

Δρ. Τζατζάνη Θηρεσία-Τερέζα
Ερευνήτρια Δ΄
Εργαστήριο Υποτροπικών Φυτών και Ιστοκαλλιέργειας
Ινστιτούτο Ελιάς, Υποτροπικών Φυτών και Αμπέλου

Συγκομιδή αβοκάντο - Η σωστή στιγμή ορίζει την ποιότητα

Η καλλιέργεια αβοκάντο είναι από τις πιο δυναμικές και προσοδοφόρες στην περιοχή των Χανίων, με συνεχή επέκταση των καλλιεργούμενων περιοχών σε Κρήτη και Πελοπόννησο. Καθώς δεν αντιμετωπίζει ιδιαίτερα προβλήματα φυτοπροστασίας, το αβοκάντο θεωρείται μια «εύκολη» καλλιέργεια, γεγονός που όμως δεν ανταποκρίνεται στην πραγματικότητα. Η διατήρηση μιας κερδοφόρου καλλιέργειας και η παραγωγή υψηλής ποιότητας καρπών απαιτεί ακριβείς χειρισμούς ως προς τις καλλιεργητικές εργασίες λίπανσης και άρδευσης. Ιδιαίτερη φροντίδα χρειάζεται επίσης ως προς τα κλαδέματα, τα οποία στοχεύουν στον έλεγχο της καρποφορίας, τον περιορισμό του μεγέθους του δένδρου, τον καλό αερισμό του εσωτερικού μέρους της κόμης και την προστασία από ηλιακά εγκαύματα.

Κατόπιν μιας απαιτητικής καλλιεργητικής περιόδου, πλησιάζει ο χρόνος συγκομιδής. Η περίοδος αυτή για την Ελλάδα ξεκινάει τον Οκτώβριο, με κάποιες διακυμάνσεις που εξαρτώνται κυρίως από τις θερμοκρασιακές συνθήκες της άνοιξης. Οι δυσμενείς συνθήκες της περασμένης άνοιξης, με τις έντονες βροχοπτώσεις και τις χαμηλές θερμοκρασίες, προκάλεσαν προβλήματα στην επικοινωνία και μείωση της συνολικής παραγωγής που σε ορισμένες περιοχές και ποικιλίες υπολογίζεται μεγαλύτερη από 60%. Παρά τις δυσκολίες, η περίοδος συγκομιδής ξεκινάει τις αμέσως επόμενες ημέρες.

Η ωριμότητα κατά τη συγκομιδή διαδραματίζει σημαντικότατο ρόλο στη μετασυλλεκτική δυνατότητα διατήρησης του καρπού και στην ποιότητά του. Για το λόγο αυτό, η συγκομιδή πρέπει να γίνεται στο κατάλληλο στάδιο φυσιολογικής ωρίμανσης, ώστε να διασφαλίζεται η καλή γεύση, η υφή και η σφριγηλότητα του καρπού. Η ωριμότητα στους καρπούς αβοκάντο καθορίζεται σύμφωνα με τα ελάχιστα κριτήρια ποιότητας, ξεχωριστά για κάθε ποικιλία και για τη ζητούμενη αποθηκευτική ζωή. Έτσι, διακρίνονται πέντε στάδια:

1. Στάδιο Ακριβούς Φυσιολογικής Ωρίμανσης, με δυνατότητα διατήρησης του καρπού σε ειδικά ψυγεία τροποποιημένης ατμόσφαιρας έως δύο μήνες
2. Καρπός ώριμος για κατανάλωση σε 4- 5 ημέρες
3. Καρπός ώριμος για κατανάλωση σε 1-2 ημέρες
4. Καρπός για άμεση κατανάλωση
5. Καρπός υπερώριμος

Όμως, παρόλο που το αβοκάντο είναι εγκατεστημένο για περισσότερα από 30 χρόνια στην περιοχή των Χανίων, για τη χώρα μας δεν υπάρχουν συσχετίσεις και δεδομένα αναφοράς ως προς τον ακριβή χρόνο ωρίμανσης των καρπών και τη συγκομιδή τους. Ο οδηγός ωρίμανσης που

χρησιμοποιείται μέχρι τώρα και που εφαρμόζεται από το Εργαστήριο Υποτροπικών για τις αναλύσεις των δειγμάτων είναι:

1. Ο Κανονισμός 831/1997 της Ε.Ε. όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Κανονισμό 387/2005 για τον καθορισμό των προτύπων εμπορίας που εφαρμόζονται για τα αβοκάντο - ο οποίος αναφέρει ως ελάχιστη περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία ώστε να εξασφαλιστεί η διαδικασία ωρίμανσης:

- 21% για την ποικιλία Hass
- 20% για τις ποικιλίες Fuete, Pinkerton, Reed και Edranol
- 19% για τις λοιπές ποικιλίες εκτός των Αντιλλών οι οποίες επιτρέπεται να έχουν μικρότερη περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία

2. Η ελαιοπεριεκτικότητα του καρπού, η οποία όπως αναφέρεται σε βιβλιογραφικές πηγές, πρέπει να υπερβαίνει το 8 %

Το ποσοστό της ξηράς ουσίας είναι ο δείκτης της φυσιολογικής ωρίμανσης των καρπών αβοκάντο και ορίζει το συντομότερο χρόνο συγκομιδής. Η παράταση της συγκομιδής και η παραμονή πάνω στο δένδρο καρπών για κάποιο διάστημα, αυξάνει ακόμη περισσότερο τα ποσοστά ξηράς ουσίας και ελαιοπεριεκτικότητας, παρέχοντας καρπούς ανώτερης ποιότητας. Συγκεκριμένα, σύμφωνα με μελέτη του Εργαστηρίου Υποτροπικών, καρποί Hass που συγκομίστηκαν τέλη Μαΐου 2019, είχαν 32% ξηρά ουσία και 20% περιεκτικότητα σε έλαιο.

Από πρόσφατες έρευνες και από τις μετρήσεις των τελευταίων ετών του Εργαστηρίου Υποτροπικών, ο χρόνος ωρίμανσης των καλλιεργούμενων ποικιλιών στα Χανιά διαφέρει από την γενική κατάταξη των ποικιλιών ως προς τη σειρά ωρίμανσης. Επιπρόσθετα, η εισαγωγή νέων ποικιλιών όπως της Lamb Hass, η οποία δεν ταυτίζεται με τα κριτήρια ωρίμανσης της Hass, καθιστά απαραίτητο τον εργαστηριακό έλεγχο της ωρίμανσης πριν τη συγκομιδή.

Μέχρι σήμερα, οι παραγωγοί συγκομίζουν με βάση τις πιέσεις της αγοράς και τα δικά τους εμπειρικά κριτήρια ωριμότητας, τα οποία δεν είναι αξιόπιστα. Ως αποτέλεσμα, οι καρποί που συγκομίστηκαν πριν φτάσουν στο όριο της φυσιολογικής ωρίμανσης, δεν μπορούν να ωριμάσουν κανονικά μετασυλλεκτικά, συρρικνώνονται εντός των επόμενων ημερών, δεν αποκτούν τα επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και δεν είναι κατάλληλοι προς κατανάλωση. Αντίθετα, η συγκομιδή μετά τη φυσιολογική ωρίμανση εξασφαλίζει καρπούς που θα ωριμάσουν κανονικά και θα ικανοποιήσουν τους καταναλωτές. Αυτό συνεπάγεται προστασία της ποιότητας του αβοκάντο Χανίων και προώθηση στην αγορά προϊόντος ποιοτικά αναβαθμισμένου και κατά συνέπεια, ανταγωνιστικού.

Οι διατροφικές ιδιότητες του αβοκάντο και η συνεχής αύξηση της ζήτησης τόσο στην ελληνική όσο και στη διεθνή αγορά, καθιστούν την καλλιέργεια αβοκάντο ιδιαίτερα σημαντική και τις σωστές επιλογές από τους παραγωγούς, επιτακτική ανάγκη. Ο σωστός χρόνος συγκομιδής είναι η τελευταία και καθοριστική επιλογή του παραγωγού για την ποιότητα της παραγωγής του.

Για αναλύσεις ελέγχου ωρίμανσης μπορείτε να απευθύνεστε στο Εργαστήριο Υποτροπικών (ΙΕΛΥΑ) στα τηλέφωνα 28210 83447 & 83430