



## 7.1. Βερίκοκα - Γενικές Πληροφορίες.

### 7.1.1 Εισαγωγή:

Η βερικοκιά ανήκει στην οικογένεια Rosaceae, το γένος Prunus. Οι πιο πολλές καλλιεργούμενες ποικιλίες βερικοκιάς ανήκουν στο είδος Prunusarmenica L. Στην Ελλάδα το 80% περίπου της παραγωγής προέρχεται από την Πελοπόννησο (Νομοί Αργολίδας και Κορινθίας), ενώ μικρότερα κέντρα παραγωγής αποτελούν διάφορες περιοχές της Μακεδονίας (Νομοί Χαλκιδικής και Πέλλας), Θεσσαλίας (Νομός Μαγνησίας), Κρήτης (Νομός Ηρακλείου) και του Νομού Δωδεκανήσου. Καλλιεργούνται συνολικά 62.000 στρέμματα και παράγονται περίπου 75.000 τόνοι βερίκοκα.

Η βερικοκιά στη χώρα μας χωρίζεται σε 3 βασικές ποικιλίες και καλλιεργείται κυρίως στη Πελοπόννησο, διότι εκεί υπάρχει το καταλληλότερο κλίμα για αυτές. Μία ποικιλία βερικοκιάς είναι η βερικοκιά Διαμαντοπούλου, που παράγει γευστικά βερίκοκα και καλλιεργείται στην ευρύτερη περιοχή της Κορινθίας αλλά και σε άλλα μέρη της Πελοποννήσου. Άλλη ποικιλία είναι η βερικοκιά Μπεμπέκου όπου τα βερίκοκα είναι μεγαλύτερα από της ποικιλίας Διαμαντοπούλου και καλλιεργείται και αυτή στη Πελοπόννησο. Μία ακόμη ποικιλία βερικοκιάς είναι η πρώιμη Τίρυνθας που καλλιεργείται βασικά στην Αργολίδα και την Κορινθία και δίνει μεσαίου μεγέθους βερίκοκα. Νέες ποικιλίες, οι οποίες δοκιμάζονται από τους παραγωγούς είναι η Orange Red και η Tom Kort.

Η περίοδος κατά την οποία οι καρποί ωριμάζουν και συλλέγονται είναι οι μήνες Ιούνιος, Ιούλιος και Αύγουστος.

Σύμφωνα με στοιχεία του διεθνούς οργανισμού FAOSTAT οι μεγαλύτερες σε παραγωγή χώρες είναι η Τουρκία που παράγει το 20% της παγκόσμιας παραγωγής, το Ιράν το 11,6%, το Ουζμπεκιστάν το 9,2%, η Ιταλία το 6,2%, η Αλγερία το 7%, η Γαλλία τα 5%, το Πακιστάν το 4,8%, η Ισπανία και το Μαρόκο από 3% και άλλες χώρες με μικρότερες παραγωγές. Η Ελλάδα παράγει το 0,23% της παγκόσμιας παραγωγής.

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

### 7.1.2. Δείκτες ωριμότητας:

Ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής, καθορίζεται με κριτήριο την αλλαγή του χρώματος στο δέρμα, από πράσινο σε κίτρινο. Το ακριβές χρώμα εξαρτάται από την ποικιλία. Τα βερίκοκα πρέπει να συλλέγονται όταν είναι ακόμα σταθερή η σάρκα τους, λόγω της υψηλής ευαισθησίας στους μώλωπες. Στις περισσότερες ποικιλίες του βερίκοκου, η σάρκα μαλακώνει πολύ γρήγορα καθιστώντας τα πολύ ευαίσθητα σε μώλωπες ή σε φθορές στην επιφάνεια του δέρματος.



### 7.1.3. Ποιοτικοί δείκτες:

Οι ποιοτικοί δείκτες προσδιορίζονται από:

1. Το μέγεθος του καρπού, το σχήμα, χωρίς ελαττώματα και φθορές.
2. Την υψηλή περιεκτικότητα σε διαλυτά στερεά συστατικά (ΔΣΣ) >10%, τα οποία εκφράζονται σε βαθμούς στην κλίμακα Brix (>10o Bx) και μετριοούνται με οπτικά διαθλασιόμετρα.\*
3. Από τη μέτρια οξύτητα (0,7-1,0%).
4. Από τον έλεγχο της σκληρότητας που για 2-3 κιλά δύναμης σκληρότητας στη σάρκα, μετρημένη με πενετρόμετρο \*\* ακίδας 8mm, θεωρούνται “έτοιμα για κατανάλωση”.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ: Τα βερίκοκα μαλακώνουν κατά 1,35 κιλά δύναμης ανά ημέρα εάν εκτίθενται σε θερμοκρασία 20 ° C (μετρημένη με πενετρόμετρο ακίδας 8mm).

\*(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.)

\*\* (Το Πενετρόμετρο είναι ένα σημαντικό εργαλείο που μετρά τη 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 φρούτων στα ψυγεία.)

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