

16.1. Κολοκύθες - Γενικές πληροφορίες



16.1.1. Εισαγωγή

Η κολοκυθιά είναι αγγειόσπερμο, δικότυλο, αναρριχητικό φυτό που ανήκει στην οικογένεια των κολοκυνθοειδών (Cucurbitaceae). Η προέλευση της κολοκυθιάς προσδιορίζεται στην Κεντρική Αμερική. Σπόροι κολοκυθιάς βρέθηκαν στο Μεξικό και στις βόρειες περιοχές της Νότιας Αμερικής που χρονολογούνται από το 5.500 π.Χ., όπου ήταν αναπόσπαστο μέρος της αρχαίας διατροφής. Μέσα σε λίγα χρόνια από τον αποικισμό της Αμερικής, η κολοκυθιά και οι ποικιλίες της, εισήχθησαν στην Ευρώπη. Πιστεύεται ότι στη συνέχεια οι Ιταλοί ανέπτυξαν την κολοκυθιά, δίνοντάς της τα ονόματα των ποικιλιών που καλλιεργούνται.

Η κολοκυθιά είναι φυτό μονοετές ή και πολυετές, φέρει έλικες και οι βλαστοί της είναι πράσινοι, κυλινδρικοί και τριχωτοί. Τα φύλλα της είναι μεγάλα, πλατιά, παλαμοειδή και οι μίσχοι της μακριοί. Υπάρχουν αρκετές ποικιλίες κοινής κολοκυθιάς και αυτές έχουν να κάνουν κυρίως με το σχήμα, το μέγεθος και το χρώμα του καρπού. Διάφορες ποικιλίες είναι: Kabocha Squash, Butternut Squash, Red Kabocha, Squash Carnival, Squash Sugar, Pumpkin Sweet, Dumpling Squash, Spaghetti Squash, Blue Hubbard Squash, Delicata Squash, Red Kuri, Squash Buttercup, Squash Acorn Squash, κλπ.

Οι κυριότερες περιοχές καλλιέργειας στην Ελλάδα είναι η Ηλεία, η Μεσσηνία, η Κρήτη, η Φθιώτιδα και η Αττική.

16.1.1. Δείκτες ωριμότητας

Ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής, καθορίζεται με κριτήριο την αλλαγή του χρώματος στην εξωτερική επιφάνεια, που διαφέρει ανάλογα με την ποικιλία.

Το εσωτερικό χρώμα θα πρέπει να είναι έντονο, χαρακτηριστικό της ποικιλίας τους.

Παρατηρήσεις:

- 1) Οι ανώριμες κολοκύθες είναι κατώτερης ποιότητας για βρώση, επειδή περιέχουν λιγότερους αποθηκευμένους υδατάνθρακες.
- 2) Οι ανώριμες κολοκύθες έχουν περισσότερες φθορές και απώλεια βάρους κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης σε σχέση με τις ώριμες.

16.1.1. Ποιοτικοί δείκτες

Στις κολοκύθες για να πληρούνται οι μέγιστες προδιαγραφές ποιότητας εφαρμόζονται τα πιο κάτω:

- 1) Οι κολοκύθες πρέπει να συγκομίζονται όταν έχουν φθάσει στο πλήρες μέγεθός τους, καλοσχηματισμένες με το στέλεχός τους ανέπαφο.
- 2) Οι κολοκύθες πρέπει να έχουν ωριμάσει καλά να έχουν καλή επιφανειακή κρούστα, ανάλογη της ποικιλίας τους.
- 3) Οι κολοκύθες πρέπει να έχουν έντονο χρώμα, που οφείλεται στην υψηλή περιεκτικότητα σε καροτενοειδή, και υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και άμυλο.

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