



29.1. Πεπόνια – Γενικές Πληροφορίες

29.1.1. Εισαγωγή:

Η πεπονιά (*Cucumis melo* – Σικυός ο πέπων) ή “Πέπων ο κοινός” είναι αγγειόσπερμο δικότυλο φυτό, το οποίο ανήκει στην οικογένεια των κολοκυνθοειδών, συγγενικό φυτό με την κολοκυθιά, την αγγουριά και την καρπουζιά.

Καλλιεργείται σε θερμές περιοχές για το νόστιμο καρπό της το πεπόνι. Είναι αναρριχώμενη ή έρπουσα με καταγωγή από την Ασία. Οι βλαστοί της είναι τριχωτοί, μαλακοί και σχηματίζουν γωνίες. Τα φύλλα της πεπονιάς είναι μεγάλα, σχήματος νεφρού ή στρογγυλά. Τα άνθη της έχουν χρώμα κίτρινο και φύονται στις μασχάλες των φύλλων. Στην Ελλάδα έχουμε αρκετές ποικιλίες πεπονιάς, ενώ τα παραγόμενα πεπόνια είναι από τα πιο νόστιμα στον κόσμο. Οι πιο γνωστές ποικιλίες είναι τα:

- 1) Θρακιώτικα. Ποικιλία τοπικής προέλευσης που επί αιώνες παράγεται στην ακριτική περιοχή του νομού Έβρου. Είναι οικολογικά χωρίς αρδεύσεις, λιπάσματα και φυτοφάρμακα.
- 2) Μπανάνες. Πρώιμη ποικιλία με καρπούς κιτρινωπούς συνήθως σφαιρικού και μικρού μεγέθους. Αρκετά αρωματικά και καλής ποιότητας.
- 3) Αργείτικα. Είναι ποικιλία που παράγει τα γνωστά αργείτικα πεπόνια εξαιρετικής ποιότητας με μακρόστενο σχήμα. Η σάρκα τους είναι λευκοπράσινη ή κιτρινοπράσινη γλυκιά και σχετικά σκληρή.
- 4) Κρεμαστά χειμωνιάτικα. Είναι όψιμη ποικιλία, με σφαιρικό ή ωοειδή καρπό και πρασινωπή σάρκα. Καλλιεργείται σε περιοχές της Πελοποννήσου.
- 5) Κουνέλια. Είναι ποικιλία που οι καρποί της είναι αρωματικοί μετρίου ή μεγάλου μεγέθους. Η φλούδα τους είναι κίτρινη ή πορτοκαλί και η σάρκα λευκοκίτρινη. Στην Ελλάδα η καλλιέργεια πεπονιού καλύπτει μια πολύ σημαντική έκταση σε υπαίθριες και υπό κάλυψη εκμεταλλεύσεις. Η καλλιέργεια της πεπονιάς απαιτεί ζέστη και εδαφική υγρασία.

Σύμφωνα με στοιχεία του διεθνούς οργανισμού FAOSTAT οι μεγαλύτερες σε παραγωγή χώρες είναι η Κίνα που παράγει το 47% της παγκόσμιας παραγωγής, το Μπαγκλαντές το 7,5%, η Τουρκία το 6%, το Ιράν το 5,1%, η Αίγυπτος και η Ινδία από 3,5%, η Ισπανία το 3,1% και άλλες χώρες με μικρότερες παραγωγές. Η Ελλάδα παράγει το 0,4% της παγκόσμιας παραγωγής.

29.1.2. Δείκτες ωριμότητας:

Ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής, καθορίζεται με κριτήρια:



- 1) Την αλλαγή του χρώματος από πρασινοκίτρινο σε κρεμ με κίτρινες αποχρώσεις.
- 2) Την περιεκτικότητα των σακχάρων (10° Brix), μετρημένη με οπτικά διαθλασιόμετρα.*

3) Το χαρακτηριστικό άρωμα.

Άλλος δείκτης ο οποίος δεν είναι και τόσο αξιόπιστος, γιατί επηρεάζεται από περιβαλλοντικούς και καιρικούς παράγοντες, είναι ο χρόνος που μεσολαβεί από την σπορά μέχρι την ωρίμανση και προσδιορίζεται από 65 έως 85 ημέρες ή από 35 έως 45 ημέρες μετά την ανθοφορία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ. Τα πεπόνια συλλέγονται κατά κύριο λόγο από το βαθμό ωριμότητά τους και όχι από το μέγεθός τους.

*(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.)

29.1.3. Ποιοτικοί δείκτες:

Οι ποιοτικοί δείκτες προσδιορίζονται από:

- 1) Το καλό σχήμα, με ομοιόμορφη εμφάνιση.
- 2) Την απουσία ουλών ή επιφανειακών ελαττωμάτων ή την εμφάνιση μωλώπων.

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