



31.1. Ροδάκινα - Γενικές Πληροφορίες

31.1.1. Εισαγωγή:

Η ροδακινιά είναι πυρηνόκαρπο, φυλλοβόλο οπωροφόρο δέντρο που ανήκει στο γένος “*Prunus persica*” και στην οικογένεια Rosaceae. Η καταγωγή της είναι από την Κίνα, όπου ακόμα και σήμερα υπάρχει ως αυτοφυής. Αργότερα η καλλιέργειά της επεκτάθηκε προς τις χώρες της Μεσογείου και αργότερα προς την Αμερική και την Αυστραλία. Σήμερα, η ροδακινιά είναι το περισσότερο καλλιεργούμενο οπωροφόρο δέντρο στον κόσμο μετά τη μηλιά. Στην Ελλάδα καλλιεργείται συστηματικά στην Ημαθία και την Πέλλα, με ποσοστό που καλύπτει το 90% της συνολικής παραγωγής. Καλλιεργείται επίσης στην Πιερία, Κοζάνη, Καβάλα, Λάρισα και πρόσφατα και στην Κόρινθο. Πρωτοπόρος Νομός στην καλλιέργεια ροδάκινων είναι ο Νομός Ημαθίας, καθώς από τον κάμπο της Νάουσας ξεκίνησε η Ελληνική παραγωγή ροδάκινων περίπου τη δεκαετία του 1960.

Οι κυριότερες ποικιλίες της Ροδακινιάς είναι: May Crest, Maria Bianca, Rich May, Spring Crest, Honey Dew Hale, Spring Belle, June Gold, Royal Glory, Flavor Crest, Red Haven, Sun Cloud, Sun Crest, Elegant lady, Crest Haven, Fayette, J.H. hale, Symphonie, O’ Henry, Red Cal, Flaminia και άλλες.

Σύμφωνα με στοιχεία του διεθνούς οργανισμού FAOSTAT οι μεγαλύτερες σε παραγωγή χώρες είναι η Κίνα που παράγει το 55% της παγκόσμιας παραγωγής, η Ιταλία το 6,3%, η Ισπανία το 5,6%, οι Η.Π.Α. το 5%, η Τουρκία το 2,7%, το Ιράν το 2,3%, η Χιλή το 1,5%, η Αργεντινή και η Αίγυπτος από 1,4% και άλλες χώρες με μικρότερες παραγωγές. Η Ελλάδα παράγει το 3,6% της παγκόσμιας παραγωγής.

31.1.2. 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 μετριέται 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 διείσδυσης 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 ροδάκινων στα ψυγεία.)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ. Ο χρόνος συγκομιδής πρέπει να είναι σε συνάρτηση αφενός με την κατάλληλη ποιότητα και τα διατροφικά χαρακτηριστικά και αφετέρου με την καλύτερη αντίσταση σε ζημιές από χειρισμούς με στόχο τη μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στο ράφι.

31.1.3. 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.