

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/339723937>

A fűszerpaprika (*Capsicum annum* L.) termesztése és földolgozása Argentínában. [The production and the processing of paprika (*Capsicum annum* L.) in Argentina]

Poster · March 2020

CITATIONS

0

READS

46

4 authors, including:



María Luz Nanni

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

5 PUBLICATIONS 0 CITATIONS

SEE PROFILE



Claudio Galmarini

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.

107 PUBLICATIONS 1,387 CITATIONS

SEE PROFILE



Daniel S. Kirschbaum

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

170 PUBLICATIONS 511 CITATIONS

SEE PROFILE

Some of the authors of this publication are also working on these related projects:



Inta Onion Breeding Program [View project](#)



Drosophila suzukii y *Zaprionus indianus* (Diptera: Drosophilidae): dinámica poblacional, estudio de parasitoides y factibilidad de control biológico en tres ecorregiones productoras de moras del norte argentino. [View project](#)

A fűszerpaprika (*Capsicum annuum* L.) termesztése és földolgozása Argentínában

Somogyi Norbert¹, María Luz Nanni², Claudio Galmarini³, Daniel Santiago Kirschbaum²

¹NAIK ZÖKO, Szeged / SZTE Mezőgazdasági Kar, Hódmezővásárhely

²INTA Famaillá Kísérleti Állomás (Tucumán), Argentína

³INTA La Consulta Kísérleti Állomás / Universidad Nacional de Cuyo (Mendoza), Argentína

A fűszerpaprika termesztése Argentínában két fő körzetben, Mendoza környékén, valamint északon Tucumán, Catamarca és Salta tartományok határvidékén koncentrálódik. Az étkezési paprikához képest sokkal kisebb a jelentősége, noha így is közel 1500 hektárról van szó. A gazdálkodók őrleménykészítésre csak csípősségmentes fajtákat – sok helyen inkább tájfajtákat – termesztnek, ezzel együtt létezik a csípős paprika is, de termesztése szinte elhanyagolható, az ilyen fajták pedig a magyar cseresznyepaprikákhoz hasonlítanak. A termelés föltételrendszere kizárólag piaci alapú, támogatás nincs, az állami fönntartású kutatás célja a piacon jelentős versenyhátrányban lévő kistermelők versenyképességének javítása. A fűszerpaprikát mindenki nagyjából ugyanolyan módon, elsősorban árasztásos öntözéssel termeli, kevesen vannak, akik csepegtető öntözést, sőt ezzel együtt tápanyag-utánpótlást alkalmaznának. Fóliás talajtakarással vagy mulcsozással sehol nem lehet találkozni, de jelentős problémát okozhat a rendkívül intenzíven szaporodó, szinte kiirthatatlannak tartott gyom, a *Wedelia glauca*. A szedés minden esetben kézzel történik, gépi betakarításra a kis parcellákon egyébként sincs mód, de nem is lenne gazdaságos. A fémzárolt vetőmag használata a termelők körében majdnem ismeretlen, szinte mindenki maga fogja a magot vagy más termelőktől veszi.



Hagyományos, talajon történő szárítás
Santa María település szélén (Catamarca)



'Encanilla Alargado' INTA-nemesítésű
konstans fajta (INTA 'Enchanilla', Tucumán)



„Asztalon” száradó paprika
(Santa María, Catamarca)

Északon a fűszerpaprikát az Andok két hegylánca közötti területen találjuk elsősorban, a kultúra megmaradt tipikus kisüzemi növénynek, sőt a földolgozás is sokkal inkább ilyen, a hazánkban működő nagy paprika-malmok nem ismertek. Ennek egyik oka, hogy a termőterület soha nem volt sokkal nagyobb, a termelés pedig sokkal szétszórtabb a térben, nagyobbak a távolságok, ami egyértelműen a kisebb malmok létrejöttét mozdította elő. Argentínában rengeteget számít a gazdaságosság, a költségek alacsonyan tartása, ebben nagy szerepe van a napon történő szárításnak. Ez máig élő gyakorlat, ám óhatatlanul a termékek földdel történő szennyeződésével jár, még akkor is, ha esővel ősszel nem kell számolni. Noha a szárításra kijelölt területet rendszerint fizikailag körbe kerítik, ami például a szabadon legelő lovakat, öszvéreket távol tartja, a kisebb rágcslók „látogatásának” nem tudják elejét venni. A talajra ki-

terített paprika mellett már megjelentek a rácspadozatú szárítók, amik igen komoly előrelépést jelentenek higiéniai területen. Sőt, a san carlos-i paprikaszövetkezetben egy egészen új eljárást alkalmaznak, a gazdák a nyers termést szállítják be, amit hipós mosás után napenergiával szárítanak. Az egyszerű, de ötletes és kétségkívül hatékony berendezést a Saltai Egyetem munkatársai fejlesztették ki. Magyarországi adaptálhatóságának elsősorban a sokkal gyengébb őszi napsütés szabhat korlátot.

Az argentin nemzeti mezőgazdasági kutatóintézet (INTA) La Consultában lévő (Mendoza), valamint a Calchaquíes-völgyben kialakított Encanilla-telepén (Amaicha del Valle, Catamarca) a fűszerpaprikánál egyaránt a kórtani vizsgálatok és a rezisztencia-nemesítés jelentik a fő irányt, megkülönböztetett figyelmet szentelve a fitoftóra-rezisztenciának.



Fűszerpaprika fajta-összehasonlító kísérlet
(INTA 'Enchanilla', Tucumán)



Fűszerpaprika őrléshez használt malomkő a
Herrero-malomban (Santa María, Catamarca)

A közlemény elkészültét a Külgazdasági és Külügyminisztérium Tudománydiplomáciai Főosztályának támogatása tette lehetővé.