

ΚΑΡΠΟΔΟΤΙΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Πιπεριά

- Ανατομία
- Χαρακτηριστικά

Καρπός Πιπεριάς

- Τύπος καρπού:
 - Ράγα πολύχωρος, πολύσπερμος
 - Κοιλότητα μεταξύ των τοιχωμάτων και του πλακούντα
 - Στεγνή σε αντίθεση με την τομάτα που φέρει ζελατινώδη ιστό
 - Οι σπόροι αποχωρίζονται εύκολα
- Σχήματα:
 - Ποικιλία σχημάτων
- Επιφάνεια:
 - Γυαλιστερή

Χρώμα

- Αρχικά πράσινο-πρασινοϊώδες λόγω της χλωροφύλλης.
- Κατά την ωρίμανση: ερυθρό, καστανέρυθρο, κίτρινο, κιτρινοπράσινο, πορτοκαλί, ιώδες.
- Το χρώμα και το άρωμα οφείλονται σε μείγμα καροτινοειδών:
 - Καψανθίνη (κυρίως)
 - Δευτερευόντως: α, β καροτίνια, ξανθοφύλλη, ζεαξανθίνη, κρυπτοξανθίνη, λυκοπίνη (δευτερευόντως)

Γεύση-Δριμύτητα

- Γλυκές πιπεριές: ελαφρά δριμύτητα, γεύση ευχάριστη, δροσιστική.
- Η δριμύτητα οφείλεται στην **καψαϊκίνη** (αλκαλοειδής καυστική ουσία).
 - Συναντάται κυρίως στα διαφράγματα, κοντά στον πλακούντα και κοντά στον ποδίσκο και όχι τόσο στα τοιχώματα του καρπού.
 - Οι σπόροι έχουν μικρή ποσότητα καψαϊκίνης
 - Στους τύπους cayenne, jalapeno, tabasco, όλα τα μέρη του καρπού έχουν υψηλή καυστικότητα
 - Η καψαϊκίνη μειώνεται όσο πλησιάζει η ωριμότητα
 - Το σχήμα του καρπού δεν σχετίζεται με την δριμύτητα

Γεύση-Δριμύτητα

Ο βαθμός καυστικότητας εξαρτάται:

- **Από γενετικούς παράγοντες**
- Από το χρώμα των καρπών: οι πράσινοι έχουν μεγαλύτερη δριμύτητα από τους κόκκινους
- **Από την ηλικία των καρπών:** οι μικροί εμφανίζουν υψηλότερη καυστικότητα
- **Από εδαφοκλιματικούς παράγοντες:**
 - Αύξηση με υψηλές θερμοκρασίες την ημέρα και την νύκτα
 - Αύξηση στα άγονα εδάφη

Σχήμα-Διαστάσεις

Ποικιλία σχημάτων:

- Επίμηκες, Κωνικό, Σφαιρικό

Ποικιλία διαστάσεων:

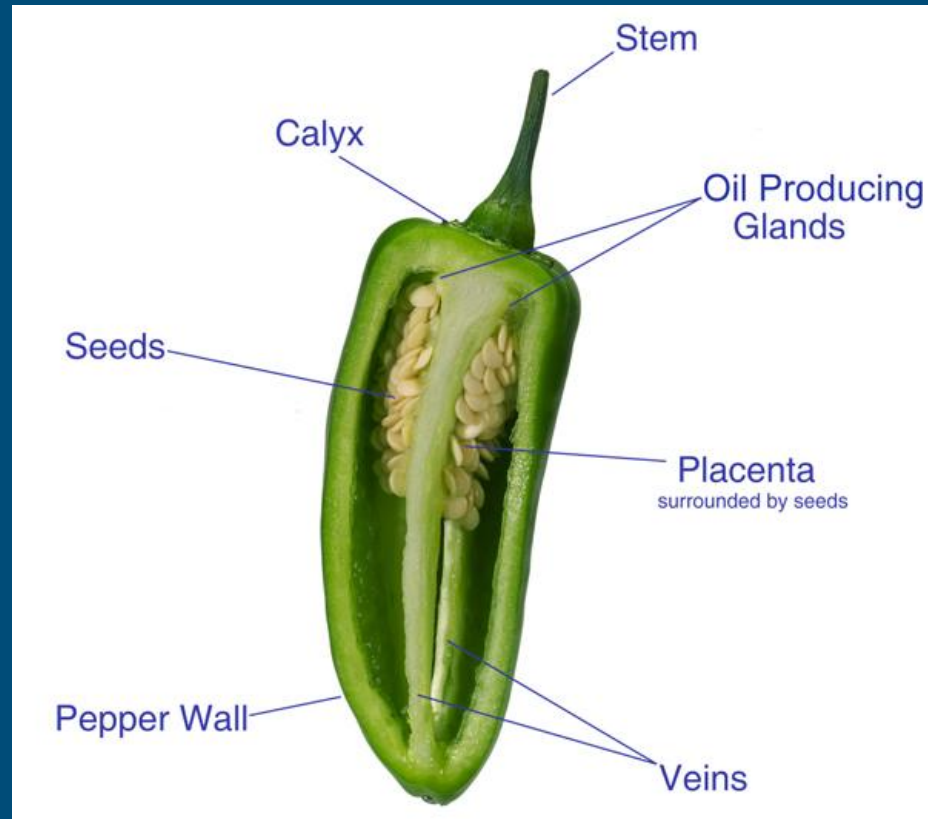
- μήκος 1-30 εκ.
- πλάτος 1-15 εκ.

Τοίχωμα:

- λεπτό ή χονδρό

Ανατομία Καρπού

- Ανατομία
- Χαρακτηριστικά



Τύποι Πιπεριάς

Υπάρχουν πολλοί τρόποι ταξινομήσεως

Διαδεδομένη διεθνής ταξινόμηση:

- Bell group
- Anaheim Chile group
- Jalapeno
- Cherry group
- Wax group
- Tabasco group

Bell group

Σχετίζεται με την βοτανική ποικιλία *grossum*

- Μέγεθος μεγάλο
- Σχήμα τετράγωνο
- Χρώμα πράσινο (άγουροι)
- Χρώμα κόκκινο (ώριμοι)
- Γεύση γλυκιά
- Νωπή κατανάλωση



Anaheim Chile group

- Επιφάνεια λεία, Σχήμα κωδωνοειδές
- Σάρκα παχιά-μεσαία
- Χρώμα πράσινο (άγουροι), κόκκινο (ώριμοι)
- Νωπή κατανάλωση-Μεταποίηση (κονσέρβα, αφυδάτωση)
- **Μετρίως καυτερές**
- **Πάπρικα:** προϊόν μη καυτερών αφυδατωμένων πιπεριών Chiles
- Υποομάδα οι πιπεριές Cayenne



Jalapeno group

- Μέγεθος μικρό
- Σχήμα σφαιρικό, κυλινδρικό
- Επιφάνεια λεία
- Χρώμα πράσινο (ανώριμοι) και κόκκινο (ώριμοι)
- **Γεύση πολύ καυτερή**
- Νωπή κατανάλωση ή Μεταποίηση



Cherry group

- Μέγεθος μικρό
- Σχήμα σφαιρικό
- Χρώμα πράσινο (ανώριμοι) και κόκκινο (ώριμοι)
- **Γεύση καυτερή ή γλυκιά**
- Νωπή κατανάλωση ή Μεταποίηση

Wax group

- Μέγεθος μικρό ή μεγάλο
- Σχήμα σφαιρικό
- Χρώμα κίτρινο (ανώριμοι)
- **Γεύση καυτερή ή γλυκιά**
- Νωπή κατανάλωση ή Μεταποίηση (τουρσί)

Tabasco group

- Μέγεθος μικρό
- Σχήμα κωδωνοειδές
- Χρώμα πράσινο (ανώριμοι) και κόκκινο (ώριμοι)
- **Γεύση η πιο καυτερή από τις εμπορικές ποικιλίες**
- Μεταποίηση (τουρσί οι άγουροι)
- Οι κόκκινοι (ώριμοι) προστίθενται σε σάλτσες



Ποικιλίες-Υβρίδια

- Υπάρχουν πολλές ποικιλίες και υβρίδια
- Ο σπόρος των υβριδίων είναι ακριβότερος περίπου 20 φορές από τις ποικιλίες
- Ο κατάλογος συνεχώς εμπλουτίζεται και αλλάζει
- Γνωστές ποικιλίες στην Ευρώπη:
 - **California Wonder**
 - **Yolo Wonder**

California Wonder



Yolo Wonder



Ποικιλίες (ανάλογα με το σχήμα)

Μακρόστενες

- Φλωρίνης
- Καρατζόβας
- Καυτερή Μακεδονίας
- Κέρατο (Π13)
- Corno di toro

Ποικιλίες (ανάλογα με το σχήμα)

Τετράγωνες

- Μακεδονίας (Π14)
- Τοματοπιπεριά
- Quadrato d' Astri
- Yolo Wonder
- California Wonder

Βιομηχανικές Πιπεριές

- **Μακεδονική μυτερή**

- μέτρια καυστικότητα
- κατάλληλη για τουρσί
- ανοικτό πράσινο κατά την συγκομιδή (άγουρος)

- **Σταυρός**

- μέτρια καυστικότητα
- κατάλληλη για τουρσί
- ανοικτό πράσινο κατά την συγκομιδή (άγουρος)

Παραδοσιακές Ποικιλίες

Φλωρίνης:

- επιμήκης, κωνικός με λεία επιφάνεια
- σάρκα παχιά
- χρώμα εμπορικής ωριμότητας
κόκκινο
- γλυκιά γεύση
- νωπή κατανάλωση ή μεταποίηση



Παραδοσιακές Ποικιλίες

Π-13 (ΚΓΕΒΕ)

- χρώμα κιτρινοπράσινο (ανώριμοι), κόκκινο στην φυσιολογική ωριμότητα)
- σχήμα επίμηκες, μακρόστενο
- γλυκιά γεύση (απουσία καψαϊκίνης)



Παραδοσιακές Ποικιλίες

Καυτερή Ιεράπετρας

- επιμήκης, μακρόστενος
- χρώμα εμπορικής ωριμότητας
έντονο κόκκινο
- μέτρια καυτερή γεύση
- νωπή κατανάλωση (για ψήσιμο)



Παραδοσιακές Ποικιλίες

Τοματοπιπεριά:

- χονδρά τοιχώματα,
- σχήμα και μέγεθος τομάτας,
- συγκομίζονται ώριμοι όταν έχουν χρώμα κόκκινο
- γλυκιά γεύση
- εξαγωγικό ενδιαφέρον



Παραδοσιακές Ποικιλίες

Καρατζόβας:

- χρώμα κόκκινο στην φυσιολογική ωρίμανση
- σχήμα κωνικό
- γλυκιά ή καυτερή γεύση
- κατάλληλη για βιομηχανία (σκόνη κόκκινου πιπεριού)



Τύποι Υβριδίων

Τετράλοβος

- California wonder
- Yolo Wonder
- Olympus F1
- Yellow bell

Τύποι Υβριδίων

Τύπου Φλωρίνης

- Odiseo F1
- Avanto F1
- Belisa F1
- Belcanto
- Kappy

Τύποι Υβριδίων

Τύπου Lamuyo

- Cleopatra No 4 F1,
- Zablifo,
- Vidi F1
- Corrado
- Grazia
- Laser

Τύποι Υβριδίων

Τύπου Κέρατο

- Sammy F1
- Diablo F1
- Pinokio F1
- Feroza
- Sammy

Τύποι Υβριδίων

Τύπου Μακριές γλυκιές

- Astrion F1
- Arlequin F1
- Lenor F1
- Palio F1

Τύποι Υβριδίων

Τύπου Καυτερές

- Sonora F1
- Yanka F1
- Mefisto
- Ιεράπετρας