

Birsalma beltartalmi értékelése, gyümölcsének feldolgozása

Kovács Péter

Kertészettudományi Intézet

Gyümölcsstermesztési Tanszék

Belső témavezető: Dr. Simon Gergely Egyetemi docens, Gyümölcsstermesztési Tanszék

Társ témavezető: Dr. Ficsek Gitta Egyetemi docens, Gyümölcsstermesztési Tanszék

A szöveg, a betűtípus és az oldal formátuma: Calibri, 12-es betűméret, sorkizárt, normál 1,5-es sortávolság, alsó és felső margó 2,5 cm, jobb oldali margó: 2,5 cm, bal oldali margó 2,5 cm.

A vizsgálatok során először a különböző birsfajták fizikai tulajdonságait elemeztük, ideértve a gyümölcs átlagos méreteit és tömegét. A Görög birs nagyobb mérete miatt friss fogyasztásra, valamint ízletes lekvárok készítésére is kiválóan alkalmas. A Portugál birs közepes méretű és tömegű, ami sokféle felhasználást tesz lehetővé, míg a Berecki bőtermő birs kisebb, egyenletes gyümölcssei különösen előnyösek kompóthoz és birsalmasajthoz.

A kémiai összetétel vizsgálatakor meghatároztuk a birsfajták cukor- és savtartalmát. A Portugál birs jelentős cukortartalma és hozzá illeszkedő savszintje miatt intenzív, édes-savanyú ízű, így ideális lekvárokhoz és birsalmasajthoz, mivel kevesebb hozzáadott cukor szükséges. A Berecki bőtermő birs közepes cukortartalommal és magasabb savszinttel harmonikus ízt ad, amely kiegyensúlyozott édességet biztosít. A Görög birs alacsonyabb cukortartalommal és enyhe savszinttel lágy, finom édességű ízt kínál, különösen alkalmas kompóthoz és lágyabb ízű lekvárokhoz.

A feldolgozás során háromféle terméket állítottunk elő: lekvárt, kompótot és birsalmasajtot. A fogyasztói visszajelzést vakteszt keretében gyűjtöttük, amely során az íz, állag, szín és illat alapján pontoztak a résztvevők. Az értékelés szerint a Portugál birs kompótja volt a legnépszerűbb, egyenletes darabjai és kellemes textúrája miatt. A lekvárok között a Görög birs lett a győztes enyhén édes-savanyú ízével, míg a birsalmasajtok közül a Berecki bőtermő birsből készült változat kapta a legmagasabb pontszámot kiegyensúlyozott íze és finom textúrája miatt.

Összegzésként megállapítható, hogy az egyes birsfajták különböző feldolgozási célokra ideálisak. A Portugál birs magas cukortartalma és közepes savtartalma révén kitűnő alapanyag lekvár és birsalmasajt készítéséhez. A Görög birs kiegyensúlyozottabb cukor/sav aránya révén kompótokhoz kiváló. A Berecki bőtermő birs sokoldalúsága és harmonikus cukor/sav aránya miatt lekvárhoz és birsalmasajthoz egyaránt alkalmas. Az eredmények hozzájárulhatnak a további termékfejlesztésekhez, figyelembe véve a fogyasztói preferenciákat és a szezonális elérhetőséget.