

**Dolgozat címe: Meggyfajták borászati alkalmasságának értékelése analitikai és érzékszervi vizsgálatok alapján**

**A dolgozatot készítő hallgató neve: Szép Beatrix**

Kertészmérnöki szak, BSc, nappali munkarend

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Gyümölcsstermesztési Tanszék

*Belső témavezető:* Dr. Simon Gergely, tanszékvezető, egyetemi docens, MATE Budai Campus

*Külső témavezető:* Gergely Máttyás, PhD hallgató, MATE Budai Campus

### Összefoglalás

A meggy Magyarország egyik legjelentősebb csonthéjas gyümölcse, illetve az alma után második legfontosabb gyümölcsfaja. Hazánkban a termesztési hagyománya több évszázadra nyúlik vissza.

Friss fogyasztása mellett ipari feldolgozásban is fontos szerepet tölt be, elsősorban lekvárok, befőttek vagy meggylé formájában ismert. Ugyanakkor savassága és élénkvörös színe miatt érdekes alapanyaga lehet a manapság egyre nagyobb figyelmet kapó borkészítési irányzatnak a gyümölcsbor, jelen esetben a meggybor készítésnek.

Magyarország a meggy termesztési és nemesítési kutatásban is kulcsszerepet tölt be. Két meghatározó központja van hazánkban az Érdi-, és az Újfehértói Kutatóállomás, itt főként génmegőrzést, nemesítést végeznek, valamint a szakmai iránymutatások révén a magyar meggytermesztésre is hatással vannak.

Dolgozatom középpontjában a meggy, azon belül a meggybor készítés áll. A kutatás célja annak a vizsgálata, hogy különböző meggyfajták milyen mértékben alkalmasak egy jó minőségű gyümölcsbor előállítására. A vizsgálat alapját tizenegy genotípus képezte, amelyek közül hétből készült bor. A minták a fentebb említett két kutatóállomásról származtak.

A lépésesített muston analitikai vizsgálatokat, az elkészült boron pedig érzékszervi vizsgálatot végeztünk el. Semmiféle adalékanyagot nem raktunk hozzá, csak a természetes értékeiket vettük alapul, hogy ezáltal is teljesebb képet kapjunk a valódi paramétereikről.

Kifejezetten csonthéjas gyümölcsökhöz ajánlott Uvaferm CM hidegtűrő fajlesztőt használtunk az erjesztéskor.

Analitikai mérések során a cukor-, sav-, összes polifenol-, és FRAP tartalom került feljegyzésre, míg az érzékszervi értékeléskor a meggyborok íze és aromái, színe, illata és a savassága. A kapott eredmények egyértelműen tükrözték, hogy a fajták között jelentős eltérések tapasztalhatók a baltartalmaik és élvezeti értékeik terén is.

Kutatásunk során megállapítható, hogy a vizsgált fajták közül az 'Érdi bőtermő' és a 'HZS4' genotípusból készült borok bizonyultak a legalkalmasabbnak egy minőségi gyümölcsbor előállításához és önálló gyümölcsborkészítésre, mind analitikai, mind érzékszervi szempontból. Ígéretesek lehetnek még a beltartalmi paramétereik szerint a 'Beremendi édes fekete' és 'Kápolna 2' meggyek is, de karakterük visszafogottabb, illetve ízben és illatban is kevésbé kifejezőbbek, mint a fentebb említett két genotípus. A 'N4', 'Csengődi' és a 'Helyi sötét' gyengébb értékeik révén főként inkább házasítási alapanyagként javasolt felhasználásuk.

Kutatásunk során világossá vált, hogy nem minden meggyfajta alkalmas minőségi bor készítésére, a hét vizsgált fajta közül több esetben jelentkeztek hiányosságok mind a beltartalmi és mind az érzékszervi tulajdonságok szempontjából. Ugyanakkor ez nem jelenti azt, hogy a meggy nem alkalmas alapanyag egy prémium gyümölcsbor készítésére. Épp ellenkezőleg gondolom, hiszen a megfelelő szakmai tudással és fajtaválasztással valódi értéket képviselhet a hazai borászatban és nemzetközi szinten is új lehetőségeket nyújthat a fejlődő gyümölcsborászati trendek irányában.