



13.1. Καρπούζια - Γενικές Πληροφορίες

13.1.1. Εισαγωγή:

Το καρπούζι (Κίτρουλλος ο εριώδης, *Citrullus lanatus*) είναι φρούτο το οποίο προέρχεται από τη νότια Αφρική ενώ εμφανίζεται στα ιερογλυφικά της Αρχαίας Αιγύπτου. Το 10ο αιώνα μ.Χ. καλλιεργείται στην Κίνα και τον 13ο αιώνα εμφανίζεται στην Ευρώπη. Η Ελληνική λέξη για τον καρπό είναι «υδροπέπων» (αντίστοιχα στην αγγλική γλώσσα water – melon). Η λέξη «καρπούζι» προέρχεται από την αντίστοιχη τουρκική *karpuz*, η οποία ανάγεται στην περσική *karbuz(a)*. Στην Κύπρο, χρησιμοποιείται και η αραβική ονομασία παττίχα.

Τα καρπούζια έχουν πολυάριθμες ποικιλίες και παραλλαγές, οι οποίες διαρκώς αυξάνονται. Μεταξύ τους διακρίνονται από το σχήμα, το μέγεθος, το χρώμα του φλοιού, τη σάρκα, τους σπόρους κλπ.

Η καλλιέργεια του καρπουζιού στην Ελλάδα παραμένει κατά κύριο λόγο υπαίθρια. Συνολικά καλλιεργούνται 133.000 στρέμματα που παράγουν 557.000 τόνους, εκ των οποίων μόνο το 10-15% από αυτά καλλιεργούνται υπό κάλυψη. Στην περιοχή της Τριφυλίας καλλιεργούνται σε χαμηλά “τολ” 8.000 στρέμματα που παράγουν περί τους 45.000 τόνους.

Σύμφωνα με στοιχεία του διεθνούς οργανισμού FAOSTAT οι μεγαλύτερες σε παραγωγή χώρες είναι η Κίνα που παράγει το 67% της παγκόσμιας παραγωγής, η Τουρκία το 3,6%, η Βραζιλία το 2%, η Αίγυπτος το 1,74%, οι Η.Π.Α. το 1,6%, η Αλγερία το 1,4%, το Βιετνάμ το 1%, η Ισπανία το 0,8%, η Κορέα το 0,6% και άλλες χώρες με μικρότερες παραγωγές. Η Ελλάδα παράγει το 0,5% της παγκόσμιας παραγωγής.

13.1.2. Δείκτες ωριμότητας:

Τα καρπούζια συγκομίζονται στην αρχή της ωριμότητάς τους. Τα καρπούζια αν και είναι κλιμακτηριακά φρούτα έχουν χαμηλή παραγωγή αιθυλενίου που δεν τα επηρεάζει. Συνήθως μεταβάλλουν το χρώμα και τα σάκχαρα μετά την συγκομιδή τους αλλά πολύ αργά.

Η εξωγενής παρουσία του αιθυλενίου είναι αυτή που μπορεί να επιταχύνει ουσιαστικά την ωρίμανσή τους.

Οι δείκτες ωριμότητας είναι:

1) Η περιεκτικότητα σε διαλυτά στερεά συστατικά (ΔΣΣ) πρέπει να μην είναι κάτω από 10% ή 10ο Bx

Κατά προτίμηση πρέπει να είναι πάνω από 12% ή 12ο Bx. Αυτή η τιμή τα χαρακτηρίζει ως κατηγορία «Extra» υψηλής εσωτερικής ποιότητας.

Στις Η.Π.Α. για διαλυτά στερεά συστατικά (ΔΣΣ) πάνω από 10% ή (10ο Bx)



χαρακτηρίζονται ως πολύ καλής ποιότητας ενώ για τουλάχιστον 8% ή (8o Bx) σε διαλυτά στερεά συστατικά (ΔΣΣ) χαρακτηρίζονται ως καλής ποιότητας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ. Η περιεκτικότητα σε διαλυτά στερεά συστατικά (ΔΣΣ) εκφράζεται σε βαθμούς στην κλίμακα Brix και μετρώνται με οπτικά διαθλασιόμετρα*.

2) Η μετατροπή του άσπρου χρώματος της επιφανείας που ακουμπά στο έδαφος σε απαλό κρεμώδες κίτρινο χρώμα.

3) Το κιτρίνισμα και η μετέπειτα ξήρανση του μικρού υποκείμενου στον ποδίσκο του φύλλου.

(Η απομάκρυνση του καρπού από το φυτό γίνεται χωρίς να αποκολληθεί ο ποδίσκος για να μη δημιουργηθούν προβλήματα μολύνσεων).

4) Ημερολογιακά η συγκομιδή αρχίζει σε περίπου 30 μέρες μετά την πλήρη άνθιση και συνεχίζεται για αρκετές εβδομάδες με 3-4 κοψίματα σε διαστήματα 3-5 ημερών.

5) Ένας εμπειρικός τρόπος για τη διαπίστωση της ωριμότητας των καρπουζιών είναι ο υπόκωφος μεταλλικός ήχος, που δημιουργείται όταν κτυπήσουμε την επιφάνεια του προϊόντος.

6) Άλλες ενδείξεις για τη διαπίστωση της ωριμότητας είναι όταν ο φλοιός γίνει σκληρός για να σχιστεί με το νύχι ενώ οι άκρες του καρπού στρογγυλεύουν.

7) Τα καρπούζια όταν ωριμάζουν εμφανίζουν ένα ελαφρύ χνουδωτό κάλυμμα δίνοντας στον καρπό μια θαμνή εμφάνιση και τραχιά αίσθηση.

8) Είναι δυνατόν ανάλογα με την ποικιλία του καλλιεργούμενου καρπουζιού να υπολογισθεί η περίοδος ωρίμανσης, μετά τη σπορά τους, ανάλογα με τις μέρες που δίδουν οι προδιαγραφές των σπόρων π.χ. υβρίδια καρπουζιών Varig F1(ωριμάζουν σε 85 ημέρες) και Coral F1(ωριμάζουν σε 83 ημέρες).

*(Τα οπτικά διαθλασιόμετρα είναι συσκευές με τις οποίες μετριοούνται τα σάκχαρα των φρούτων σε βαθμούς Brix. Ένας βαθμός Brix (1oBx) 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:

Καταλληλότερες ώρες για τη συγκομιδή των καρπουζιών είναι το βράδυ, γιατί τις πρωινές ώρες τα καρπούζια μπορεί να «ανοίξουν» λόγω της μεγάλης περιεκτικότητάς τους σε νερό.

13.1.3.Ποιοτικοί δείκτες:

Οι ποιοτικοί δείκτες πρέπει να πληρούν τις πιο κάτω προϋποθέσεις:

1) Τα καρπούζια να είναι συμμετρικά με ομοιόμορφη εμφάνιση και σχήμα.

2) Η επιφάνειά τους να είναι κηρώδης και να έχουν λαμπερή όψη.

3) Δεν πρέπει να υπάρχουν ουλές, εγκαύματα από τον ήλιο, εκδορές ή άλλα επιφανειακά ελαττώματα ή βρωμιά.



- 4) Δεν πρέπει να υπάρχουν μώλωπες.
- 5) Να είναι βαριά ανάλογα με το μέγεθός τους.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Κακή επικονίαση των καρπουζιών, ειδικά σε αυτά που έχουν μακρόστενο σχήμα, μπορεί να οδηγήσει σε ελαττώματα στους καρπούς ή σε ελαττωματική ανάπτυξη των μίσχων του καρπού.

Η κακή γονιμοποίηση μπορεί να οφείλεται είτε σε χαμηλό πληθυσμό των μελισσών, που επικονιάζουν τα άνθη του, ή σε κακή δραστηριότητα αυτών λόγω δυσμενών καιρικών συνθηκών. Η έρευνα έχει δείξει ότι ένα ελάχιστος αριθμός 1.000 κόκκων γύρης απαιτείται να διανεμηθεί στους τρεις λοβούς του στίγματος του θηλυκού λουλουδιού, προκειμένου να παραχθεί ένα ομοιόμορφο σχήμα φρούτων. Συνίσταται μία κυψέλη για 1 έως 5 στρέμματα. (Μια ισχυρή κυψέλη έχει 50.000 μέλισσες).

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