



38.1. Φράουλες - Γενικές Πληροφορίες

38.1.1.Εισαγωγή:

Οι Φραουλιά είναι αγγειόσπερμα, δικότυλο φυτό που ανήκει στην οικογένεια των Ροδοειδών (Rosaceae) με 15 περίπου είδη, ιθαγενή των βόρειων εύκρατων περιοχών. Κατά πάσα πιθανότητα η καταγωγή τους είναι από τη Χιλή. Ιδιαίτερα γνωστή στην Ελλάδα είναι η Ευρωπαϊκή φράουλα που βρίσκεται και αυτοφυής σε λοφώδεις, δασώδεις και ημιδασώδεις περιοχές. Ο καρπός της άγριας αυτής φράουλας είναι μικρός, εξαιρετικά γλυκός και νόστιμος. Στην Ελλάδα διακρίνουμε τις ποικιλίες που ευδοκιμούν στη Βόρεια Ελλάδα και σε αυτές που ευδοκιμούν στη Νότια Ελλάδα. Στη Βόρεια Ελλάδα καλλιεργούνται οι ποικιλίες αμερικάνικης κυρίως προέλευσης όπως είναι η douglas, pajaro, chandler, η ολλανδική gorilla και η ποικιλία brighton. Στην Νότια Ελλάδα, καλλιεργούνται οι ποικιλίες selva, Chandier, Fern, Brighton, Irrin, Oso crande κ.α.

Η φραουλιά είναι πολυετής, έρπον κυρίως αλλά και αναρριχώμενο ποώδες φυτό με τριχωτά σύνθετα φύλλα που αποτελούνται από 3 φυλλάρια που τα περιθώρια τους είναι πριονωτά. Τα άνθη της είναι λευκά, μονογενή ή και ερμαφρόδιτα και φύονται σε μικρές ταξιανθίες που ξεκινούν από τις μασχάλες των φύλλων. Όσο ο χρόνος περνάει, οι ρίζες του φυτού γίνονται ξυλώδεις και αναπτύσσονται παραφυάδες που ριζώνουν αναπτύσσοντας νέα φυτά. Ο καρπός της φράουλας είναι σύνθετος και αποτελείται από μια ανθοδόχη που έχει στην επιφάνεια της πολλά μικρά σπόρια.

Σύμφωνα με στοιχεία του διεθνούς οργανισμού FAOSTAT, οι μεγαλύτερες σε παραγωγή χώρες είναι η Κίνα που παράγει το 37% της παγκόσμιας παραγωγής, οι Η.Π.Α. το 25%, η Τουρκία το 7,5%, η Ισπανία το 6,5%, η Αίγυπτος το 5,3%, η Κορέα και η Ιαπωνία από 4%, η Γερμανία το 3,5%, το Μαρόκο και η Πολωνία από 3% και άλλες χώρες με μικρότερες παραγωγές. Η Ελλάς παράγει το 0,25% της παγκόσμιας παραγωγής.

Οι φράουλες έχουν ιδιαίτερες απαιτήσεις στην καλλιέργειά τους, καθώς πρέπει να διασφαλίζεται η ποιότητα του προϊόντος, ώστε να καθίσταται πιο ανταγωνιστικό στη διάθεσή του. Οι μετασυλλεκτικοί χειρισμοί πρέπει να εκτελούνται με ιδιαίτερη προσοχή για να διατηρούνται τα χαρακτηριστικά τους (μέγεθος, γεύση, άρωμα, χρώμα, κλπ.).

Η συγκομιδή στο χωράφι πρέπει να γίνεται βάσει ορισμένων δεικτών ωριμότητας και ποιότητας, οι οποίοι αναφέρονται πιο κάτω.

38.1.2. Δείκτες ωριμότητας:

Οι φράουλες συγκομίζονται κοντά στην πλήρη ωριμότητα, με βασικό δείκτη το κόκκινο χρώμα που πρέπει να καταλαμβάνει το $\frac{1}{2}$ ή τα $\frac{3}{4}$ της επιφανείας τους.

Ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής μπορεί να προσδιορισθεί επίσης με



κριτήριο τη συγκέντρωση των διαλυτών στερεών συστατικών (ΔΣΣ) που καθορίζονται ανάλογα με την ποικιλία και πρέπει να έχουν βέλτιστη τιμή από 7% έως 10%. Η διαπίστωση των τιμών γίνεται με μετρήσεις των σακχάρων, εκφράζονται σε βαθμούς στην κλίμακα Brix και μετριοούνται με οπτικά διαθλασιόμετρα.* (Οι τιμές ποικίλουν από 7° έως 10° Bx ανάλογα με την ποικιλία).

*(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 σκληρότητα της σάρκας στην ωρίμανση, αποτελεί επιθυμητό χαρακτηριστικό της ποικιλίας για την ευκολότερη μεταφορά των καρπών σε μακρινές αγορές.

38.1.3. Δείκτες ποιότητας:

Οι ποιοτικοί δείκτες προσδιορίζονται από:

1. Το βαθμό ωριμότητας.
2. Τη γυαλάδα της φράουλας, η οποία είναι ένδειξη φρεσκάδας .
3. Την απουσία ελαττωμάτων όπως φθορές, μώλωπες, και ζάρωμα της επιφανείας τους.
4. Τη γεύση, που καθορίζεται από τα σάκχαρα, την οξύτητα και το άρωμα.
5. Το μέγεθος και την ομοιομορφία τους.
6. Τη σταθερότητα της σάρκας τους και την απουσία μαλακών τμημάτων.

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