



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Károly Róbert Campus

Kertészettudományi Intézet

Gyógy- és fűszernövények felsőoktatási szakképzési szak

Levelező

**FRANCIA LEVENDULA ILLÓOLAJOK ELŐÁLLÍTÁSA ÉS MINŐSÉGE A SZOMÓDI
LEVENDULÁSBAN**

Absztrakt

Belső konzulens: Dr. Tury Rita
Egyetemi adjunktus

Belső konzulens

intézete/tanszéke: Környezettudományi Intézet
Talajtani tanszék

Készítette: Juhász Ágnes

A tanulmányaimat lezáró szakmai gyakorlatot a levendula búv körében töltöttem a tatai-medencében. Ennek kapcsán öt levendulásban jártam személyesen, négy helyen részt vettem betakarításon, és két lepárlóban dolgoztam saját és bérlepárlásokon. Ennek eredményeként megfogalmazódott bennem, hogy mennyire más minőséget jelent egy-egy üveg különböző termelőtől származó levendula illóolaj.

Szerettem volna egy példaértékű gyakorlatot bemutatni a Szomódi levendulástól. Itt hazai viszonylatban páratlanul magas szakmai színvonalon, ökológiai gazdálkodásban és terroir szemlélettel folyik négy fajta francia levendula termesztése. A fajtáknak lepárolt illóolaját külön, egyedi karakterüket megtartva értékesítik. A minőség biztosítása és monitorozása miatt minden évben gázkromatográfiás vizsgálatnak vetik alá a mintákat. Az elérhető adatok alapján megvizsgáltam a fajta és évjárástás jelentőségét a Szomódi levendulás illóolajainál 2016-21 között.

Az illóolaj nem egységes anyag, hanem elegy, amely az adott növényi rész illékony, gőzdesztillációval lepárolható vegyületeinek összessége (Rácz, 2012). A levendula illóolaj komponensei főleg monoterpének, például a linalool, a linalil-acetát, cisz- és transz- β -ocimén, a lavandulol α -terpineol és a terpinén-4-ol (Bátori-Détár, 2022, Lemberkovics, Szőke, 2013). Két legfontosabb összetevő a linalool és a linalil-acetát.

A levendula illóolaját számos különböző területen alkalmazhatjuk. Kiváló nyugtató, görcsoldó, és fájdalomcsillapító. Emellett a bőrápoló, sebgyógyító és fertőtlenítő tulajdonsága is nagyszerű. Alkalmazása biztonságos, nem fényérzékenyít, nem irritatív és nem mérgező (Beh, 2021).

A terroir kifejezést egyre gyakrabban használják illóolajok kapcsán is, ahol az adott helyen előállított egyedi összetételt, illatot és hatóanyag-tartalmat jelenti (Beh, 2021). Magában foglalja a termőhely sajátosságait, úgy, mint a talaj adottságai, a domborzati viszonyok, a mikroklíma és a helyi növény-, és állatvilág jellemzőit is. Ehhez járul hozzá a termesztett növény, a fajta, genotípus és az ültetvény kora és a termelő személye is.

A Szomódi levendulás Komárom-Esztergom vármegyében, Tata északi szomszédságában helyezkedik el. A terület délnyugati lejtésű, ahol a meszes alapkőzetten löszön kialakult barna erdőtalaj található. Az ültetvényt 2013-ban létesítették és 2015 óta állítanak elő illóolaját a saját lepárlójukban. A tulajdonos hitvallása, hogy a termesztést és az illóolaj lepárlást is a lehető

legnagyobb figyelemmel és környezettudatossággal végezze. Úgy gondolja, hogy a terület, ahol gazdálkodik igazából egy nagyon komplex élettér, amelyet élő szervezetek és élettelen anyagok alkotnak. Méltó módon kell bánni ezzel a bonyolult rendszerrel a növénytermesztés során, egy valóban fenntartható gazdálkodási modell megteremtésével.

A Szomódi levendulásban négy fajta francia levendula, és négy fajta angol levendulát termesztnek. Előbbiek közül Hidcote, Munstead, Magyar szelektált, valamint Imperial Gem képviselteti magát. Az időjárás elemzéshez egy IMETOS meteorológiai állomás által rögzített adatokat használtam fel, amely a Szomódi levendulástól légvonalban körülbelül egy kilométerre helyezkedik el.

Variancaanalízissel sikerült bizonyítanom, hogy mind a fajta, mind az évjáráthatás jelentősen befolyásolja a francia levendula illóolaj minőségét. A Szomódi levendulás 4 francia levendula fajtájából készült illóolajokban 66 komponenst detektált a gázkromatográfiás vizsgálat. Ezen összetevők százalékos előfordulása fajtánként és évenként is jelentős szórást mutat. Az elemzés során a két fő összetevőre a linaloolra és a linalil-acetátra koncentráltam.

Fajthatás elemzés során arra a következtetésre jutottam, hogy összességében a Munsteadnél a legerősebb a fajthatás és ezzel együtt a legkisebb az évjáráthatás jelentősége. Linalool tartalom tekintetében a Hidcote is alacsony szórást mutat, de linalil-acetát tartalmára jelentősebb hatást gyakorol az évjárat hatás. A leginkább évjáráthatásnak kitett fajta a négy közül az Imperial Gem volt a vizsgált években.

Az évjáráthatást olyan időjárás mérőszámokkal vizsgáltam, mint az átlagos léghőmérséklet, csapadékösszeg, relatív páratartalom, napsütéses órák száma és tavaszi fagy előfordulása. Ahogyan az összefoglaló táblázatban láthatjuk minden évnek meghatározó karakterisztikát adott ezen komponensek egyedi összjátéka. Jelen dolgozat keretében nem sikerült olyan időjárás komponenst azonosítani, ami egyértelműen meghatározná az adott illóolaj minőségét. Mind a fajta, mind az időjárás komponensek egyedi jellemzői és szinergiája adja meg végül az adott illóolaj karakterét és jellemzőit. Mivel ilyen sok tényező játszik ebben szerepet, érdemes lenne sokkal részletesebb időjárási adatokkal, több évet is megvizsgálni, hogy az egyes komponensek egyedi hatását jobban be lehessen mutatni. Érdekes eredmény, hogy a vizsgált évek közül a leghűvösebb évben érte el a gyógyszerkönyvi minőséget két fajta illóolaja is.