

**Τίτλος :** Χαρακτηρισμός της ποιότητας καρπών πέντε ανεξερεύνητων κυπριακών ποικιλιών ροδιάς (*Punica granatum L.*)

## **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Η παγκόσμια παραγωγή της ροδιάς αυξάνεται ραγδαία τα τελευταία χρόνια, κυρίως λόγω της φήμης που απέκτησε για την αντιοξειδωτική ικανότητα του καρπού της και τις ευεργετικές ιδιότητες του, όπως αντιβακτηριακή, αντιδιαβητική και αντικαρκινική. Η σημασία του ροδιού στην υγεία, οδήγησε στην δημιουργία μιας μεγάλης γκάμας προϊόντων. Επομένως είναι σημαντικό να αξιολογηθούν διάφορες ντόπιες ποικιλίες, ώστε να αποκτηθεί περισσότερη γνώση για τη δυναμικότητα των κυπριακών ποικιλιών ροδιάς. Στόχος είναι να αναγνωρισθούν τυχόν ποικιλίες με μελλοντική προοπτική στην εγχώρια ή διεθνή αγορά. Στην εν λόγω μελέτη εξετάστηκαν και μελετήθηκαν διάφορα χαρακτηριστικά πέντε ντόπιων ποικιλιών ('Σιοκολάτα', 'Ορμηδειώτικη', 'Άσπρη', 'Παρπέρη' και 'Άσπερμη') τα οποία συγκρίθηκαν με εμπορικές ποικιλίες ('Wonderful', 'Acco' και 'PG116'). Για να δημιουργηθεί μια ολοκληρωμένη εικόνα της κάθε ποικιλίας, εξετάστηκαν τα χαρακτηριστικά για τον καρπό (μήκος, διάμετρος και βάρος), τον κάλυκα (ύψος και διάμετρος), το καρπίδιο (βάρος, ύψος και πλάτος), το σπέρμα (βάρος, ποσοστό ανά καρπίδιο, ύψος και πλάτος), το χυμό (Οξύτητα, ΔΣΣ και δείκτη ωριμότητας). Παρατηρήθηκαν σημαντικές διαφορές ανάμεσα στις ποικιλίες ιδιαίτερα για το βάρος και το μέγεθος του καρπού και των καρπιδίων. Σημαντική διαφορά βρέθηκε στην ογκομετρούμενη οξύτητα και κατά συνέπεια στον δείκτη ωριμότητας. Αποδείχθηκε ότι οι ντόπιες ποικιλίες είναι γλυκιές. Η έρευνα κατέληξε στο συμπέρασμα ότι οι ντόπιες ποικιλίες 'Άσπρη' και 'Σιοκολάτα' παρουσιάζουν μια δυναμικότητα, εφόσον κυμάνθηκαν σε όμοια επίπεδα ως προς την αποδοχή από το καταναλωτικό κοινό, με τις εμπορικές ποικιλίες 'Wonderful', 'PG116' και 'Acco'. Επίσης παρουσίασαν αξιόλογα χαρακτηριστικά με την ποικιλία 'Άσπρη' να είναι υπερπρώιμη και η 'Σιοκολάτα' να έχει πιο χυμώδη καρπίδια.

**Λέξεις κλειδιά:** ροδιά, κυπριακές ποικιλίες, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά