



27.1. Νεκταρίνια – Γενικές Πληροφορίες

27.1.1. Εισαγωγή:

Οι Νεκταρινιές είναι μία ομάδα ποικιλιών που προέρχεται από τη ροδακινιά. Τα νεκταρίνια μοιάζουν με τα ροδάκινα, αλλά διαφέρουν στο ότι έχουν δέρμα ομαλό και χωρίς χνούδι. Διακρίνονται σε λευκόσαρκα ή κιτρινόσαρκα και σε εκπύρηννα ή συμπύρηννα. Η νεκταρινιά είναι πυρηνόκαρπο, φυλλοβόλο οπωροφόρο δέντρο που ανήκει στο γένος “*Prunus persica*” και στην οικογένεια Rosaceae. Στην Ελλάδα τα νεκταρίνια καλλιεργούνται συστηματικά στην Ημαθία, την Πέλλα, την Πιερία, την Κοζάνη, την Καβάλα, τη Λάρισα και πρόσφατα στην Κόρινθο. Οι κυριότερες ποικιλίες της Νεκταρινιάς είναι: Adriana, Snow Queen, May belle, Red Diamond, Rita Star, Big Top, Spring Red, Stark Red Gold, Fantasia, Venus, Orion, Tasty Free, Fair lane, Morsiani 90, Silver King, Caltesi 2000 και Caltesi 2020. Κατά τη διάρκεια της συγκομιδής των νεκταρινιών πρέπει να ακολουθούνται οι πιο κάτω δείκτες.

27.1.2. Δείκτες ωριμότητας:

Ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής, καθορίζεται με τα πιο κάτω κριτήρια:

- 1) Την αύξηση του μεγέθους.
- 2) Την αλλαγή του χρώματος από πράσινο σε κίτρινο στην περιοχή του ποδίσκου.
- 3) Την αύξηση των σακχάρων. (Βαθμοί Brix μεγαλύτεροι από 9° Bx μετρημένοι με οπτικά διαθλασιόμετρα*).
- 4) Την μείωση της οξύτητας.
- 5) Την ανάπτυξη πτητικών και αρωματικών ενώσεων.
- 6) Τη σκληρότητα της σάρκας (Δύναμη 3,5 κιλών, η οποία μετρείται με πενετρόμετρο ακίδας 8mm.)
- 7) Την ευκολία απόσπασης από τον ποδίσκο.
- 8) Τις ημέρες από την πλήρη άνθιση.

*(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.)

****** (Το Πενετρόμετρο είναι ένα σημαντικό εργαλείο που μετρά την δύναμη διείδυσης στη σάρκα του καρπού με ένα βυθιζόμενο στέλεχος με ακίδα και χρησιμεύει 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.)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ. Ο κατάλληλος χρόνος συγκομιδής για την εμπορική διάθεσή του πρέπει να είναι σε συνάρτηση αφενός με την κατάλληλη ποιότητα και αφετέρου με την καλύτερη αντίσταση σε ζημιές από χειρισμούς με στόχο τη μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στο ράφι.

27.1.3. Ποιοτικοί δείκτες:

Οι ποιοτικοί δείκτες προσδιορίζονται από το μέγεθος του καρπού, το σχήμα του, χωρίς ελαττώματα και φθορές, τη σκληρότητα της σάρκας, το ποσοστό των διαλυτών στερεών συστατικών, την οξύτητα και την αναλογία στερεών διαλυτών προς την οξύτητα.

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