



20.1. Λωτοί – Γενικές Πληροφορίες

20.1.1. Εισαγωγή:

Οι Λωτοί (επιστ. Διόσπυρος, *Diospyros*) είναι φρούτα του ομώνυμου γένους φυτών που ανήκει στην οικογένεια των Εβενοειδών (*Ebenaceae*). Το γένος αυτό περιλαμβάνει περί τα 200 είδη που ευδοκιμούν στις τροπικές, τις ανατολικές και τις περιοχές των εύκρατων ζωνών. Αναπτύσσονται σε όλα τα εδάφη, προτιμούν όμως τα ηλιόλουστα και ζεστά μέρη. Τα περισσότερα είδη είναι διακοσμητικά με edώδιμο καρπό και κάποια είδη εξ αυτών παρέχουν το πολύτιμο ξύλο τους (έβενος), το οποίο είναι μαύρο και πολύ ανθεκτικό. Ο καρπός είναι σαρκώδης, χυμώδης με χρώμα ξανθό, πορτοκαλί, κόκκινο ή κυανόμαυρο. Υπάρχουν πολλά είδη και ποικιλίες αυτών, γνωστότερος των οποίων είναι ο Διόσπυρος κάκι (*Diospyros kaki*). Είναι ιθαγενές της Κορέας και της Ιαπωνίας και τρώγεται υπερώριμος. Στην Ελλάδα καλλιεργείται σε μικρότερη κλίμακα, ιδίως στα Επτάνησα και στην Κρήτη. Ειδικότερα, στην Ελληνική χλωρίδα απαντώνται 20 είδη με 4 παραλλαγές κυριότερα των οποίων είναι ο “Λωτός ο διανθής” που φύεται κυρίως στα λιβάδια της Ηπείρου. Ο “Λωτός ο τετραγωνόλοβος” είναι φυτό ετήσιο, κηπευτικό και διακοσμητικό, που φύεται στην Αττική, Πελοπόννησο, Κρήτη, Κυκλάδες και Επτάνησα και ο “Λωτός ο edώδιμος” είναι φυτό ετήσιο που φύεται στη Θράκη, Αττική, Πελοπόννησο, Κυκλάδες, Κρήτη και Επτάνησα. Τα χλωρά σπέρματα του είδους αυτού είναι edώδιμα. Η Ελληνική παραγωγή φρέσκου λωτού δεν ξεπερνά τους 2.000 τόνους ετησίως. Κάποια ποσότητα αυτής διακινείται στην εσωτερική αγορά και η υπόλοιπη εξάγεται στα βορειοανατολικά κράτη. Οι κύριες ποικιλίες που καλλιεργούνται σήμερα είναι η Hachiya με στυφό καρπό η Jiro και η Fuyu με παραλλαγές, που δεν έχουν στυφό καρπό. Σύμφωνα με στοιχεία του διεθνούς οργανισμού FAOSTAT οι μεγαλύτερες σε παραγωγή χώρες είναι η Κίνα που παράγει το 75% της παγκόσμιας παραγωγής, η Κορέα το 9%, η Ιαπωνία το 5,5%, το Αζερμπαϊτζάν και η Βραζιλία από 3%, η Ιταλία και το Ουζμπεκιστάν από 1%, το Ισραήλ το 0,8% και άλλες χώρες με μικρότερες παραγωγές.

20.1.2. Δείκτες ωριμότητας:

Ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής, καθορίζεται με κριτήριο την αλλαγή του χρώματος από πράσινο σε πορτοκαλί ή κοκκινωπό-πορτοκαλί για την ποικιλία (Hachiya) και κίτρινο-πράσινο ή κίτρινο για την ποικιλία (Fuyu).



20.1.3. Ποιοτικοί δείκτες:

Οι ποιοτικοί δείκτες προσδιορίζονται από τα πιο κάτω στοιχεία:

1. Να έχουν χρώμα ανάλογα με την ποικιλία τους.
2. Να είναι μεσαίου και μεγάλου μεγέθους
3. Να έχουν πάνω από 2,5 κιλά δύναμη διείσδυσης χρησιμοποιώντας πενετρόμετρο* με ακίδα 8 mm. (Για την ποικιλία «Fuyu» και σε όλες τις παρόμοιες ποικιλίες).
4. Να είναι απαλλαγμένοι από ρωγμές, μηχανικές βλάβες και φθορές.
5. Να έχουν τα διαλυτά στερεά συστατικά σε ποσοστά 21%-23% για την ποικιλία Hachiya και 18%-20% για την ποικιλία Fuyu τα οποία ελέγχονται με οπτικά διαθλασιόμετρα.** (Σε βαθμούς Brix από 21°Bx έως 23°Bx για τα Hachiya και από 18°Bx έως 20°Bx για τα Fuyu.
6. Να μην είναι στυφοί (Να έχουν μικρή περιεκτικότητα σε τανίνη).

* (Το Πενετρόμετρο είναι ένα σημαντικό εργαλείο που μετρά τη δύναμη διείσδυσης στη σάρκα του καρπού με ένα βυθιζόμενο στέλεχος με ακίδα. Χρησιμοποιείται για τον έλεγχο της ωριμότητας των φρούτων. Βοηθάει επίσης στον υπολογισμό της κατάλληλης περιόδου συγκομιδής στο χωράφι καθώς και στον έλεγχο της συντήρησης των φρούτων στα ψυγεία.)

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

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