



32.1. Παντζάρια – Γενικές Πληροφορίες

32.1.1. Εισαγωγή

Τα **παντζάρια** (ή κοκκινογούλια ή κηπευτικά τεύτλα) καλλιεργούνται για τις σαρκώδεις γογγυλόριζές τους, που είναι πλούσιες σε υδατάνθρακες και τα φύλλα τους, τα οποία καταναλώνονται ως βραστή σαλάτα. Η επιστημονική τους ονομασία είναι *Beta vulgaris* var. *esculenta* και είναι συγγενείς με τα ζαχαρότευτλα, τα κτηνοτροφικά τεύτλα και τα σέσκουλα. Στην Ελληνική αγορά υπάρχουν διάφοροι τύποι παντζαριού με κυριότερο τον τύπο Detroit 5, που δίνει πρώιμα στρογγυλά παντζάρια καλής διαμέτρου με ομοιόμορφο κόκκινο χρώμα. Τα παντζάρια έχουν κοντό φύλλωμα με γυαλιστερό πράσινο χρώμα το οποίο δημιουργεί όμορφη οπτική αντίθεση με το κατακόκκινο χρώμα της σάρκας. Παλαιότερα καλλιεργείτο σε σημαντικές εκτάσεις η ποικιλία που ήταν γνωστή ως Αιγυπτιακό παντζάρι, το οποίο σε αντίθεση με τα παντζάρια τύπου Detroit 5, είχε πεπλατυσμένη γογγυλόριζα.

Τα παντζάρια έχουν πλούσιο φύλλωμα.

Τα φύλλα είναι μεγάλα και έχουν χρώμα πράσινο με κοκκινωπή απόχρωση. Η ρίζα αναπτύσσεται κατακόρυφα και αρχικά είναι πασσαλώδης, ενώ στη συνέχεια γίνεται σφαιρική ή κωνική. Η γογγυλόριζα έχει βαθύ κόκκινο-ιώδες χρώμα και σχήμα που ποικίλλει από σφαιρικό μέχρι κωνικό. Το φυτό ανθίζει το δεύτερο χρόνο καλλιέργειας την άνοιξη σε χαμηλές θερμοκρασίες και σχηματίζει ανθικό στέλεχος, ύψους περίπου 1,5m από το κέντρο της κορυφής της γογγυλόριζας. Οι ταξιανθίες αποτελούνται από μικρά και ερμαφρόδιτα άνθη. Ο κάθε σπόρος του παντζαριού αποτελείται από 2-5 σπέρματα.

32.1.2. Δείκτες Ωριμότητας

Ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής, καθορίζεται με κριτήριο το εμπορικό μέγεθος και συγκομίζονται μόλις το αποκτήσουν. Όσο πιο μικρές σε μέγεθος είναι οι γογγυλόριζες, τόσο πιο τρυφερή είναι η σάρκα τους. Η συγκομιδή γίνεται σταδιακά και υλοποιείται με εξαγωγή ολόκληρων των φυτών από το έδαφος.

32.1.3. Ποιοτικοί Δείκτες

Οι ποιοτικοί δείκτες προσδιορίζονται από:



1. Την όψη απαλλαγμένη από ελαττώματα, το χρώμα, το μέγεθος και το σχήμα.
2. Την έλλειψη διασπάσεων ή ρωγμών στο σώμα τους.
3. Την έλλειψη εγκαυμάτων από την ήλιο.
4. Την έλλειψη πικρής γεύσης.
5. Την υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία.

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