν ο ψευδοβολβός αποκτήσει το επιθυμητό μέγεθος περίπου στις διαστάσεις μιας μικρής μπάλας του τένις. Αν οι βολβοί των φινόκιο αφεθούν να μεγαλώσουν, πιθανότατα οι ψευδοβολβοί να χάσουν το άρωμά τους και να αποκτήσουν πικρή γεύση.

Άλλος δείκτης ο οποίος δεν είναι και τόσο ακριβής, γιατί επηρεάζεται από περιβαλλοντικούς και κλιματολογικούς παράγοντες, είναι ο χρόνος που μεσολαβεί από την σπορά μέχρι την ωρίμανση και προσδιορίζεται από 90 έως 120 ημέρες.

51.1.3. Ποιοτικοί Δείκτες:

Οι δείκτες ποιότητας στα φινόκιο προσδιορίζονται σε μεγάλο βαθμό από τον οπτικό έλεγχο και περιλαμβάνουν την εμφάνιση, τη φρεσκάδα, την ομοιογένεια, το μέγεθος, τη μορφή και το χρώμα. Άλλος δείκτης ποιότητας είναι η έλλειψη ελαττωμάτων (κατεστραμμένος ψευδοβολβός, παρουσία εντόμων, μαραμένα τμήματα κλπ).

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