

Házi berkenye (*Sorbus domestica* L.) genotípusok gyümölcsének értékmérő tulajdonságai

Nyisztor Bence

Kertészmérnöki, BSC, nappali

Kertészettudományi Intézet, Gyümölcsstermesztési Tanszék

Belső témavezető: Ficsek Gitta, egyetemi docens, MATE Kertészettudományi Intézet, Gyümölcsstermesztési Tanszék

Belső témavezető: Gergely Mátyás, PHD hallgató, MATE Kertészettudományi Intézet, Gyümölcsstermesztési Tanszék

Az elmúlt évtizedekben hazánkban több, sokáig csak vadon élő, gyűjtésből ismert gyümölcsfaj, mint a bodza, vagy a som termesztésbe vonása sikeresen megtörtént, azonban vannak még olyan őshonos gyümölcsfajok, melyek manapság kevésbé ismertek, hazai kutatásuk, termesztési gyakorlatuk hiányos.

Jelen kutatás során vizsgáltuk egy ritkán termesztett őshonos gyümölcsfajunk, a házi berkenye (*Sorbus domestica*) gyümölcsét, melynek értékeiről több hazai és nemzetközi tudományos munka beszámol. Vizsgálatainkat a házi berkenye 19 hazai, szelektált, illetve vad genotípusának gyümölcssein végeztük, azzal a céllal, hogy a gyümölcs értékeiről és élelmiszeripari, illetve gyógyászati felhasználhatóságáról képet kapjunk. A vizsgált genotípusok gyümölcssei Kiss Balázs Pilismaróton található fajtagyűjteményéből és a MATE Budai Arborétumából származnak.

Mérések során vizsgáltuk a gyümölcsök paramétereit, melyek közül a gyümölcsök hosszát 20,39-31,99 mm-nek, szélességét 20,14-27,83 mm-nek, tömegét 5,63-14,2 g-nak, állapítottuk meg. Beltartalmi mérések során a gyümölcsök oldható szilárdanyagtartalmát 10,33-27% között, titrálható savtartalmát 0,2-0,51% között, összes polifenoltartalmát 125,48-1211,49 mg GAE/ml között állapítottuk meg. HPLC kromatográfias módszerrel meghatároztuk hat gyümölcsminta cukorkomponenseinek összetételét, melyek közül a fruktóz (47,03-64,26%), valamint a glükóz (29,48-43,66%) dominált, ezt követte a szorbitol (3,34-9,92%) és a szacharóz (0,54-5,38%).

Kiegyensúlyozott cukor-sav arányukat, valamint nagy gyümölcsüket tekintve a 'Perkupa' és 'Sátoraljaújhely' genotípusok alkalmasak lehetnek friss fogyasztásra. A '246' genotípus gyümölcssei magas szorbitoltartalmukat tekintve természetes hashajtóként használhatóak, míg

a 'PM1' genotípus, gyümölcseinek magas cukor- és polifenoltartalma miatt élelmiszeripari felhasználásra, például bor, pálinka szörp, lekvár készítésére javasolt.