



30.1. Πορτοκάλια – Γενικές Πληροφορίες

30.1.1. Εισαγωγή:

Η πορτοκαλιά (επιστ. Κιτρέα η σινική, *Citrus sinensis*) είναι αγγειόσπερμο, δικότυλο, αειθαλές φυτό που ανήκει στην τάξη των Σαπινδωδών και στην οικογένεια των Ρυτοειδών (Rutaceae) Εσπεριδοειδών (Hesperidaceae). Η πορτοκαλιά, από τα σημαντικότερα εσπεριδοειδή, έχει καταγωγή από την Ινδία και την Κίνα. Αν και γνωστή από τα αρχαία χρόνια, η εντατική της καλλιέργεια άρχισε από το 10 μ.Χ. αιώνα στη βόρεια Αφρική. Γύρω στο 1490 έφτασε στις μεσογειακές περιοχές από Πορτογάλους θαλασσοπόρους και πιθανολογείται ότι σε αυτούς οφείλει το όνομα της. Στη συνέχεια από την Ελλάδα διαδόθηκε σε πολλές Ευρωπαϊκές χώρες και Ισπανοί ιεραπόστολοι την μετέφεραν στη βόρεια Αμερική. Τα είδη των πορτοκαλιών είναι: Κοινά πορτοκάλια (Άρτας, Χανίων, Shamouti, Valencia), Ομφαλοφόρα πορτοκάλια (Washington Navel ή Μέρλιν, Navelina, Navelate, New Hall), Αιματόχρωμα πορτοκάλια (Moro, Tarocco) και πορτοκάλια χαμηλής οξύτητας. Οι κυριότερες ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Ελλάδα είναι: Valencia Navellina, New Hall, Salustiana, Tarocco, Σανγκουίνι, Μέρλιν, Γουρίτσης, Χίου, Άρτας, Χανίων κ.

Σύμφωνα με στοιχεία του διεθνούς οργανισμού FAOSTAT οι μεγαλύτερες σε παραγωγή χώρες είναι η Βραζιλία που παράγει το 26% της παγκόσμιας παραγωγής, οι Η.Π.Α. το 12%, η Κίνα το 10,5%, η Ισπανία το 4,2%, η Ιταλία το 2,6%, η Τουρκία το 2,5%, το Πακιστάν και το Ιράν από 2% και άλλες χώρες με μικρότερες παραγωγές. Η Ελλάδα παράγει το 1,15% της παγκόσμιας παραγωγής. Κατά τη διάρκεια της συγκομιδής πρέπει να ακολουθούνται οι πιο κάτω δείκτες.

30.1.2. Δείκτες ωριμότητας:

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

- 1) Την αλλαγή του χρώματος από πράσινο σε πορτοκαλί το οποίο πρέπει να καταλαμβάνει κατ' ελάχιστο το 25% της επιφανείας τους.
- 2) Την περιεκτικότητα σε χυμό 40%.
- 3) Την περιεκτικότητα των σακχάρων που πρέπει να έχουν τιμή τουλάχιστον 8,5-90 Brix, οι οποίοι μετρώνται με οπτικά διαθλασιόμετρα*.
- 4) Την περιεκτικότητα σε οξέα 0,4-1,3.
- 5) Το λόγο διαλυτών στερεών συστατικών προς κιτρικό οξύ 8,5-10,5.

*(Τα οπτικά διαθλασιόμετρα είναι συσκευές με τις οποίες μετριοούνται τα σάκχαρα



των φρούτων σε βαθμούς Brix. Ένας βαθμός Brix (1oBx) 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.)

30.1.3. 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 αποικίες εντόμων και ουλές που προκαλούνται από απρόσεκτους χειρισμούς κατά τη διάρκεια της συλλογής του.
- 6) Τη γεύση, ευχάριστη με χαρακτηριστικό άρωμα.
- 7) Την παρουσία λίγων ή καθόλου σπόρων.

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