



19.1. Κρεμμύδια – Γενικές Πληροφορίες

19.1.1. Εισαγωγή:

Τα κρεμμύδια (*Allium cepa* L.) εμφανίσθηκαν εδώ και 5.000 χρόνια ή και περισσότερο στην κεντρική Ασία και συγκεκριμένα στο Ιράν και στο Δυτικό Πακιστάν.

Η μορφή των κρεμμυδιών είναι βολβώδης σφαιρικού σχήματος, με διάμετρο μεταξύ 35 και 80 χιλιοστών. Ο εξωτερικός χιτώνας, χρώματος ορείχαλκου ή παραλλαγών αυτού ανάλογα με την ποικιλία, είναι στιλπνός και ανθεκτικός, αποτελούμενος από πολλά στρώματα με στενή αλληλοεπικάλυψη, που προστατεύει τους εσωτερικούς χιτώνες.

Στην Ελλάδα καλλιεργείται σε όλες σχεδόν τις περιοχές, αλλά κυρίως στο νομό Βοιωτίας που παράγει το 40% της ολικής ποσότητας κρεμμυδιών (βολβών). Ακολουθούν οι νομοί Λακωνίας και Θεσσαλονίκης.

Η μέση απόδοση μιας καλλιέργειας για ξερό κρεμμύδι εξαρτάται αρκετά και από την εποχή καλλιέργειας. Έτσι κυμαίνεται από 3 έως 4 τόνους στο στρέμμα στις ανοιξιάτικες καλλιέργειες και μπορεί να φθάσει τους 9 τόνους στο στρέμμα για τις φθινοπωρινές καλλιέργειες λόγω των διαφορετικών ποικιλιών και υβριδίων που καλλιεργούνται.

Σύμφωνα με στοιχεία του διεθνούς οργανισμού FAOSTAT οι μεγαλύτερες σε παραγωγή χώρες είναι η Κίνα που παράγει το 20% της παγκόσμιας παραγωγής, η Ινδία το 18%, οι Η.Π.Α. το 3 %, το Ιράν το 2,2%, η Ρωσία, η Αίγυπτος και η Τουρκία το 1,7% και άλλες χώρες με μικρότερες παραγωγές.

Η Ελλάδα παράγει το 0,2% της παγκόσμιας παραγωγής.

19.1.2. Δείκτες ωριμότητας:

Ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής, καθορίζεται κάνοντας έλεγχο στην κατάσταση των φύλλων των κρεμμυδιών που πρέπει να είναι ξεραμένα και να έχει “πέσει” το 80% αυτών.



Σημείωση. Όσο προχωράει η ωρίμανση, το στέλεχος και τα φύλλα των φυτών χάνουν τη σταθερότητά τους, με αποτέλεσμα η ωρίμανση του βολβού να συνοδεύεται από την πτώση του υπέργειου τμήματος του φυτού. Παράλληλα στην περίοδο αυτή και μέχρι την πλήρη ξήρανση των φύλλων, παρατηρείται κίνηση των θρεπτικών στοιχείων από το φύλλωμα στο βολβό, οπότε το βάρος και τα ωφέλιμα συστατικά του αυξάνουν μέχρι τη συγκομιδή.

Άλλος βοηθητικός δείκτης ωριμότητας είναι ο έλεγχος του «λαιμού» του βολβού, που πρέπει κατά τη δοκιμή με την αφή να είναι στεγνός.

19.1.3. Ποιοτικοί δείκτες:

Οι ποιοτικοί δείκτες προσδιορίζονται από:

1. Το μέγεθος του καρπού.
2. Το σχήμα του χωρίς ελαττώματα.
3. Τη γεύση ανάλογα με την ποικιλία.
4. Την απουσία φθορών, ζημιών από έντομα.
5. Την απουσία μωλώπων και εγκαυμάτων από τον ήλιο.
6. Την απαλλαγή από βλάστηση ή φυτρώματα των βολβών.

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