

Βλαστικότητα σπόρων λαχανικών

Βλαστικότητα σπόρων

Η εκατοστιαία αναλογία των σπόρων που είναι σε θέση να βλαστήσουν και να δώσουν φυτάρια όταν βρεθούν σε ευνοϊκές συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας και φωτισμού.

Παράγοντες που επηρεάζουν την βλαστικότητα των σπόρων

- Συνθήκες (κλίμα, έδαφος, θρεπτική κατάσταση, κλ.π.) που υφίσταντο κατά τον σχηματισμό και την ωρίμανση του σπόρου πάνω στο μητρικό φυτό,
- Τυχόν προσβολές από ασθένειες ή έντομα μετά την συλλογή του,
- Εσωτερική υγρασία των σπόρων αμέσως μετά την ξήρανσή τους,
- Από τις συνθήκες αποθήκευσης (θερμοκρασία, σχετική υγρασία στον χώρο αποθήκευσης)
- Ηλικία σπόρου

Προσδιορισμός βλαστικότητας σπόρων

- Ειδικοί θάλαμοι (ή τριβλεία) επώασης
- Υπόστρωμα βλάστησης (απορροφητικό χαρτί ή άμμος)
- Τοποθέτηση σπόρων στο θάλαμο επώασης
- Τοποθέτηση τριβλείων επώασης σε θάλαμο σταθερών συνθηκών περιβάλλοντος

Συνθήκες περιβάλλοντος που ριθμίζονται στο χώρο επώασης

- **Υγρασία υποστρώματος**
- **Θερμοκρασία**
- **Φως**

Πρωτόκολλα προσδιορισμού βλαστικότητας σπόρων

- **Υλικό που χρησιμοποιείται ως υπόστρωμα και τρόπος τοποθέτησης σπόρων στο υπόστρωμα**
- **Θερμοκρασία στο μέσο φυτρώματος κατά την διάρκεια της δοκιμής,**
- **Ανάγκη για φως ή σκότος**
- **Χρόνος πρώτης και τελευταίας καταμέτρησης των σπόρων που βλάστησαν.**

Απαιτήσεις σε υπόστρωμα

- BP: between paper = ανάμεσα σε απορροφητικό χαρτί,
- TP: top paper = πάνω σε απορροφητικό χαρτί,
- S: sand = σε άμμο,
- TS: top sand = πάνω σε άμμο.

Θερμοκρασία

- Σταθερή θερμοκρασία που πρέπει να επικρατεί κατά την διάρκεια του φυτρώματος των σπόρων από την έναρξη της δοκιμής μέχρι την τελική καταμέτρηση των σπόρων
- Σε μερικά φυτά κατά την διάρκεια του εικοσιτετραώρου εφαρμόζεται μία υψηλή θερμοκρασία για 8 ώρες και μία χαμηλότερη για τις επόμενες 16 ώρες

Φως

- Οι σπόροι ορισμένων φυτών θα πρέπει να εκτίθενται σε φως κατά την διάρκεια της δοκιμής βλαστικότητας
- Τα φυτά αυτά είναι:
 - Αντίδι
 - Μαρούλι
 - Μελιτζάνα
 - Σέλινο

Χρόνοι καταμέτρησης σπόρων που βλαστάνουν

- 1η καταμέτρηση:
 - Ταχύτητα φυτρώματος
 - Ένδειξη για ζωτικότητα σπόρου
- Τελική καταμέτρηση
 - Προσδιορίζει την τελική βλαστικότητα του σπόρου

Λήθαργος σπόρου

- L = light (Φως): Έκθεση σε φως για κάποιο χρόνο
- K=KNO₃: Τοποθέτηση σε διάλυμα KNO₃ 2% κ.β. για κάποιο χρόνο.
- TL = temperature low (χαμηλή θερμοκρασία): Διατήρηση για αρκετό χρονικό διάστημα σε συνθήκες χαμηλής T.
- LH = low humidity (χαμηλή υγρασία): Έκθεση σε χαμηλή υγρασία για κάποιο χρονικό διάστημα.
- pC = pre-cooling (πρόψυξη): Έκθεση σε χαμηλή T (5 - 10 °C) για μία περίπου εβδομάδα.
- pD = pre-drying (προξήρανση): Προξήρανση σπόρου πριν γίνει η δοκιμή βλαστικότητας.

λαχανικό	υπόστρωμα	θερμοκρασία (°C)	φως	1 ^η καταμέτρηση	τελική καταμέτρηση	τρόπος άρσης λήθαργου
Τομάτα	BP, TP	20 – 30	-	5	14	L, K
Πιπεριά	TP, BP	20 – 30	-	6	14	L, K
Μελιτζάνα	TP	20 – 30	L	7	14	-
Αγγούρι	BP, TP	20 – 30	-	4	8	L
Πεπόνι	BP, S	20 – 30	-	4	8	L, TL
Καρπούζι	BP, TP, S	20-30 (25-32)	-	4	14	LH
Κολοκυθάκι	BP, S	20 – 30	-	4	8	L
Φασόλι	BP, S	20 – 30	-	5	9	L
Μαρούλι	TP, BP	20	L	-	17	L, pC, pD
Αντίδι	TP, TS	20	L	6	14	K
Ραδίκι	TP, TS	20	-	5	14	K
Αγκινάρα	BP, TP	20	-	7	21	-
Λάχανο κεφ.	TP, BP	15 – 25	-	3	10	L, pC, K
Γογγύλι	TP, BP	15 – 25	-	3	10	L, pC, K
Κουνουπίδι	TP, BP	15 – 25	-	3	10	L, pC, K

λαχανικό	υπόστρωμα	θερμοκρασία (°C)	φως	1 ^η καταμέτρηση	τελική καταμέτρηση	τρόπος άρσης λήθαργου
Μπρόκολο	TP, BP	15 – 25	-	3	7	L
Λαχ. Βρυξελλών	TP, BP	15 – 25	-	3	10	L, pC, K
Λαχ. Κινέζικο	TR, BP	15 – 25	-	3	7	L
Ραπάνι	TP, BP	20 – 30	-	4	6	pC
Σπανάκι	BP	15 (10)	-	7	21	pC, LH
Παντζάρι	BP, TP, S	20	-	4	14	*
Σέσκουλο	BP, TP, S	20	-	4	14	*
Σέλινό	TP	15 – 25	L	10	21	pC, K
Μαϊδανός	BP, TP, S	20 – 30	-	10	28	L
Καρότο	TP, BP	20 – 30	-	7	14	L
Άνηθος	BP, TP	10 – 30	-	7	21	L, pC
Πράσο	BP, TP	15 – 20	-	6	14	pC
Κρεμμύδι	BP, TP	20 (15)	-	6	12	-
Σπαράγγι	TP, BP, S	20 – 30	-	10	28	-
Μπάμια	BP, TP, S	20 – 30 (20)	-	4	21	-
Γλυκοκαλάμποκο	BP, S	20 – 30 (25)	-	4	7	-