



37.1. Φραγκόσυκα – Γενικές Πληροφορίες

37.1.1. Εισαγωγή:

Η φραγκοσυκιά *Opuntia ficus – indica*, Οπούντια ή ινδική συκή, κοινώς Φραγκοσυκιά ανήκει στην Τάξη Cactales ή Opuntiales, Κακτώδη ή Οπουντιώδη και στην Οικογένεια Cactaceae, Κακτίδες.

Κατάγεται από την κεντρική Αμερική και συγκεκριμένα από το Μεξικό, όπου παράγονται τα 2/3 της παγκόσμιας παραγωγής. Η φραγκοσυκιά είναι δενδρώδες φυτό που μπορεί να φθάσει σε ύψος τα 3-5 μέτρα. Τα κλαδιά της έχουν μορφή πεπλατυσμένη (κλαδόφυλλα), με μήκος 30-40 εκατοστά, πλάτος 15-25 εκατοστών και 1,5-3 εκατοστά πάχος. Είναι μεταξύ τους ενωμένα δημιουργώντας βλαστούς. Οι βλαστοί αυτοί στη βάση τους ξυλοποιούνται δημιουργώντας κορμό.

Τα νεαρά κλαδόφυλλα είναι εδώδιμα από ανθρώπους και ζώα. Άνθη μεγάλα και εμφανίσιμα παρουσιάζονται πάνω στα ετήσια κλαδόφυλλα το Μάιο – Ιούνιο. Οι καρποί είναι χρώματος πορτοκαλί ή κόκκινου ή κίτρινου – λευκού χρώματος. Όταν ωριμάσουν, φέρουν ομάδες από αγκάθια σε διάφορες θέσεις. Η συγκομιδή γίνεται από τα μέσα Ιουλίου έως τα μέσα Σεπτεμβρίου.

Η φραγκοσυκιά σήμερα καλλιεργείται συστηματικά στο Μεξικό, την Αλγερία, το Μαρόκο, τις ΗΠΑ, την Τυνησία, τη Χιλή, τη Ν. Αφρική, το Ισραήλ, την Τουρκία, την Ιταλία, κλπ.

Η καλλιέργεια της φραγκοσυκιάς στην Ελλάδα είναι νέα καλλιέργεια που έχει ενταχθεί στις προωθούμενες καλλιέργειες του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης. Κατάλληλες περιοχές για την καλλιέργεια της φραγκοσυκιάς είναι η Κρήτη αλλά και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας με ανάλογο κλίμα, όπως στους νομούς Λακωνίας, Αρκαδίας, Μεσσηνίας, Ηλείας, Πειραιά (Τροιζηνίας, Κύθηρα και Πόρο), Κυκλάδων, Δωδεκανήσου, Σάμου και Ευβοίας.

37.1.2. Δείκτες ωριμότητας:

Ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής, καθορίζεται με κριτήρια:

- 1) Την αλλαγή του χρώματος του καρπού, από πράσινο σε κίτρινο ή κόκκινο ανάλογα με την ποικιλία.
- 2) Τη γεύση του καρπού, που είναι χαρακτηριστική κάθε ποικιλίας.
- 3) Την εύκολη αποκοπή των μικρών αγκαθιών, που βρίσκονται στο σώμα του καρπού.
- 4) Την επιπέδωση της ανθικής κοιλότητας του καρπού.
- 5) Την περιεκτικότητα σε σάκχαρα, 12° -17° Brix μετρημένων με οπτικά



διαθλασιόμετρα*.

*(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.)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ. Η ωρίμανση πριν τη συγκομιδή είναι πολύ σημαντική για την ποιότητα των καρπών, γιατί μετά τη συγκομιδή δεν αυξάνουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους.

37.1.3. Ποιοτικοί δείκτες:

Οι ποιοτικοί δείκτες προσδιορίζονται από:

- 1) Το μέγεθος του καρπού, το σχήμα, χωρίς ελαττώματα και φθορές.
- 2) Την οξύτητα των φρούτων, που πρέπει να είναι χαμηλή (0,03-0,12%).
- 3) Το υψηλό ποσοστό σε πολτό στη σάρκα του.
- 4) Τη χαμηλή περιεκτικότητα σε σπόρους.
- 5) Την ένταση του χρώματος ομοιόμορφα κατανεμημένη και ανάλογα με την ποικιλία.
- 6) Το περιεχόμενο του L-ασκορβικού οξέος σε ποσοστά από 20 έως 40mg ανά 100gr νωπού βάρους προϊόντος.

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