



8.1. Γκότζι Μπέρι – Γενικές Πληροφορίες.

8.1.1. Εισαγωγή:

Τα Goji Berry ανήκουν στις τροφές Super foods λόγω των υψηλών ιδιοτήτων που έχουν. Στην Ελλάδα αποτελούν μία νέα καλλιέργεια. Σήμερα, καλλιεργούνται δοκιμαστικά σε διάφορες περιοχές (Κρήτη, Κορινθία, Μακεδονία, Εύβοια κ.α.), οι οποίες κάθε μέρα πολλαπλασιάζονται γιατί το ενδιαφέρον για νέες καλλιέργειες είναι έντονο. Προς το παρόν, τα στοιχεία που γνωρίζουμε μας επιτρέπουν την καλλιέργεια, καθότι το φυτό θέλει αρκετό ήλιο, ενώ αντέχει σε εύρος θερμοκρασιών από -20° έως +40° C. Τα Goji Berry είναι φυλλοβόλα πολυετή δενδρύλλια ύψους έως 4 m.

Από τις οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας Τροφίμων και Αγροτικών υποθέσεων της πολιτείας του Οντάριο των Η.Π.Α. παρατίθενται οδηγίες όπως οι δείκτες ωριμότητας και ποιότητας, τα δεδομένα συντήρησης κλπ, τα οποία πρέπει να ακολουθούνται κατά τη διάρκεια της συγκομιδής και της αποθήκευσής των Goji Berry.

Σύμφωνα με στοιχεία του διεθνούς οργανισμού FAOSTAT οι μεγαλύτερες σε παραγωγή χώρες στην Ευρώπη είναι η Γερμανία με το 48% της συνολικής παραγωγής, η Ρωσία το 30%, η Πολωνία το 10%, η Ουκρανία και άλλες χώρες με μικρότερες παραγωγές.

Δείκτες ωριμότητας:

Συλλέγονται με βάση το χρώμα της επιφανείας των καρπών τους – από πορτοκαλί σε έντονο κόκκινο – και όταν το 80%-90% των καρπών είναι ώριμοι.

Οι καρποί είναι σαν ντοματάκια (διαμέτρου έως 1 cm) αλλά μαυρίζουν πολύ εύκολα κατά τη συγκομιδή και γι' αυτό συγκομίζονται με ειδικά υφάσματα και γάντια για να μην τα ακουμπήσει ανθρώπινο χέρι.

Άλλος δείκτης ο οποίος δεν είναι και τόσο αξιόπιστος, γιατί επηρεάζεται από περιβαλλοντικούς και κλιματικούς παράγοντες, είναι ο χρόνος που μεσολαβεί από την πλήρη ανθοφορία μέχρι την ωρίμανση και προσδιορίζεται από 35 έως 40 ημέρες.

Ποιοτικοί δείκτες:

Οι ποιοτικοί δείκτες προσδιορίζονται από:



- 1) Την όψη απαλλαγμένη από ελαττώματα, το χρώμα, το μέγεθος και το σχήμα.
- 2) Τη σταθερότητα της εξωτερικής επιφάνειάς τους.
- 3) Τη γεύση (από τα διαλυτά στερεά και την οξύτητα).
- 4) Τα σάκχαρα να είναι 26° brix.

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