

Dolgozat címe: Málna beltartalmi értékeinek vizsgálata árnyékolásban

Készítette: Rózsahegyi Dorina

Gyümölcsstermesztés szak, Alapszak, Levelező munkarend

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Budai Campus, Kertészettudományi Intézet,
Gyümölcsstermesztési Tanszék

Belső témavezető: Dr. Ficzek Gitta, egyetemi docens, MATE, Kertészettudományi Intézet,
Gyümölcsstermesztési Tanszék

Külső témavezetők:

- Dr. Varga Jenő, tudományos főmunkatárs, kutatóállomás-vezető, MATE, Kertészettudományi Intézet, Fertődi Kutatóállomás
- Dr. Keserű Zsolt, tudományos osztályvezető, állomásvezető, Soproni Egyetem, Erdészeti Tudományos Intézet

A mezőgazdaság az éghajlatváltozás által leginkább érintett ágazatok közé tartozik, különösen a gyümölcsstermesztés, amely érzékenyen reagál a kedvezőtlen éghajlati tényezőkre. A málna, mint hűvös, csapadékos éghajlatot kedvelő növény, különösen sérülékeny a magas hőmérséklet és közvetlen napsugárzás okozta stresszhatásokkal szemben. Ezek a hatások rontják a növény fejlődését, napégést okozva a leveleken és terméseken.

A klímaváltozásból eredő nehézségek enyhítésére egyre nagyobb figyelmet kap az árnyékolási technológia és az agroerdészeti rendszerek alkalmazása. Az árnyékolás, például nyárfák közé telepített ültetvények esetén, javíthatja a málna gyümölcsminőségét és beltartalmi értékeit, csökkentve a klimatikus stresszhatásokat. Az árnyékolt környezet kiegyensúlyozottabb cukor-, sav- és antioxidáns tartalmat eredményezhet, valamint mérsékli a vízigényt és a napégés kockázatát.

A szakdolgozat központi témája a 'Fertődi zamatos' málnafajta beltartalmi értékeinek vizsgálata részlegesen árnyékolt termesztési körülmények között. A vizsgálatok szerint a gyümölcs mérete és tömege nem tért el jelentősen a kontroll mintáktól. A vízdoldható szárazanyag-tartalom enyhén ingadozott, míg a savtartalom jelentősen magasabb volt, ami savanykásabb ízt eredményezett. A polifenoltartalom kissé csökkent, az antioxidáns kapacitás

pedig közel 20%-kal alacsonyabbnak bizonyult. A gyümölcs színe világosabb, kevésbé vörös és sárga lett, ami a pigmentáció csökkenésére utal.

Összességében az árnyékolás mérsékelt hatással van a szárazanyag- és polifenol-tartalomra, jelentősen csökkenti az antioxidáns potenciált és befolyásolja a gyümölcs színét, miközben növeli a savtartalmat. Az eredmények alapot szolgáltathatnak a termesztési technológiák optimalizálásához, különösen a fényviszonyok szabályozása terén. A nyárfák lombkoronáinak túlzott árnyékolása miatt javasolt azok időszakos metszése. A kutatás egyéves kísérleten alapul, és csak a 'Fertődi zamatos' fajtára korlátozódott, így további fajták bevonásával szükségesek további vizsgálatok.