Капуста краснокочанная – источник красоты, здоровья, отличного вкуса!

Рассказываем о технологичных гибридах, которые приносят прибыль от поля до прилавка.

В багаже компании Бейо есть очень красивая культура – краснокочанная капуста. В ассортименте Бейо более 10 гибридов краснокочанной капусты, от ранних до поздних. Есть гибриды как с округлым кочаном, так и с коническим кочанном фиолетовой окраски – шпицколи. Например, **Ред Флейм**, **Ред Пауэр**. На российском рынке на данный момент представлены гибриды **Омеро F1**, **Ранчеро F1**, **Климаро F1**.

Первые упоминания о культуре *Brassica* находят в римско-греческих текстах времен античности. Точные описания и изображения белокочанной и краснокочанной капусты можно обнаружить в письменных источниках XII века (*Brassica oleracea* var. *capitata* f. *rubra*).

Окраска листьев обусловлена наличием в клетках красящих веществ — антоцианов. Внутренняя ткань листьев белая или зеленая, как у белокочанной капусты. Листья краснокочанной капусты толще, чем у белокочанной. Она имеет плотный кочан, накапливает сахара меньше, чем средние сорта белокочанной капусты, но очень хорошо хранится. Гибриды краснокочанной капусты ценят за высокое содержание антоцианов (фиолетовый пигмент). Антоцианы — мощные антиоксиданты, которые защищают клетки от окислительного стресса, обладают противовоспалительным действием и могут снижать риск некоторых хронических заболеваний.

Краснокочанная капуста богата витаминами (С, К, группы В, А, Е) и минералами (калий, магний, железо, кальций, марганец, фосфор и др.). Витамин С укрепляет иммунитет, способствует усвоению железа. Клетчатка улучшает пищеварение и создает чувство сытости. Калий и магний важны для работы сердца и сосудов. Витамин К регулирует свертываемость крови и участвует в заживлении ран. Содержащиеся в тканях капусты минеральные и органические соединения серы (глюкозинолаты) придают ей слегка горьковатый вкус с перечным оттенком. Один из основных глюкозинолатов капусты – глюкобрассицин. Сок краснокочанной капусты используют как натуральный краситель для кондитерских изделий, напитков и других блюд.

Краснокочанная капуста распространена во всех блюдах европейской кухни, но особенно в Северной и Восточной Европе. Краснокочанная капуста преимущественно употребляется в свежем виде — в салатах и гарнирах. Ее маринуют, тушат с добавлением кислых фруктов, вина или лимонного сока, чтобы сохранить цвет. В России к ней добавляют корневой сельдерей и корень петрушки, в Нидерландах — сахар, корицу и немного яблочного мусса, а во французском Лимузене — съедобные каштаны. В немецкой кухне популярна тушеная краснокочанная капуста с вином и фруктами или изюмом. В Дании к Рождеству заготавливают красную капусту, тушеную в соке черной смородины или других ягод.

Богатая история культуры, ее уникальная окраска и высокая пищевая ценность делают краснокочанную капусту не только эстетически привлекательным овощем, но и важным элементом современного функционального питания. Селекционные компании уделяют особое внимание созданию гибридов, которые сочетают насыщенную окраску, устойчивость к стрессам и высокую товарность.

Важно отметить, что краснокочанную капусту выращивают на значительно меньших площадях, чем белокочанную капусту. Однако выращивать



Ранчеро F1

такую капусту проще, так как она меньше поражается вредителями и болезнями.

Компания Бейо, обладая многолетним опытом в селекции капустных культур, сформировала линейку гибридов, ориентированных на разные климатические зоны, технологии выращивания и направления использования — от свежего рынка до длительного хранения и переработки. Ниже представлены ключевые гибриды, которые демонстрируют современные стандарты качества в сегменте краснокочанной капусты.

Омеро F1. Ранний гибрид с периодом вегетации 78 дней после высадки рассады. Формирует круглые однородные кочаны красивого темно-красного цвета. Внутренняя окраска также темно-красная. Обладает низкой восприимчивостью к некрозу внутренних листьев и отличается сладким, слегка перечным вкусом. При норме высадки 40 000-60 000 растений на гектар масса кочана составляет 1,0-2,0 кг. Загущение посадок позволяет получать мини-кочаны. Лежкость хорошая.

Ранчеро F1. Гибрид, подходящий для потребления в свежем виде и переработки. Формирует круглые кочаны интенсивной окраски с короткой кочерыгой. Отличается устойчивостью к фузариозу и высокой жаростойкостью, длительное время сохраняет товарные качества в поле. Характерной особенностью гибрида является мощный восковой налет. Период вегетации составляет 94 дня после высадки рассады. При норме высадки 35 000-45 000 растений на гектар масса кочана достигает 1,5-3,5 кг. Обладает хорошей лежкостью.

Климаро F1. Высокоурожайный гибрид, формирующий шаровидные кочаны очень тёмной окраски с привлекательным внешним видом.



Климаро F1



Омеро F1

Внешние листья покрыты большим количеством воска. Гибрид долго сохраняет товарность в поле и характеризуется высокой устойчивостью к серой гнили. Предназначен для очень длительного хранения. Период вегетации составляет 120 дней после высадки рассады. При норме высадки 30 000-40 000 растений на гектар масса кочана составляет 2,5-3,5 кг.

Агрономические особенности культуры

- Питание и почвы — краснокочанная капуста лучше всего развивается на структурных, влагоемких почвах с pH 6,5–7,2. В начале вегетации важен доступный азот, а в период формирования кочана — калий, который усиливает плотность и стабильность окраски.
- Влажность — культура чувствительна к резким колебаниям влажности: при пересушивании возможны внутренние некрозы, при переувлажнении — растрескивание кочана.
- Температурный режим — краснокочанная капуста более устойчива к жаре, чем белокочанная, что делает ее перспективной для южных регионов и зон рискованного земледелия.

Устойчивость к болезням и вредителям

Краснокочанная капуста реже поражается трипсами и капустной молью благодаря плотной структуре листа и высокому содержанию антоцианов. Гибриды Бейо демонстрируют устойчивость к фузариозу (**Ранчеро F1**), серой гнили (**Климаро F1**) и внутреннему некрозу (**Омеро F1**). Восковой налет у **Ранчеро F1** и **Климаро F1** снижает риск повреждений вредителями и повышает устойчивость к стрессам.

Товарность и цвет

Насыщенность фиолетового оттенка зависит от уровня антоцианов, который должен сохраняться даже после хранения. Гибриды с темной внутренней окраской (**Омеро F1**, **Климаро F1**) особенно востребованы в сегменте свежих салатов и премиальных нарезок.

Переработка и хранение

Плотная структура кочана делает гибриды Бейо идеальными для ферментации, маринования и термической обработки.

Климаро F1 — один из лучших гибридов для очень длительного хранения, что важно для производителей, работающих на зимний рынок.

Омеро F1 подходит для получения мини-кочанов при плотной посадке — тренд последних лет в сегменте HoReCa.

Краснокочанная капуста — это культура, которая объединяет эстетику, функциональность и высокую технологичность. Благодаря насыщенному цвету, богатому содержанию антоцианов и устойчивости к стрессам она становится все более востребованной как среди производителей, так и среди потребителей.

Гибриды компании Бейо — **Омеро F1**, **Ранчеро F1** и **Климаро F1** — демонстрируют современные стандарты селекции: стабильность урожая, высокую товарность, устойчивость к болезням и отличные показатели хранения. Каждый из них ориентирован на конкретные задачи производителя — от раннего свежего рынка до длительного зимнего хранения и переработки.

Таким образом, краснокочанная капуста в ассортименте Бейо — это не просто красивая культура, а стратегический продукт, который сочетает научные достижения, практическую эффективность и растущий потребительский интерес к функциональным овощам.

Алексей Калугин,
региональный менеджер Бейо
(Уральский регион)
сайт www.bejo.ru
контактные телефоны:
+7 495 392 77 77
+7 863 200 03 33



Климаро F1