



32.1. Ρόδια - Γενικές Πληροφορίες

32.1.1. Εισαγωγή:

Η ροδιά (*Punica granatum* L., Οικ. *Punicaceae*) είναι ένα από τα παλαιότερα γνωστά καλλιεργούμενα οπωροφόρα που αυτοφύεται στο Ιράν και τα Ιμαλάια στη βόρεια Ινδία (3500-2000 π.Χ.). Καλλιεργείται από τους αρχαίους χρόνους στη Μεσόγειο. Το όνομα του ροδιού προήλθε από τη λατινική λέξη *romum* που σημαίνει μήλο και *granatus* που σημαίνει “με σπόρους”. Οι πιο αξιόλογες ποικιλίες της ροδιάς είναι η *dolce nostrana* (με έντονο κόκκινο χρώμα, γλυκείς σπόρους και λεπτό φλοιό), η *dolce alaria* (με σπόρους γλυκείς και λεπτό φλοιό), η *dolce a dente di cavallo* (με επιμήκεις σπόρους), η *amara verace* (με υπόξινη γεύση και με ανοιχτόχρωμο κόκκινο φλοιό), η *wonderful* (που θεωρείται μία από τις καλύτερες), η *ruby red*, η *Granada* κλπ. Οι Ελληνικές ποικιλίες έχουν προέλθει από σπορόφυτα και στο εμπόριο φέρονται συνήθως με το όνομα του τόπου προέλευσης (πχ. Τσιροπόδια, Ξινή Πατρών, Καράβελος, Πολίτικη, Ερμιόνης, Περσεφόνης, Ανδρομάχης, Πλούτων κτλ).

Στην Ελλάδα, τελευταία, εμπορικοί οπωρώνες ροδιάς εγκαθίστανται εκτός από την Πελοπόννησο και σε πολλές περιοχές της Βόρειας και Κεντρικής Ελλάδας (Ξάνθη, Σέρρες, Δράμα, Κιλκίς, Πέλλα, Λαμία και άλλες).

Στην παγκόσμια παραγωγή η Ινδία κατέχει το 53,33% και ακολουθούν το Ιράν, οι Η.Π.Α., η Τουρκία, η Ισπανία, το Ισραήλ και άλλες χώρες με μικρότερες παραγωγές.

Η ροδιά σχηματίζει σφαιρική κόμη και γίνεται θάμνος ή μικρό δέντρο (ύψος 4 έως 5 μ.), μπορεί όμως να φτάσει και το ύψος των 9 μ. Έχει πολλά κλαδιά τα οποία είναι δύσκαμπτα, με γωνίες και περισσότερα ή λιγότερα αγκάθια ανάλογα με την ποικιλία. Η ροδιά μπορεί να μπει σε καρποφορία από το 3 - 4 έτος μετά την εγκατάστασή της, ενώ σε πλήρη παραγωγή φτάνει μετά το 7 - 8 έτος. Κατά την πλήρη παραγωγή της αποδίδει 2,5-3,0 τόνους/στρέμμα εμπορεύσιμο ρόδι και σε μερικές περιπτώσεις μπορεί να είναι και μεγαλύτερη. Η ωρίμανση των καρπών της ροδιάς γίνεται την περίοδο Σεπτεμβρίου - Οκτωβρίου ανάλογα με την ποικιλία. Η παραγωγική ζωή της διαρκεί επί 40 έως 50 χρόνια.

Κατά τη διάρκεια της συγκομιδής πρέπει να ακολουθούνται οι πιο κάτω δείκτες.

32.1.2. Δείκτες ωριμότητας:

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

- 1) Από το χρώμα του καρπού, αντίστοιχο της ποικιλίας του.
- 2) Από την αύξηση της περιεκτικότητας σε χυμό.
- 3) Από την τιμή της συγκέντρωσης των διαλυτών στερεών συστατικών 16% που μπορεί να



μετρηθεί σε βαθμούς Brix με οπτικά διαθλασιόμετρα* (16° Bx).

4) Από τη μείωση της οξύτητας. (Γλυκές ποικιλίες με <0,9% σε οξέα, μέσης γλυκύτητας με 0,9-1,8% σε οξέα και ξινές ποικιλίες με >1,8% σε οξέα).

5) Από το λόγο διαλυτών στερεών συστατικών προς οξύτητα. (πχ για την ποικιλία Wonderful οι τιμές κυμαίνονται μεταξύ 11 και 16).

Εμπειρικά, ο χρόνος ωρίμασης μπορεί να προσδιοριστεί ακούγοντας τον χαρακτηριστικό ήχο που δημιουργείται χτυπώντας τον καρπό με τα δάκτυλα.

Το ρόδι είναι μη κλιμακτηριακός καρπός, δηλαδή οι καρποί ωριμάζουν μόνο όταν είναι πάνω στο δέντρο και γι' αυτό θα πρέπει να συλλέγονται όταν έχουν ωριμάσει πλήρως για να εξασφαλιστεί η καλύτερη δυνατή γεύση.

*(Οι βαθμοί Brix προσδιορίζουν την περιεκτικότητα των σακχάρων στα φρούτα και μετρούνται με συσκευές που ονομάζονται οπτικά διαθλασιόμετρα. Ένας βαθμός Brix (1°Bx) ισούται με 1gr σακχαρόζης σε 100gr διαλύματος. Οι μετρήσεις αυτές βοηθούν στον υπολογισμό της κατάλληλης περιόδου συγκομιδής στο χωράφι καθώς και στον έλεγχο της συντήρησης των φρούτων στα ψυγεία.)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ. Η πρόωγη συγκομιδή, προκειμένου να αποφευχθεί το σχίσιμο των καρπών, πρέπει να αποφεύγεται γιατί είναι ο κυριότερος παράγοντας υποβάθμισης της ποιότητας των καρπών.

Άλλος δείκτης ο οποίος δεν είναι και τόσο αξιόπιστος, γιατί επηρεάζεται από περιβαλλοντικούς και καιρικούς παράγοντες, είναι ο χρόνος που μεσολαβεί από την πλήρη άνθιση μέχρι την ωρίμανση και προσδιορίζεται από 5 έως 7 μήνες.

32.1.3. Ποιοτικοί δείκτες:

Οι ποιοτικοί δείκτες προσδιορίζονται από:

- 1) Το μέγεθος του καρπού, το σχήμα, χωρίς ελαττώματα και φθορές.
- 2) Το χρώμα του δέρματος και την ομαλότητα της επιφανείας τους.
- 3) Την οξύτητα των φρούτων που προσδιορίζεται από την αναλογία διαλυτών στερεών συστατικών προς την οξύτητα.
- 4) Την περιεκτικότητα σε τανίνη, κάτω από 0,25%.

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