Νέες ποικιλίες για παραγωγή ξηρών λουβιών, κατάλληλες για μηχανική συγκομιδή

Στο άρθρο αυτό γίνεται αναφορά στις συνθήκες παραγωγής ξηρών λουβιών στον τόπο μας και υπογραμμίζεται η μειωτική τόση που παρατηρείται στην καλλιέργεια τους.

Γίνεται, επίσης, αναφορά σε δύο νέες ποικιλίες λουβιών που εισήχθηκαν από το εξωτερικό για μηχανική καλλιέργεια.

Στην Κύπρο υπάρχει μόνο ένα είδος λουβιών που χρησιμοποιείται για παραγωγή φρέσκων θυλακιών, πράσινων μη ώριμων σπόρων και ξηρών ώριμων σπόρων. Η κυπριακή αυτή ποικιλία εξυπηρετούσε, πιθανόν, για αιώνες τους κατοίκους, γιατί νωρίτερα το καλοκαίρι παρήγαγε φρέσκα λουβιά για τις οικογένειες και το περίσσευμα προς το τέλος του καλοκαιριού αφήνοτο να φρυγάνωσαν και να ξηρανθεί για κατανάλωση κατά τη διάρκεια του χειμώνα. Τα ξηρά λουβιά, μαζί με άλλα υπόστα, ήταν τόσο σημαντικά που ήταν η κύρια πηγή πρωτεϊνος στο διατροφικό των Κυπρίων, σε περιόδους που η κατανάλωση κρέατος και άλλων ζωικών προϊόντων τροφίμων ήταν πολύ μειωμένη.


Για να επιβιώσει η παραγωγή ξηρών λουβιών στην Κύπρο και να μειωθούν οι εισαγωγές είναι απαραίτητο να μηχανοποιηθεί η καλλιέργεια τους. Για τα φρέσκα λουβιά, πιθανόν να συνεχίζει για μερικά χρόνια η συγκομιδή με το χέρι.

Η εργασία του Ι.Γ.Ε.

Το Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών (ΙΓΕ) άρχισε από το 1985 μελέτες για εξέγερση ποικιλιών ξηρών λουβιών κατάλληλων για μηχανοποίηση, μεγαλόκαρπη με χρώμα λευκό ή υπόλευκο, όπως προτιμούν οι ντόπιοι καταναλωτές. Οι ποικιλίες αυτές πρέπει να έχουν τοποθετημένα τα
Χρίστος Μετόχης
Λειτουργός Γεωργικών Ερευνών Α' 

είναι τα ακόλουθα:

Το σύστημα των σταγών έχει πολύ πρακτικό για την άρδευση της μπανάνος. Με αυτό είναι δυνατή η εφαρμογή του λιπασμάτος με κάθε άρδευση η οποία ευνοεί τη γρήγορη ανάπτυξη των φυτών. Μπορεί, επίσης, να γίνει ταυτόχρονα η αμεσός μετά την άρδευση οποιαδήποτε άλλη εργασία στη φυτεία. Επιπλέον, σαν σύστημα χαμηλής παροχής, είναι κατάλληλο για τα βαρέτα εδάφη της Πάρου.

Οι ημερήσιες απαιτήσεις της μπανάνας σε νερό, για τις κλιματολογικές συνήθεις της περιοχής, αρχίζουν από 2,0 χιλιοστόμετρα στην αρχή της άρδευσης περιόδου του Απριλίου, αυξάνονται σταδιακά ενώ προχωρεί η ανάπτυξη των φυτών σε 4,0 χιλιοστόμετρα το Μάιο, 5,5 χιλιοστόμετρα το Ιούνιο και φτάνουν τα 7,0 χιλιοστόμετρα τον Ιούλιο-Αύγουστο. Μετά μειώνονται πάλι σταδιακά σε 6,0 χιλιοστόμετρα τον Σεπτέμβρη, 4,0 χιλιοστόμετρα τον Οκτώβρη και φτάνουν τα 1,5 χιλιοστόμετρα στο τέλος της αρδευτικής περιόδου (Νιόβρη). Τα πιο πάνω ποσά αντιστοιχούν συνολικά σε περίπου 1200 χιλιοστόμετρα (1200 τόνοι/δεκάριο) για ολόκληρη την άρδευτική περίοδο.

Άρδευση με 1200 τόνου/δεκάριο δίνει καλύτερη ανάπτυξη των φυτών και υψηλότερη παραγωγή. Μικρότερες ποσότητες νερού μειώνουν σημαντικά την απόδοση, η μείωση δε αυτή οφείλεται σε μικρότερο αριθμό καρποφορών κλώνων. Άρδευση με ποσότητα νερού μεγαλύτερη από 1200 τόνου/δεκάριο δεν έχει καμία επιδράση τόσο στην ανάπτυξη των φυτών όσο και στην απόδοση και αποτελεί απλώς συμπλήρωμα νερού και λιπασμάτων. Ωστόσο αφορά το μέσο βάρος καρποφορών κλώνων κατά τη συγκοινωνία, αυτό δεν επηρεάζεται σημαντικά με την αύξηση του ποσού άρδευσης.

Σε μια κανονική χρονιά η αρδευτική περιόδος εκτείνεται από τον Απρίλι μέχρι τη Νιόβρη. Σε περίπτωση όμως παρατεταμένης ξηρασίας, το πότισμα συνεχίζεται και το Δεκέμβριο. Η συχνότερη άρδευση κυμαίνεται ανάλογα με τις κλιματικές συνθήκες και το στάδιο ανάπτυξης των φυτών. Συστήνεται άρδευση κάθε δυο βδομάδες τον Απρίλι και Νιόβρη, μια φορά τη βδομάδα το Μάιο και Οκτώβρη και δύο φορές τη βδομάδα κατά τη διάρκεια της άρδευσης από τον Ιούνιο μέχρι τον Σεπτέμβρη.

Στο άρθρο αυτό παρουσιάζονται χρήσιμα αποτελέσματα πειραματικής εργασίας που διεξήχθησαν το Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών με τη δοκιμή διαφόρων ποικιλιών κρεμμυδιών και την αποθήκευσή τους σε ψυκτικό θάλαμο. Τα αποτελέσματα αυτά θεωρούνται πολύ χρήσιμα.
Πειραματική εργασία

Δικαιώθηκαν το 1990, στην Αχέλεια, τα υβρίδια Πρόντο, Κάρρισον, Σπάρταν Μπάννερ, Φόρτρες και Κρουσέτερ που θεωρούνται κατάλληλα για αποθήκευση, μαζί με την ποικίλα Μπέν-Σίεμεν σαν μάρτυρα. Το επομένο χρόνο επελέγησαν, με κριτήρια την παραγωγή και τις αποθηκευτικές τους ιδιότητες, μόνο τα υβρίδια Πρόντο, Κάρρισον και Σπάρταν Μπάννερ, που δικαιώθηκαν σε δυο διαφορετικές ημερομηνίες προμέχρις της 28 Μαρτίου και 30 Απριλίου.

Δικαιώθηκαν με είκοσι μέρες πριν από τη συγκομιδή γίνοντας ψεκασμός με τη φυτορυθμιστική ουσία Φαζόρ. (Maleic Hydrozide 60% W/ W) σε αναλογία 375 γραμμάρια στο δεκάρι για να μη βλαστούν οι βολβοί κατά την αποθήκευση. Ακολουθώς, έφτασε η αποκοπή των φυτικών μορίων και η αποξήρανση των βολβών, για 15-20 μέρες μετά τη συγκομιδή αποθηκεύθηκαν σε ψυκτικό θάλαμο σε θερμοκρασία 0° - 1° Κέλς. και 70%-5% σχετική υγρασία. Οι συγκομιδές έγιναν με κρεμμυδία που κρατήθηκαν σε συνθήκες διαματίου (20° Κέλς).

Αποτελέσματα

Το ψεκάσμα με τη φυτορυθμιστική ουσία Φαζόρ δεν είχε καμία επίδραση στην παραγωγή των ποικιλιών. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι ο σχηματισμός των βολβών είχε σχεδόν συμπληρωθεί όταν γίνοταν το ψεκάσμα. Η παραγωγή της προμέχρις του Απριλί του 1991 ήταν χαμηλότερη από την παραγωγή της προμέχρις του Μάρτιου, τόσο για τα ψεκασμένα όσο και τα αφέκαστα για όλες τις ποικιλίες εκτός από τα πειραματικά τεμάχια της ποικίλας Μπέν-Σίεμεν που δεν ψεκάστηκαν.

Πίνακας 1: Εκατοστασία αναλογία εμπορεύσιμων βολβών 6 ποικιλιών κρεμμυδίων μετά από αποθήκευση α) 5 μήνες στους 0° - 1° Κέλς. και 2 ημερομέρεις μετά την έξοδο από το ψυγείο b) 5 μήνες στους 20° Κέλς.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Ποικίλα</th>
<th>Αφέκαστα</th>
<th>Ψεκασμένα</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Πρόντο</td>
<td>88</td>
<td>95</td>
</tr>
<tr>
<td>Κάρρισον</td>
<td>99</td>
<td>97</td>
</tr>
<tr>
<td>Μπέν-Σίεμεν</td>
<td>91</td>
<td>82</td>
</tr>
<tr>
<td>Σπάρταν Μπάννερ</td>
<td>90</td>
<td>57</td>
</tr>
<tr>
<td>Φόρτρες</td>
<td>86</td>
<td>85</td>
</tr>
</tbody>
</table>

0° - 1° Κέλς

<table>
<thead>
<tr>
<th>Αφέκαστα</th>
<th>Ψεκασμένα</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>22</td>
<td>53</td>
</tr>
<tr>
<td>54</td>
<td>70</td>
</tr>
<tr>
<td>25</td>
<td>38</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>5</td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>17</td>
</tr>
</tbody>
</table>

20° Κέλς