22.1. Μανταρίνια – Γενικές Πληροφορίες

22.1.1. Εισαγωγή:

Τα μανταρίνια είναι ο καρπός της μανταρινιάς, (επιστ.: Citrus reticulata, Κιτρέα η δικτυωτή), ενός μικρού εσπεριδοειδούς δένδρου, ο οποίος μοιάζει πολύ με το πορτοκάλι, με τη διαφορά ότι το σχήμα του δεν είναι σφαιρικό αλλά ελλειψοειδές και πολύ μικρότερο. Η καταγωγή του μανταρινιού, όπως και των άλλων εσπεριδοειδών, προέρχεται από την Ν.Α. πλευρά των Ιμαλαΐων. Στην Κίνα και τη Νοτιοανατολική Ασία καλλιεργείται εδώ και 4.000 χρόνια. Στην Ιαπωνία η ποικιλία Satsumas καλλιεργείται εδώ και 400 χρόνια, ενώ περίπου το 1800 μ.Χ. το πολύτιμο αυτό φρούτο έφτασε στην Ευρώπη. Το όνομα μανταρίνι προήλθε από τους μανδαρίνους, εξ' αιτίας του χρώματος που είχαν τα ρούχα τους. Στη χώρα μας ήρθε με τα πλοία του ναύαρχου Χέιδεν που συμμετείχαν στη ναυμαχία του Ναυαρίνου. Σήμερα, η καλλιέργεια στην Ελλάδα καλύπτει έκταση περίπου 70.000 στρεμμάτων. Στην πρώτη θέση βρίσκεται η Αργολίδα, με 19.200 στρέμματα, και ακολουθούν Άρτα, Λακωνία, Χανιά, Κορινθία, Θεσπρωτία, Αιτωλοακαρνανία, Μεσσηνία κ.λπ. Στην αγορά βρίσκει κανείς από τον Οκτώβριο έως και τον Απρίλιο πολλές ποικιλίες και υβρίδια, οι κυριότερες εκ των οποίων είναι οι εξής: Το κοινό μεσογειακό μανταρίνι (Citrus deliciosa), οι κλημεντίνες (Citrus reticulata) Αλγερίου, Ισραήλ, Πόρου, Ρόδου, τα Ενκόρ (Encore) και τα Ορτάνικ (Citrus reticulata) κλπ.
Σύμφωνα με στοιχεία του διεθνούς οργανισμού FAOSTAT οι μεγαλύτερες σε παραγωγή χώρες είναι η Κίνα που παράγει το 53% της παγκόσμιας παραγωγής, η Ισπανία το 6,7%, η Αίγυπτος το 3,2%, η Ιαπωνία, η Τουρκία, το Μαρόκο και το Ιράν από 3%, η Κορέα το 2,5%, η Αργεντινή το 1,3% και άλλες χώρες με μικρότερες παραγωγές. Η Ελλάδα παράγει το 0,35% της παγκόσμιας παραγωγής.
Κατά τη διάρκεια της συγκομιδής πρέπει να ακολουθούνται οι πιο κάτω δείκτες.

22.1.2. Δείκτες ωριμότητας:

Ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής, καθορίζεται με τα πιο κάτω κριτήρια:
1) Την αλλαγή του χρώματος από πράσινο σε πορτοκαλί. (Με ελάχιστο επίπεδο το 75% της επιφανείας τους).
2) Την περιεκτικότητα σε χυμό 40%.
3) Τα διαλυτά στερεά συστατικά (ΔΣΣ) πρέπει να είναι τουλάχιστον 8%. Αυτά εκφράζονται σε βαθμούς Brix και μετρώνται με οπτικά διαθλασιόμετρα* (8° Bx).
4) Την περιεκτικότητα σε οξέα και κυρίως κιτρικό οξύ.
5) Το δείκτη ωρίμανσης (Ο λόγος διαλυτών στερεών συστατικών προς κιτρικό οξύ σε τιμές

από 6,5-11,5).
*(Τα οπτικά διαθλασιόμετρα είναι συσκευές με τις οποίες μετριούνται 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.)

22.1.3. Ποιοτικοί δείκτες:

Οι ποιοτικοί δείκτες προσδιορίζονται από:
1) Την ένταση του χρώματος και της ομοιομορφίας του σε όλο το φρούτο.
2) Το μέγεθος ανάλογα με την ποικιλία.
3) Την ευκολία της αφαίρεσης της φλούδας από τη σάρκα του.
4) Τη σταθερότητα της επιφανείας του καρπού.
5) Την ελευθερία από φθορές και ελαττώματα, συμπεριλαμβανομένων των τραυματισμών από πάγωμα, από έντομα και από ουλές που προκαλούνται από απρόσεκτους χειρισμούς κατά τη διάρκεια της συλλογής τους.
6) Τη γεύση, ευχάριστη με χαρακτηριστικό άρωμα.
7) Την παρουσία λίγων ή καθόλου σπόρων.

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