



49.1. Τομάτες-Γενικές Πληροφορίες

49.1.1. Εισαγωγή

Η **τομάτα**, αλλιώς και **ντομάτα**, (επιστ. *Στρώχνον το λυκοπερσικόν, Solanum lycopersicum* συνώνυμο *Lycopersicon esculentum*, *Λυκοπερσικόν το εδώδιμον*) είναι φυτό της οικογένειας των Σολανιδών (*Solanaceae*), ιθαγενές της Κεντρικής και Νοτίου Αμερικής, εμφανιζόμενο από το Μεξικό μέχρι το Περού. Ζει μόνο μερικά χρόνια και συνήθως καλλιεργείται ως μονοετές φυτό. Τυπικά φτάνει τα 2-3 μ. ύψος, αλλά δεν έχει αρκετά ανθεκτικό βλαστό και στηρίζεται σε άλλα φυτά. Τα φύλλα έχουν μήκος 10-25 εκ. και είναι σύνθετα, αποτελούμενα από 5-9 μικρότερα φύλλα το καθένα μέχρι και 8 εκ. σε μήκος με πριονοειδή περιφέρεια. Τόσο ο βλαστός του φυτού όσο και τα φύλλα φέρουν τρίχωμα. Τα λουλούδια έχουν διάμετρο 1-2 εκ., είναι κίτρινα με πέντε μυτερούς λοβούς και μεγαλώνουν σε ομάδες αποτελούμενες από 3-12 λουλούδια.

Το βάρος της τομάτας φτάνει τα 250 -350 γραμμάρια (μεγαλόκαρπη), ενώ υπάρχουν και μικρόκαρπα υβρίδια (*cherry*), τα οποία μπορούν να συγκομιστούν με το τσαμπί (και όχι μεμονωμένα) και έχουν βάρος 50 – 100 γραμμάρια. Υπάρχουν περίπου 1.200 ποικιλίες τομάτας. Οι ντόπιες παραδοσιακές ποικιλίες τομάτας είναι: Τομάτα Βραυρώνας, «Μπατάλα», τομάτα καρδιά βουβαλιού, τομάτα μαύρη, ντοματάκια Χίου, τοματάκια μαύρα, τοματάκια άσπρα, τοματάκια κίτρινα αχλαδόσχημα, Επίσης υπάρχουν πολλά υβρίδια όπως: Ελπίδα, Belladona, Galli, Delta, Optima, Mountain Spring κλπ.

Αναρριχώμενες ποικιλίες τομάτας: Corona F1, 1.2 Cecilia F1, Amati F1, Atermona F1, Enygma F1, Iokasti F1, Optima F1, Robin F1, Seny F1, Boa F1, Formula F1, Aegean F1, Velocity F1, Galli F1, Mountain fresh F1, Mountain spring F1.

Αυτοκλαδευόμενες ποικιλίες τομάτας: Vela F1, Azteka, Stella F1, Julia F1, Sandokan F1, Αγίου Πέτρου, Meteor F1, Nykos F1, κλπ. Οι τομάτες καλλιεργούνται κατά κανόνα σε υπαίθριες εκτάσεις κατά τη διάρκεια καλλιέργειας στην εποχής τους και σε θερμοκήπια κατά τη διάρκεια καλλιέργειας εκτός εποχής. Στην Ελλάδα το μεγαλύτερο ποσοστό θερμοκηπίων βρίσκεται στην Κρήτη (43,3 %), ακολουθεί η Πελοπόννησος, η Δυτική Στερεά Ελλάδα (23,3 %) και η Κεντρική & Δυτική Μακεδονία (15,85%).

Σύμφωνα με στοιχεία του διεθνούς οργανισμού FAOSTAT οι μεγαλύτερες σε παραγωγή χώρες είναι η Κίνα που παράγει το 30% της παγκόσμιας παραγωγής, η



Ινδία το 11,6%, οι Η.Π.Α. το 8%, η Τουρκία το 7%, η Αίγυπτος το 5%, το Ιράν το 3,8%, η Ισπανία και η Βραζιλία το 2,5%, και άλλες χώρες με μικρότερες παραγωγές. Η Ελλάδα παράγει το 0,6% της παγκόσμιας παραγωγής.

49.1.2. Δείκτες Ωριμότητας:

Ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής, καθορίζεται με κριτήριο την αλλαγή του χρώματος όπως ορίζεται από τους τυποποιημένους δείκτες. Ανάλογα με τη ζήτηση της αγοράς και την παραγωγή, οι τομάτες συγκομίζονται σε στάδια ωριμότητας που κυμαίνονται από τη φυσιολογική ωριμότητα έως την πλήρη ωριμότητα. Τα στάδια φυσιολογικής ωριμότητας προσδιορίζονται από τη κατάσταση που βρίσκεται το εσωτερικό της τομάτας και είναι τέσσερα:

- 1) Το πρώτο στάδιο χαρακτηρίζεται από τους ανώριμους σπόρους, οι οποίοι κόβονται κατά τον τεμαχισμό της τομάτας χωρίς εμφάνιση σχηματισμού ζελατινώδους ουσίας στις κοιλότητες.
- 2) Το δεύτερο στάδιο χαρακτηρίζεται από ώριμους σπόρους με σχηματισμό ζελατινώδους ουσίας τουλάχιστον σε δύο κοιλότητες.
- 3) Το τρίτο στάδιο χαρακτηρίζεται όταν οι σπόροι κατά τον τεμαχισμό της τομάτας παραμερίζονται και όλες οι κοιλότητες έχουν ζελατινώδη ουσία ενώ το εσωτερικό χρώμα είναι ακόμα πράσινο.
- 4) Το τέταρτο και τελευταίο στάδιο εμφανίζεται το χαρακτηριστικό κόκκινο χρώμα της τομάτας και ζελατινώδη ουσία στο περικάρπιο.

Οι τομάτες που θα συγκομισθούν στο τρίτο και τέταρτο στάδιο φυσιολογικής ωριμότητας θα επιτύχουν υψηλή ποιοτική εμπορική ωρίμανση με την κατάλληλη επεξεργασία. Οι τομάτες που συγκομίζονται στο δεύτερο στάδιο φυσιολογικής ωρίμανσης, θα δώσουν μέτριας ποιότητας καρπούς, ενώ αυτές του πρώτου σταδίου δεν θα ωριμάσουν σε αποδεκτά επίπεδα ωριμότητας.

49.1.3. Ποιοτικοί Δείκτες:

Οι ποιοτικοί δείκτες προσδιορίζονται από:

1. Το σχήμα (Καλά διαμορφωμένο με σφαιρική μορφή ή με πεπλατυσμένη σφαιρική μορφή.)



2. Το χρώμα (Ομοιόμορφο χρώμα, πορτοκαλοκόκκινο έως βαθύ κόκκινο, χωρίς πράσινους ώμους.)
3. Την εμφάνιση (Ομαλή επιφάνεια, χωρίς ρωγμές, εγκαύματα από τον ήλιο, βλάβες από έντομα, μηχανικές ζημιές, μώλωπες κλπ.)

Την υφή – σκληρότητα (Ο καρπός μπορεί να συμπιέζεται ελαφρά υπό σταθερή πίεση με το χέρι χωρίς να παραμορφώνεται εύκολα.)

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