



26.1. Μανιτάρια – Γενικές Πληροφορίες

26.1.1. Εισαγωγή

Τα μανιτάρια ανήκουν στους μύκητες, που βοτανικά ταξινομούνται στα κρυπτόγαμα θαλλόφυτα. Υπάρχουν πάνω από 100.000 διαφορετικοί μύκητες που έχουν καταγραφεί και πιθανόν πολύ περισσότεροι που είναι ακόμη άγνωστοι. Από αυτούς, οι περισσότεροι είναι τόσο μικροί που διακρίνονται μόνο με το μικροσκόπιο και ονομάζονται μικρομύκητες. Μόνο οι 10.000 περίπου είναι τόσο μεγάλοι ώστε να φαίνονται με γυμνό μάτι και ονομάζονται μανιτάρια. Τα μανιτάρια είναι πανάρχαιοι οργανισμοί των οποίων βρέθηκαν απολιθώματά τους που χρονολογούνται στα 400 εκατομμύρια χρόνια πριν από την εποχή μας.

Η καλλιέργεια μανιταριών σε όλο τον κόσμο ξεπερνά τους 10 εκατ. τόνους ετησίως.

Η συνολική αξία του παραγόμενου προϊόντος ανέρχεται σε περίπου 45 δις ευρώ.^[112] Στην Ελλάδα καλλιεργούνται κυρίως δύο είδη μανιταριών το **λευκό μανιτάρι «Agaricus»** και το **πλευρωτό μανιτάρι «Pleurotus»**. Παρότι το κλίμα στη χώρα μας ευνοεί την καλλιέργεια μανιταριών, η παραγωγή δεν καλύπτει τη ζήτηση και συνεπώς πραγματοποιούνται εισαγωγές από όλο τον κόσμο.^[112] Άλλα είδη μανιταριών που καλλιεργούνται είναι τα **«Portobello»** (*Agaricus Brunnescens*), τα **«Prataiolo»** (*Agaricus Bisporus*), τα **«Pioppino»** (*Pholiota Aegerita*) κ.λπ.. Η **τρούφα** είναι ένα σπάνιο είδος υπόγειου μανιταριού που αναπτύσσεται συμβιώνοντας με τις ρίζες κάποιων ειδών δένδρων ή θάμνων. Πρόκειται για την καρποφορία ομάδας ασκομυκήτων (*Tuber*), των οποίων οι μυκηλιακές υφές περιβάλλουν τα ριζικά τριχίδια των ξενιστών τους σαν γάντι. Έχουν σχήμα κονδύλου, μεγέθους συνήθως 2-7 εκατοστών, χρώματος γκριζόμαυρου έως ωχρόλευκου, που παράγονται μέσα στο έδαφος σε βάθος 6-15 εκατοστών περίπου. Ο χρόνος ζωής της φρέσκιας τρούφας εξαρτάται από τον τρόπο που θα διατηρηθεί. Ένα ώριμο κομμάτι τρούφας μπορεί να κρατήσει το άρωμά του μέχρι και 20 μέρες, αρκεί να έχει επιλεγεί στην κατάλληλη στιγμή ανάπτυξής του και έχει καθαριστεί επιμελώς.

Σύμφωνα με στοιχεία του διεθνούς οργανισμού FAOSTAT οι μεγαλύτερες σε παραγωγή χώρες είναι η Κίνα που παράγει το 71% της παγκόσμιας παραγωγής, η Ιταλία το 7,9%, οι Η.Π.Α. το 4%, η Ολλανδία το 3,2%, η Πολωνία το 2,2%, η Ισπανία το 1,5%, η Γαλλία το 1,2%, και άλλες χώρες με μικρότερες παραγωγές. Η Ελλάδα



παράγει το 0,03% της παγκόσμιας παραγωγής.

26.1.2. Δείκτες Ωριμότητας:

Ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής, καθορίζεται από τις ενδείξεις:

- 1) Τα καπάκια να έχουν καλά στρογγυλεμένες τις άκρες και το «καπέλο» είναι εντελώς άθικτο.
- 2) Το κοτσάνι, (ο μίσχος) να έχει μικρό λόγο μήκους προς το πάχος τους.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1. Τα μανιτάρια «**Agaricus**» συγκομίζονται με κριτήριο την ωρίμανση και όχι το μέγεθός τους.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2. Το μήκος του μίσχου, κατά τη μηχανική κυρίως συγκομιδή, στα μανιτάρια «**Agaricus**» πρέπει να είναι επαρκές, ώστε να επιτρέπει το κόψιμό του, χωρίς να αποκόπτονται τμήματα της κεφαλής.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 3. Τα μανιτάρια «**Pleurotus**» συγκομίζονται με κριτήριο το εμπορικό μέγεθος.

26.1.3. Ποιοτικοί Δείκτες:

Η Καλή ποιότητα των μανιταριών «**Agaricus**» προσδιορίζεται από την φρέσκια όψη και το χρώμα, που πρέπει να είναι από λευκό έως σκούρο καφέ. (Η Λευκή μορφή είναι πιο διαδεδομένη).

Άλλοι δείκτες ποιότητας προσδιορίζονται από:

- 1) Το ενιαίο, στρογγυλό καπέλο με ομαλή γυαλιστερή επιφάνεια και πλήρως άθικτο πέπλο.
- 2) Τη μορφή των μίσχων (πόδια) που πρέπει να είναι ίσοι με γυαλιστερή όψη.
- 3) Την εμφάνισή τους που πρέπει να μην υπάρχουν: Αποχρωματισμοί, ορατά ή ανοικτά βράγχια και απουσία μίσχου.



4) Το σχήμα πρέπει να είναι ομοιόμορφο, να είναι καθαρά, απαλλαγμένα από κηλίδες ασθένειες και κακώσεις από έντομα.

Όσον αφορά την καλή ποιότητα των μανιταριών «**Pleurotus**», αυτή προσδιορίζεται από την φρέσκια όψη, το χρώμα της ποικιλίας τους, την καθαρότητά τους, την απαλλαγή τους από κηλίδες, ασθένειες και κακώσεις από έντομα.

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