

“Szilvafajták értékelése lekvárkészítési alkalmassága alapján Vajdaságban”

Masic Evelin

Kertésztudományi kar alapképzési szak

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Budai Campus

Zentai kihelyezett tagozat

Belső konzulens: dr. Simon Gergely

Tartalmi kivonat

Az ásatások útján megtudhatjuk, hogy a szilva történelme a neolitikus időszakra vezethető vissza. A szilvatermesztés a 18. századtól folyik a hazánkban. A középkori kerteket a kökényszilva, kökény és ringló szilvák alkották.

A szilva a rózsafélék családjába tartozik, 50 szilvafajjal és hozzátartozó hozzá tartozó alfajaival rendelkezik, nagyon sokszínű volt eredetileg a génbankja, de egyre csökkent a genetikai variabilitása, a néhány faj termesztése révén.

A mai szilvafajtáink őseként kialakuló *Prunus domestica* (L.) és rokonfajaiból kialakuló fajtákat termesztik. A világon három fajtacsoport különíthető el: európai-, ázsiai-, és amerikai.

Az Európában is kialakuló PPV vírus, nagy termésátlag kiesését jelentette, amikor először úgy döntöttek nemsítéssel rezisztens fajtákat alakítanak ki. Erre az időszakra tehető az egyik fontos gyümölcsünk a Besztercei szilva leromlása is, amelyet évszázadokig termeltek őseink. Mára már rendelkező fajtáink, egyre jobb rezisztenciát mutatnak, amivel növelhető a szárazságtűrés, termésmennyiség és a gyümölcsminőség is.

A dolgozatom címe: Szilvafajták értékelése lekvár készítés alkalmassága alapján Vajdaságban

A dolgozatom célja, hogy megtudjam, melyik szilvafajta a legkifizetődőbb, és melyik az ami a fogyasztóknak a legjobban tetszik. A kutatásomhoz hat szilvafajta érzékszervi mutatóit vetettem

össze. A szilvamintáim a Čačanska rodna, Čačanska najbolja, Čačanska lepotica, Čačanska rana, Stanley és Bluefre voltak.

Lekvarkészítésnél azonos receptúrát követtem az elkészítéséhez. A vörös szín megtartásához citromlevet adagoltam. 5 kg szilvából készült lekvár, a főzése közben 0,5 kg cukrot adagoltam a péphez. Majd a lekvárt 50 BRIX %-ig főztem, amellyel elérte azt a szárazanyagtartamot, amivel a lekvár eltartható.

Érzékszervi bírálatot folytattam le, azzal a céllal, hogy mely szilvafajtából készült lekvár nyeri el a lakosság tetszését a településemen. A tesztelők kiválasztásánál figyeltem a kor, nem és a végzettség eloszlásra is, a pontosabb eredmény érdekében. A kóstoló személyek feladata volt, hogy értékelje az adott lekvárokat több szempontból is, és azt a kérdőív 1-5-ig terjedő skáláján jegyezze be.

A $L^*a^*b^*$ szín vizsgálatként feltüntetett értékek alapján mérhető a világosság, vörös és sárgás szín értéke a mintákban. Ezek a színötvözetek, jellemzik a legmegfelelőbb lekvár tulajdonságát is.

Eredményül, ha összesítünk mindent, a Čačanska lepotica mondható a legkifizethetőbbnek a lekvár mennyiségéből levonva. Ha az ízpróbát és a szín vizsgálatot összesítjük. A legkellemesebb összérzetet Čačanska najbolja érte el, amit a Čačanska rodna követett és végül a harmadik helyen a Bluefre végzett. Szín tekintetében a megkérdezetteknel a legjobb eredményt a Bluefre és a Čačanska najbolja hozta. A $L^*a^*b^*$ szín vizsgálat, viszont a Čačanska rodna-t részesítette előnyben, a szép vörös-sárgás árnyalata miatt.

A hipotézisemként, a dolgozat elején a Bluefre szilvafajtát részesítettem előnyben a lekvarkészítés alkalmasságából tekintve, de az eredményeim ellent mondanak ennek, mivel a legalkalmasabb több analízis eredményeként a Čačanska najbolja lett.