



15.1. Κάστανα – Γενικές Πληροφορίες

15.1.1. Εισαγωγή:

Οι καστανιές ανήκουν στην οικογένεια Fagaceae, έχουν καταγωγή από τη Μικρά Ασία και διακρίνονται σε 4 βασικά είδη: 1) *Castanea mollissima* (Κινέζικη Κάστανια), 2) *Castanea crenata* (Ιαπωνική Κάστανια), 3) *Castanea sativa* (Ευρωπαϊκή Κάστανια) και 4) *Castanea dentata* (Αμερικάνικη Κάστανια).

Στην Ελλάδα οι καστανιές καλλιεργούνται κυρίως στη Θεσσαλία, Μακεδονία και στις ορεινές περιοχές της Κρήτης και της Λέσβου. Ονομαστές ποικιλίες είναι τα κάστανα Πηλίου και Κρήτης.

Τα κάστανα συγκομίζονται με τα χέρια ή με ράβδισμα ή μηχανικά με απόδοση περί τα 500 κιλά/στρέμμα κατά τους μήνες Σεπτέμβριο έως αρχές Νοεμβρίου.

Σύμφωνα με στοιχεία του διεθνούς οργανισμού FAOSTAT οι μεγαλύτερες σε παραγωγή χώρες είναι η Κίνα, που παράγει το 82,5% της παγκόσμιας παραγωγής, η Κορέα το 3,5%, η Τουρκία και η Βολιβία από 3%, η Ιταλία το 2,5% και άλλες χώρες με μικρότερες παραγωγές. Η Ελλάδα παράγει το 1,5% της παγκόσμιας παραγωγής.

15.1.2. Δείκτες ωριμότητας:

Η ωρίμανση του καρπού μπορεί να διακριθεί σε τρία στάδια.

Στο πρώτο στάδιο ο καρπός είναι μικρός, άσπρος και χνουδωτός. Το εξωτερικό αγκαθωτό περίβλημα (με μορφή “αχινού”), προστατεύει τον καρπό από τις “νηπιακές” αρρώστιες που συνήθως προσβάλλουν όλους τους καρπούς των δέντρων και κυρίως από τις επιθέσεις των πουλιών.

Στο δεύτερο στάδιο ο καρπός έχει ανοιχτό καφέ χρώμα. Κάτω από το περίβλημα, από το κέντρο προς τη περιφέρεια, το χνούδι σιγά-σιγά δίνει τη θέση του στον καρπό που μεγαλώνει. Στη συνέχεια το εξωτερικό αγκαθωτό περίβλημα, πιεζόμενο από τη διόγκωση του καρπού, αρχίζει σιγά-σιγά να ανοίγει δημιουργώντας μικρά ανοίγματα στις ακτίνες του ήλιου.

Στο τρίτο και τελευταίο στάδιο ο καρπός έχει καφέ χρώμα. Το χνούδι έχει μετατραπεί πλέον σε μία συμπαγή νωπή μεμβράνη που καλύπτει ολόκληρο τον καρπό.

Οι καρποί είναι κατάλληλοι για συγκομιδή όταν το περίβλημα με μορφή “αχινού”, σχιστεί και η υγρασία των καρπών φθάσει στο 50%.

Ένα κριτήριο που θα μπορούσαμε να συμβουλευτούμε για την έναρξη της ωρίμανσης,

είναι η χρονική διάρκεια, από την εμφάνιση των οφθαλμών μέχρι την ωρίμανση του



καρπού, η οποία κυμαίνεται:

1) Για τις πρώιμες ποικιλίες, από 140 έως 160 ημέρες.

2) Για τις όψιμες ποικιλίες, από 165 έως 180 ημέρες.

Άλλο κριτήριο πιο εμφανές είναι η εναλλαγή του χρώματος του “αχινού”, όπου από λευκοκίτρινο μετατρέπεται σε καστανοκίτρινο.

Κατά την ωρίμανση, οι “αχινοί” είτε απελευθερώνουν τα κάστανα, είτε πέφτουν μαζί με αυτά.

Κατά την πρόσκρουση τους στο έδαφος είτε αποχωρίζονται είτε παραμένουν μαζί.

Με βάση το κριτήριο της ημερομηνίας της πτώσης των κάστανων, προκύπτουν οι εξής

κατηγορίες:

1) Πολύ πρώιμη, πριν τις 25 Σεπτεμβρίου.

2) Πρώιμη, μεταξύ 26 Σεπτεμβρίου και 10 Οκτωβρίου.

3) Ημιπρώιμη, μεταξύ 11 Οκτωβρίου και 25 Οκτωβρίου.

4) Όψιμη, μεταξύ 26 Οκτωβρίου και 10 Νοεμβρίου.

5) Πολύ όψιμη, μετά τις 10 Νοεμβρίου.

15.1.3. Ποιοτικοί δείκτες:

Οι ποιοτικοί δείκτες προσδιορίζονται από:

1) Το μέγεθος (τα μεγαλύτερα κάστανα προτιμώνται για φρέσκια κατανάλωση).

2) Την ομοιομορφία και τη λαμπρότητα του χρώματος της επιφανείας τους.

(Ανοιχτό καφέ ή σκούρο καφέ, ανάλογα με την ποικιλία).

3) Τη φρεσκάδα του πυρήνα (η βέλτιστη ποιότητα του κάστανου είναι όταν έχει 25%-30% υγρασία μετά το ψήσιμο).

4) Την εμφάνιση χωρίς ελαττώματα, όπως μώλωπες, ρωγμές, φθορές και χωρίς να έχει βλαστήσει.

5) Την ευκολία αφαίρεσης του υμενίου (αποκολλησιμότητα) από τον πυρήνα.

6) Την γλυκύτητα.

7) Την απουσία δυσάρεστων οσμών.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:

1) Τα κάστανα περιέχουν 40% έως 45% σε υδατάνθρακες.

2) Όταν τα κάστανα αποθηκευθούν στους 20ο-25° C για 3-4 ημέρες τα άμυλα μετατρέπονται σε σάκχαρα.

3) Κατά τη διάρκεια της συλλογής τους να αποτρέπεται η παραμονή τους στο



έδαφος και να συλλέγονται σε σύντομο χρονικό διάστημα γιατί κινδυνεύουν να επηρεασθούν από τους μύκητες του εδάφους.

4) Η ιδανική «περιεκτικότητα σε νερό» για επιτυχημένη αποθήκευση είναι από 50 έως 52%.

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