

مقدمه

فلفل با دارا بودن ۱۲ برابر ویتامین C نسبت به پرتقال یکی از پرمصرفترین سبزیجات در اروپا و آمریکا می باشد فلفل های سبز دارای دامنه ای از مزه ها از جمله ملایم، سوزش آور تا خیلی داغ هستند. ارقام درشت، گوشتی و سطح صاف فلفل سبز غالباً ملایم هستند اما ارقام ریز، پوست نازک و سطح ناهموار نسبتاً تند و تیزترند. فلفل سبز سرشار از فیبر، ویتامین ها و عناصر معدنی است ولیکن فاقد چربی و کلسترول می باشد. آن ها دارای اثرات دارویی و گرمزایی هستند و به کنترل تب، هضم غذا و کاهش سطح کلسترول نامطلوب (LDL) خون کمک می کنند.

مشخصات گیاه شناسی فلفل سبز

فلفل سبز با نام علمی (*Caspicum SP.*) از خانواده بادمجانیان (*Solanaceae*)، است که تنوع وسیعی از نظر شکل میوه و تندی دارد و بر اساس شرایط آب و هوایی ممکن است یکساله یا چندساله باشد یعنی در صورت وجود سرما به صورت گیاه یکساله رشد می کند. این گیاه دارای ساقه های منشعب به طول ۵۰ تا ۱۸۰ سانتیمتر است. برگ های آن به صورت ساده، منفرد، بیضی شکل و متناوب روی ساقه قرار دارند. برگ فلفل از نظر اندازه، رنگ و شکل متنوع است. بیشتر برگ ها می توانند نرم و بدون کرک و در مواردی کرک دار باشند. میوه نارس فلفل سبز به رنگ بنفش تیره بوده و در حالت رسیده به رنگ قرمز شفاف دیده می شود. میوه های خودرو کوچک (به قطر ۱-۱/۵ سانتیمتر) است. میوه های چیلی در حین مراحل بلوغ متوالیاً به رنگ های متفاوتی از سبز، ارغوانی، زرد، نارنجی و قرمز در می آیند لذا از بوته های این گیاه در برخی نقاط جهان به عنوان گیاهان زینتی بهره می گیرند. میوه آن در حالت تازه تقریباً عاری از بو و دارای طعم تند ملایم است. ولی اگر رسیده شود، طعم آن بسیار تند و غیرقابل تحمل می شود. از این رو باید همیشه میوه آن را قبل از رسیدن چید انواع اهلی این به بزرگی ده برابر میوه های خودرو می دهند. بوته فلفل مقدار تولید خود را به طور اتوماتیک تنظیم می کند بدین معنی که وقتی مقدار محصول یک بوته زیاد شود، گل های جدید پس از شکفته شدن پژمرده شده و می ریزند و تبدیل به میوه نمی شوند. بنابراین بهتر است بطور مرتب فلفل های ریز را که بازارپسند است چیده تا دائماً شکوفه های جدید به فلفل تبدیل شوند.

فلفل سبز



PTMP/SK/R&D/A/ Green chili 01 /08082021

جدول ۱- مشخصات گیاه‌شناسی فلفل سبز

فلفل سبز قلمی، چیلی سبز	نام فارسی
Green chili	نام انگلیسی
Caspicum SP.	نام علمی
Solanaceae	خانواده



شکل ۱- آشنایی با بوته، برگ، گل و بذر فلفل سبز

کاشت و داشت

چیلی سبز اراضی مرطوب و گرم حاوی روشنایی و زهکشی مناسب را ترجیح می‌دهد. انتقال نشاءها زمانی رخ می‌دهد که بوته‌های جوان به ارتفاع ۱۵-۲۰ سانتی‌متر رسیده باشند و این عمل را همواره بصورت نشاء جفت



فلفل سبز



PTMP/SK/R&D/A/ Green chili 01 /08082021

انجام می‌دهند. آبیاری تا ۱۵ روز پس از نشاء باید بصورت روزانه صورت پذیرد. کندن علف‌های هرز در این مدت کاملا ضروری است. کاربرد کودهای N-P-K هر ۲۵ روز یکبار توصیه می‌گردد.



شکل ۲- مزرعه فلفل سبز

برداشت

غالبا چیلی سبز را به عنوان گیاه یکساله می‌کارند و حدودا سه ماه پس از کاشت برداشت می‌نمایند. گلدهی حدودا ۴۵-۶۰ روز پس از نشاء آغاز می‌گردد و محصول‌دهی بستگی به ارقام و شرایط محیطی حدودا ۳ ماه تداوم می‌یابد. در صورتی که هدف برداشت محصول بصورت سبز باشد، باید آن را در اولین مراحل میوه‌دهی برداشت نمود. میوه‌های چیلی سبز در زمان برداشت باید بافتی ترد و سطحی براق داشته باشند. چیلی‌های تازه در زمان خریداری نباید لکه‌دار باشند. میوه‌های سالم آن را می‌توان در شرایط یخچال برای بیش از یک هفته نگهداری نمود.



فلفل سبز



PTMP/SK/R&D/A/ Green chili 01 /08082021



تعاونی پترو تمدن مهام پارس

شکل ۳- برداشت دستی فلفل سبز

منبع

پورکاظم، اسماعیل. (۱۳۹۷). فلفل سبزه‌ها. تهران: نشر آموزش کشاورزی

