

Sárgarépa pulton tarthatóságának vizsgálata háztartási tárolási körülmények között

Készítette: Deák András Csaba

Kertészmérnöki alapképzési szak. Nappali tagozat

Készült: A Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet, Agrárökológiai és Ökológiai Gazdálkodás Tanszék; és az Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Élelmiszeripari Méréstechnika és Automatizálás Tanszék együttműködésével.

Belső konzulens:

Dr. Zsorné Dr. Muha Viktória egyetemi docens

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Élelmiszeripari Méréstechnika és Méréstechnika Tanszék

Belső konzulens:

Csambalik László Orbán tudományos munkatárs

Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet, Agrárökológiai és Ökológiai Gazdálkodás Tanszék

Tartalmi kivonat

Kutatásom célja a sárgarépa eltarthatóságának vizsgálata volt háztartási környezetben. Dolgozatomnak a kísérletsorozat adja gerincét, melyben hűtőszekrényt (4 °C), illetve kamrát szimuláló (12°C) tárolási módokat kombináltam lédig, illetve zacskókba elhelyezett sorozatokkal. A kísérlet elején 8 csoportra osztottam a mintákat. Roncsolásmentes vizsgálatokkal követtem nyomon a sárgarépa állapotváltozását, (tömeg, színeképelemzés, akusztikus állományvizsgálat és felületi keménység mérése Sinclair IQ-val). A kísérlethez ökológiai- és konvencionális termesztésből is vettem mintákat. A tárolás időtartama három hét volt. Tárolás közben a 12. napra a csomagolásmentes csoportok piacképtelen állapotúvá váltak, így a csomagolt csoportok változását követhetjük nyomon a kísérlet végéig. Eredményeimet a mért adatok elemzésével alkottam. A mért sárgarépa csoportok esetében elsősorban a csomagolás szabta meg a tárolhatóság idejét, a hőmérséklet kevésbé befolyásolta a tárolhatóság hosszát. Az ökológiai és konvencionális gazdálkodásból származó sárgarépa vizsgálata során a termesztési módnak sokkal kisebb hatása volt a termék tárolás során bekövetkező minőségváltozásra, mint a tárolási módoknak, így nem tapasztaltam a két csoport között jelentős különbséget.