

ΠΡΟΣ ΔΙΕΥΡΥΝΣΙΝ ΤΩΝ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**ΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΕΩΣ
ΔΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΝ ΑΡΙΣΤΗΣ
ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ ΣΤΑΦΙΔΟΚΑΡΠΟΥ**

Υπό ΣΠΥΡΟΥ Γ. ΜΑΥΡΑΓΑΝΗ, γεωπόνου Α.Σ.Ο.

Α'. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Είναι γνωστόν εις όλους ότι, από πολλῶν ἐτῶν, ἡ κατανάλωσις τῆς Κορινθιακῆς σταφίδος εἰς τὰς ἀγοράς τοῦ ἐξωτερικοῦ, παραμένει σχεδόν σταθερά, παρὰ τὴν αὐξησιν τοῦ πληθυσμοῦ καὶ τοῦ ἔθνικου εἰσοδήματος τῶν πελάτιδων χωρῶν, ἐξ αἰτίας κυρίως τοῦ συναγωνισμοῦ, τὸν ὁποῖον αὕτη ὑφίσταται εἰς τὴν διεθνή ἀγορὰν ὑπὸ τῶν λοιπῶν σταφιδῶν καὶ ὁμοειδῶν καρπῶν.

Ἡ αὐξησις τῆς καταναλώσεως εἶναι δυνατὴ μόνον διὰ τῆς προσφορᾶς εἰς τὸ ἐμπόριον ἐκλεκτῆς ποιότητος σταφίδος καὶ εἰς χαμηλὴν τιμὴν. Διὰ τῆς ἐξασφαλίσεως τῶν προϋποθέσεων αὐτῶν εἶναι δυνατόν νὰ ἐλπίζωμεν, ἂν ὄχι εἰς σημαντικὴν αὐξησιν τῶν ἐξαγωγῶν, τοῦλάχιστον εἰς τὴν διατήρησιν αὐτῶν εἰς τὰ σημερινὰ ἐπίπεδα.

Ὁ ρόλος τοῦ διαδραματίζει ἡ ποιότης ἐνὸς προϊόντος εἰς τὴν κατάκτησιν καὶ ἐπέκτασιν τῶν ἀγορῶν εἶναι μέγιστος καὶ ἀπολύτως γνωστός εἰς τοὺς ἐξαγωγικούς κύκλους.

Εἶναι καιρὸς πλέον ν' ἀντιληφθῶν πάντες αἱ συμμετέχοντες εἰς τὸ σταφιδικὸν κύκλωμα (παραγωγοί - ἔμποροι) ὅτι ἡ Κορινθιακὴ σταφὶς θὰ συνεχίσῃ τὴν ἐξαγωγικὴν τῆς πορείαν μόνον τότε, ὅταν προσφέρεται εἰς ἀρίστην «ποιότητα» καὶ χαμηλὰς τιμὰς.

Οἱ παράγοντες οἱ ἐπιδρῶντες ἐπὶ τῆς παραγωγῆς καλῆς ποιότητος τῆς σταφίδος, εἶναι:

- 1) Τὸ κλίμα.
- 2) Τὸ ἔδαφος.
- 3) Αἱ καλλιεργητικαὶ φροντίδες (κλάδευμα - χαραγὴ - κορυφολόγημα - ξεφύλλισμα - λίπανσις - καταπολέμησις ἀσθενει-

ῶν - ἐποχὴ τρυγητοῦ - τρόπος ἀποξηράνεως).

Τὰ κριτήρια σταφίδος καλῆς ποιότητος εἶναι τὰ ἑξῆς:

- 1) Καλῶς ἀπεξηραμένη
- 2) Ἀπολύτως καθαρά
- 3) Ὄριμος μὲ μέλανα χρωματισμὸν
- 4) Καλὴν ἀφήν.
- 5) Εὐχάριστον γεῦσιν.

Ὁ τρόπος τῆς ἀποξηράνεως ἐπιδρᾷ οὐσιαστικῶς ἐπὶ τῆς παραγομένης ποιότητος σταφιδοκάρπου καὶ ὡς ἐκ τούτου γεννᾶται τὸ ἐρώτημα «ποῖον τρόπον ἀποξηράνεως πρέπει νὰ ἐφαρμόσῃ ὁ σταφιδοπαραγωγὸς, ἵνα παραγάγῃ προϊόν ἀνωτέρας ποιότητος;»

Κατωτέρω θὰ ἀναπτύξωμεν τὰς ἐφαρμοζομένας μεθόδους ἀποξηράνεως τῆς σταφίδος, ἀναφέροντες τὰ μειονεκτήματα καὶ τὰ πλεονεκτήματα ἐκάστης.

Β'. ΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΕΩΣ

Δύο εἶναι αἱ κλασσικαὶ μέθοδοι ἀποξηράνεως τῆς σταφίδος: 1) Ἡ ἀποξήρανσις ὑπὸ τὸν ἄμεσον ἥλιον καὶ 2) Ἡ ἀποξήρανσις ὑπὸ σκιάν.

Εἰς τὴν πρώτην περίπτωσιν ὁ σταφιδόκαρπος ἀποξηραίνεται διὰ τῆς ἀπ' εὐθείας ἐπ' αὐτοῦ προσπιπτούσης ἡλιακῆς θερμότητος, εἰς δὲ τὴν δευτέραν ἡ ἀποξήρανσις αὐτοῦ συντελεῖται διὰ τῆς θερμοκρασίας τοῦ κυκλοφορούντος εἰς τὴν σκιάν ἀέρος. Εἰς τὴν πρώτην περίπτωσιν, λόγῳ τῶν ἐπικρατουσῶν ὑψηλοτέρων θερμοκρασιῶν, ἡ ἀποξήρανσις συντελεῖται ταχύτερον τῆς τοιαύτης ὑπὸ σκιάν συντελουμένης.

Ἦς ἰδιαίτεραι μέθοδοι ἀποξηράνεως —