

ПАТЛИЦАН (*Solanum melongena* L.)



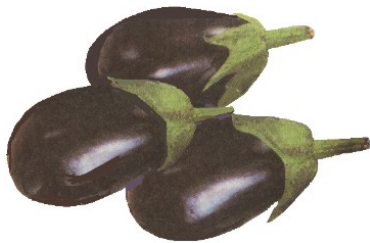
Патлићанот или синоним модар патлићан највероватно потекнува од Индија. Се одгледува во цел свет на површина околу два милиони хектари. Кина е најголем производител на модар патлићан, потоа следува Индија, Египет и Турција. Во САД се одгледува во државата Њу Џерси. Се смета дека во Европа го пренеле Арапите помеѓу 6 и 7 век.



Кај нас се одгледува воглавно на мали површини за потребите на преработувачката индустрија и домаќинствата.

Плодот по форма може да биде топчест, јајцевиден, или во форма на круша а тежината од 0,500 – 1 кг. Ниско калоричен е или содржи вкупно 30 калории, содржи: калциум, натриум и калиум од минерали потоа 92,7% вода, 1,1 % протеини, 5,7% јагленихидрати, мали количини на витамин Ц, витамин Б, и траги од saponin , и алкалоиди.

Обилува со антиоксиданси: антоцијан , насунинон и флавоноин. Во готварството се цени најмногу неговиот карактеристичен вкус и можат да се припремат многубројни карактеристични јадења како готвени така и пржени.



Плодот се бери во технолошка зрелост кој по боја е виолетов и со сјајна покожица и доста цврст. Старите плодови, меки, овенати со темна боја не се за употреба, бидејќи содржат доста од алкалоидот (Solanin) кој ствара проблеми со варењето на храната, а со варењето на патлићанот на поголема температура solaninot се намалува дури за 50%. Лековити својства : делува антиалергиски, против воспаление и содржи антиканцерогени материји.

Антиоксидантите ги чуваат клетките од оштетување и пропаѓање.

Патлићанот се одгледува како едногодишна култура, со добро развиен коренов сиситем и со изразен централен корен. Стеблото е разгрането и достигнува висина до 1,5 м. Листовите се прости и крупни што зависи од бујноста на растението. Цветовите се виолетово обоени. Од прецветувањето до оплодувањето на плодот поминува околу 20 дена, а од поникнувањето до

почетокот на првата берба околу 120 – 130 дена. Во зависност од сортата плодот може да биде со виолетова до црна боја ,бела , жолта, зелена .



После сеидбата температурата треба да се одржува од 23-25⁰С, а додека нокните температури треба да се движат од 16-18⁰С. За нормален развој потребно е температурата на почвата да биде од 20-22⁰С. Модриот парлицан се произведува исклучително со расад. Начинот на производство на расад е доста сличен со производството на расад од пиперка, а се расадува кога добро ќе се формираат котиледоните или првите листови.

Садењето на расдот на стално место е кога временски ќе поминат 50-60 дена и се сади на растојание од 60-70 x 40-50см. што зависи од бујноста и сортата на модриот патлицан. Многу тешко се вкоренува и затоа првото окопувањ е после 20-30 дена. Во текот на вегетацијата се окопува 2-3-пати. До приодот на формирање на плодовите почесто се наводнува, а во фаза на плодносење на секои 5-7 дена, со поголема количина на вода.

Модриот патлицан е растение со долга вегетацила и со поголеми потреби на NPK гуврива посебно фосфор и калиум, а при недостаток на тие елементи доаѓа до опаѓање на цветовите. Зтоа е потребно во текот на веѓетацијата де се извршат 2-3 прихранувања со NPK гуврива, а исто така е потребно фолиарно прихранување со комплексни минерални гуврива кои се потребни во фаза на појавата на пупки и цветови. За подобро оплодување се користат и бумбари или со потресување на цветовите.



Што се однесува до заштитата од болести и штетници кои го напаѓаат модриот патлицан се истите кои ги напаѓаат и другита врсти од fam. Solanaceae во текот на веѓетацијата. Најзначајни габни заболувања кои го загрозуваат порастот на модриот патлицан се полегнувањето на расадот или *Pythium spp.*, *Phytophthora spp.*, *Rizoctonia spp.*, потоа *Verticillium spp.*, *Phomopsis spp.*

Бербата на модриот патлицан без обзир на местото на производство отпочнува 60-70 дена. Приносот се движи од 50-80т/ха што зависи од сортата и должината на веѓетацијата и плодносење.

Плодовите се чуваат на собна температура 5-7 дена, а на температура до 5⁰С и до неколку недели.

17.10.2011 год.

АПРЗ - Струмица

Дипл. инж. агр. Стојан Глигоров