

ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΚΑΡΠΩΝ

- **Ο καρπός υφίσταται συνεχείς μεταβολές πάνω στο δένδρο**
- Φυσιολογική ωρίμανση → όλα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά για κατανάλωση
- Εμπορική ωρίμανση → συγκομιδή πριν τη φυσιολογική ωρίμανση
- **Κριτήρια ωριμότητας** χρησιμοποιούνται για τον καθορισμό συγκομιδής

Χρώμα, συνεκτικότητα σάρκας, άρωμα, γεύση κ.ά.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΚΑΡΠΩΝ

- Συνεκτικότητα σάρκας
- Χρωματισμός φλοιού
- Χρωματισμός σάρκας
- Συγκέντρωση σακχάρων
- Συγκέντρωση διαλυτών στερεών
- Συγκέντρωση οξεών
- Χλωροφύλλη και καροτίνη
- Ημέρες από την πλήρη ανθοφορία κ.ά.

- Παράγοντες που επηρεάζουν το χρώμα των καρπών

- Το χρώμα προέρχεται από τη σύνθεση των ανθοκυανών
- Η έκθεση στον ήλιο είναι σημαντική για την ανάπτυξη του χρώματος σε
 - Αχλάδια, μήλα, ροδάκινα, βερίκοκα κτλ.ενώ δεν είναι αναγκαία σε
 - Κεράσια, δαμάσκηνα κτλ.
- **Καλλιεργητικές φροντίδες επηρεάζουν το χρώμα**

● Επίδραση περιβάλλοντος

➤ Φως

➤ **Θερμοκρασία** →

Καθαρές, λαμπερές ημέρες με
δροσερά βράδια πριν τη συγκομιδή

➤ **Καλλιεργητικές φροντίδες**



➤ **Κλάδευμα**

➤ **Άρροση**

➤ **Αραίωμα**

➤ Φυτοπροστασία

➤ **Λίπανση** →

Σχέση αριθμού
φύλλων:καρπούς

Αζωτούχος
λίπανση

- Τρόποι συγκομιδής

- Με τα χέρια
- Με ραβδισμό ή χτένια
- Με μηχανικά μέσα

Καρποί για νωπή
κατανάλωση

Για ξηρούς καρπούς
και καρπούς για
αποξήρανση

Για:

- ✓ κονσερβοποίηση,
- ✓ αποξήρανση,
- ✓ χυμοποίηση και
- ✓ ελαιοποίηση









