



34.1. Πιπεριές Γλυκές - Γενικές Πληροφορίες

34.1.1. Εισαγωγή:

Οι καλλιεργούμενες πιπεριές γλυκές (*Capsicum annuum* var. *annuum* L.) ανήκουν στην οικογένεια Solanaceae και στο γένος *Capsicum* spp. Κατάγονται από διάφορες περιοχές της τροπικής και υποτροπικής Αμερικής. Υπάρχουν πολλές ενδείξεις που μαρτυρούν ότι το είδος αυτό καλλιεργήθηκε αρχικά στο Περού και το Μεξικό πριν από το 5.000 π.Χ.. Μετά την ανακάλυψη της Αμερικής, διαδόθηκε η καλλιέργεια των πιπεριών σε πολλές περιοχές της γης. Οι πιπεριές περιλαμβάνουν πολλούς γενότυπους που παράγουν γλυκούς ή καυτερούς καρπούς. Το άγριο είδος από το οποίο πιστεύεται ότι προήλθε το παραπάνω καλλιεργούμενο είδος πιπεριάς είναι το *Capsicum annuum* var. *aviculare*, που είναι αυτοφυές στις περιοχές που προαναφέρθηκαν.

Ο καρπός είναι ράγα, ο οποίος ποικίλει σε μορφή, μέγεθος και χρωματισμό ανάλογα με την ποικιλία. Είναι πολύχωρος, πολύσπερμος και φέρει κοιλότητα μεταξύ του πλακούντα και των τοιχωμάτων του καρπού. Αρχικά το χρώμα του είναι πρασινοϊώδες και όταν ωριμάσει, ανάλογα με την ποικιλία, χρωματίζεται σε πράσινο, ερυθρό, καστανέρυθρο, κίτρινο, κιτρινοπράσινο, πορτοκαλί ή ιώδη. Υπάρχουν πάνω από 10 ομάδες ποικιλιών πιπεριάς από τις οποίες οι περισσότερες ανήκουν στο είδος *Capsicum annuum*. Στα είδη *Capsicum chinense* και *Capsicum baccatum* υπάρχουν ομάδες ποικιλιών με κοινά χαρακτηριστικά. Οι ομάδες αυτές διακρίνονται με βάση το σχήμα, το μέγεθος, την καυστικότητα και το χρώμα του καρπού πιπεριάς των διαφόρων ποικιλιών. Οι ομάδες αυτές είναι : Τύπου Bell, Pimento, Anaheim ή Green chile, Ancho ή Poblano, Paprika, Cayenne, Tabasco, Jalapeño, Hot chiles, Yellow wax και Τύπου Habanero.

Στον Ελληνικό χώρο οι πιπεριές καλλιεργούνται τόσο στην ύπαιθρο όσο και υπό κάλυψη σε θερμοκήπια. Οι καλλιέργειες αυτές χαρακτηρίζονται δυναμικές καλλιέργειες λόγω των υψηλών αποδόσεων και φυσικά των εσόδων που έχουν, αλλά και λόγω της συνεχώς αυξανόμενης έκτασης τα τελευταία χρόνια.

Στην Ελλάδα απαντώνται κυρίως:

- 1) Οι φλάσκες πιπεριές. Καλλιεργούνται κυρίως στη Βόρεια Ελλάδα και στη Θεσσαλία.
- 2) Οι τύπου Lamuyo (που μοιάζουν με τις φλάσκες αλλά είναι ελαφρά επιμήκεις). Καλλιεργούνται σε θερμοκήπια της Νότιας Ελλάδας.



3) Οι μακριές ανοιχτοπράσινες (τύπου Κέρατο). Καλλιεργούνται σε θερμοκήπια της Ιεράπετρας και της Ημαθίας.

4) Οι καυτερές, οι πιπεριές γλυκές (τύπου Φλωρίνης) και οι τοματοπιπεριές. Καλλιεργούνται σε μικρές εκτάσεις στη Βόρεια Ελλάδα.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ. Οι καρποί πιπεριών τύπου φλάσκας σε διάφορα χρώματα (κόκκινο, κίτρινο, πορτοκαλί κ.α.) είναι κατά 90% εισαγόμενοι και μόνο ένα 10% παράγεται σε θερμοκήπια της Κρήτης. (Κυρίως στην Ιεράπετρα).

Σύμφωνα με στοιχεία του διεθνούς οργανισμού FAOSTAT οι μεγαλύτερες σε παραγωγή χώρες είναι η Κίνα που παράγει το 50% της παγκόσμιας παραγωγής, η Τουρκία και το Μεξικό από 7,5%, η Ισπανία και οι Η.Π.Α. από 4%, η Νιγηρία το 3%, η Ιταλία το 1,5% και άλλες χώρες με μικρότερες παραγωγές. Η Ελλάδα παράγει το 0,4% της παγκόσμιας παραγωγής.

34.1.2. Δείκτες Ωριμότητας

Ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής για τις πράσινες πιπεριές, καθορίζεται με κριτήριο το μέγεθος, τη σταθερότητα της εξωτερικής επιφάνειας του καρπού και το χρώμα τους.

Για τις πολύχρωμες πιπεριές πλην των πιο πάνω, πρέπει να έχουν κατ' ελάχιστο το 50% του χαρακτηριστικού τους χρώματος.

34.1.3. Ποιοτικοί Δείκτες

Οι ποιοτικοί δείκτες προσδιορίζονται από:

1. Το μέγεθος του καρπού, χωρίς ελαττώματα και φθορές όπως ρωγμές και ηλιακά εγκαύματα.
2. Την ομοιομορφία του σχήματος. Η σάρκα (περικάρπιο) πρέπει να είναι σταθερή, σχετικά παχιά, και σκληρή και να έχει το τυπικό χρώμα της ποικιλίας με γλυκιά γεύση.

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