



11.1. Γλυκοπατάτες – Γενικές Πληροφορίες

11.1.1. Εισαγωγή:

Οι **γλυκοπατάτες** είναι ποώδη, πολυετή φυτά, τα οποία ανήκουν στο γένος (*Ipomoea batatas* L.) και στην οικογένεια των Περιπλοκοειδών (Convolvulaceae). Η καταγωγή τους προέρχεται από τη Νότια Αμερική και καλλιεργούνται για τις πλούσιες σε άμυλο και σάκχαρα ρίζες τους, που πολλοί υποστηρίζουν ότι είναι πιο υγιεινές από τις απλές πατάτες. Στην Ευρώπη φαίνεται ότι εμφανίστηκαν μετά από την εξερεύνηση της Αμερικής από το Χριστόφορο Κολόμβο.

Οι βλαστοί της γλυκοπατάτας είναι μακριοί, έρποντες ή αναρριχώμενοι και φέρουν μεγάλα φύλλα, μακριά, συνήθως σχήματος καρδιάς με χρώμα βαθύ πράσινο. Το φυτό για να ανθίσει απαιτεί μικρή διάρκεια ημέρας. Τα άνθη του αναπτύσσονται κατά ταξιανθίες, έχουν χρώμα κόκκινο, σχήμα χοανοειδές με πλατύ έλασμα και φύονται από τις μασχάλες των φύλλων.

Οι ρίζες που είναι το φαγώσιμο τμήμα του φυτού, έχουν χρώμα καφέ, κίτρινο, πορτοκαλί ή κόκκινο εξωτερικά και κίτρινο, λευκό, πορτοκαλί και ορισμένες φορές κόκκινο εσωτερικά. Το σχήμα τους είναι ατρακτοειδές έως μακρύ ή κονδυλώδες. Οι ποικιλίες που έχουν πορτοκαλί σάρκα είναι πλούσιες σε καροτένιο, ενώ όλες οι ποικιλίες είναι πλούσιες σε άμυλο.

Οι γλυκοπατάτες πολλαπλασιάζονται με βλαστούς ή μοσχεύματα και προτιμούν τα ελαφριά αμμοπηλώδη εδάφη. Για να υπάρξουν καλές αποδόσεις χρειάζεται θερμός καιρός για περίπου πέντε μήνες. Εκτός από τη βρώσιμη χρήση τους, χρησιμοποιούνται και για την παραγωγή αλκοόλης και αλκοολούχων ποτών.

Σύμφωνα με στοιχεία του διεθνούς οργανισμού FAOSTAT οι μεγαλύτερες σε παραγωγή χώρες είναι η Κίνα που παράγει το 70% της παγκόσμιας παραγωγής, η Νιγηρία το 3,5%, η Ινδονησία το 3%, η Ουγκάντα και η Αιθιοπία από 1,8%, η Μοζαμβίκη το 1,5%, η Αγκόλα το 1,2%, η Μαδαγασκάρη με τη Ρουάντα από 1,1% και άλλες χώρες με μικρότερες παραγωγές. Η Ελλάδα παράγει το 0,0025% της παγκόσμιας παραγωγής σε μικρή έκταση στα νησιά και την Πελοπόννησο.

11.1.2. Δείκτες Ωριμότητας

Ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής, καθορίζεται με κριτήριο το



μέγεθος των κονδύλων ανάλογα με την ποικιλία.

Άλλος δείκτης ο οποίος δεν είναι και τόσο ακριβής, γιατί επηρεάζεται από τις τοπικές περιβαλλοντικές και κλιματολογικές συνθήκες, είναι ο χρόνος που μεσολαβεί από την σπορά μέχρι την ωρίμανση και προσδιορίζεται από 90 έως 140 ημέρες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ. Η συγκομιδή των γλυκοπατατών που προορίζονται για αποθήκευση, πρέπει να γίνεται στην πλήρη ωρίμανση. Η πλήρης ωρίμανση προσδιορίζεται με τη μέθοδο της κοπής εγκαρσίως του σώματος και του έλεγχου των εκκριμάτων της. Για να θεωρηθεί ώριμη μία κομμένη γλυκοπατάτα πρέπει το έκκριμά της να ξεραίνεται γρήγορα χωρίς να αλλάζει χρώμα.

11.1.3. Ποιοτικοί Δείκτες

Οι γλυκοπατάτες για να θεωρηθούν ποιοτικά κατάλληλες για συγκομιδή πρέπει να έχουν:

1. Το κατάλληλο μέγεθος του καρπού, το σχήμα, χωρίς ελαττώματα καλά σχηματισμένο τουλάχιστον κατά το 80% των κονδύλων.
2. Την επιδερμίδα τους σταθερή, απαλλαγμένη από προσκολλημένα τμήματα εδάφους, ελεύθερες από μώλωπες, γδαρσίματα ή εκδορές, ρωγμές ανάπτυξης, βλάστηση, ζημιές από έντομα, ή άλλα ελαττώματα.

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