

# **Kárpátalján termesztett almafajták beltartalmi jellemzőinek meghatározása és összehasonlítása, különböző felhasználási célokra való alkalmasságuk**

**Lőrinc Bertalan**

Kertészmérnöki alapképzési szak levelező munkarend

Kertészettudományi Intézet/ Gyümölcsstermesztési Tanszék

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

Külső témavezető: **Sass Krisztián**, Tanszéki munkatárs, növényorvos

A szakdolgozatom célja a Kárpátalja területén termesztett almafajták beltartalmi jellemzőinek meghatározása, összehasonlítása és felhasználási lehetőségeinek feltárása volt. A kutatás értelmében a vizsgált paraméterek közé tartozott a gyümölcsök cukor-, sav- vitamin- és szárazanyag-tartalmának a meghatározása, amelyek nagyban befolyásolják a gyümölcs minőségét és piaci értékét.

A kutatásba bevont almákat egy helyi termelőtől, Lendvay Szabolcstól szereztem be, a vizsgált almafajták pedig a következők voltak: Topas, Florina, Golden Delicious, Idared, Red Chief és Téli aranyparmen.

A szárazanyag- és nedvességtartalom alapján megállapítottam, hogy a **Red Chief** és a **Téli aranyparmen** fajták sűrűbb, koncentráltabb húsú almák, míg a **Golden Delicious** magas víztartalma miatt inkább lédúsabb, édesebb ízvilágot képvisel. A savtartalom tekintetében az **Idared** fajta bizonyult a legmarkánsabbnak, ami savasabb, karakteresebb ízelményt ad, míg a **Golden Delicious** és a **Red Chief** lágyabb, édesebb ízű, ezáltal a fogyasztók körében valószínűleg kedveltebb lehet. A cukortartalom-értékek szintén eltérést mutattak: a **Téli aranyparmen** magas cukortartalma miatt kiválóan alkalmas lehet feldolgozásra (például lé- vagy pálinkagyártásra), míg a **Red Chief** alacsonyabb cukortartalma inkább friss fogyasztásra teszi megfelelővé. Véleményem szerint, a C-vitamin-tartalom vizsgálata szintén fontos képet ad az almák táplálkozási értékéről. A **Red Chief** kiemelkedő C-vitamin-tartalma miatt egészségügyi szempontból értékesebb lehet, míg a **Golden Delicious** alacsonyabb értékei inkább a desszertjellegű felhasználást támogatják.

A kutatásom fő feladata közé tartozott, hogy meghatározzam a vizsgált almafajták felhasználási lehetőségeit. Véleményem szerint a vizsgált gyümölcsök beltartalmi értékei közötti

különbségek jól szemléltetik, hogy a fajtaválasztás meghatározó szerepet játszik az alma minőségében, ízvilágában és feldolgozhatóságában.

A téma érintett szakirodalmát és kutatás eredményit elemezve, úgy gondolom, hogy a **Red Chief** és a **Téli aranyparmen** fajták magasabb szárazanyag-tartalmuknak köszönhetően koncentráltabb ízűek és jobban tárolhatók, míg a **Golden Delicious** lédúsabb, édesebb, ezért friss fogyasztásra kiválóan alkalmas. A **Téli aranyparmen** magas cukortartalma feldolgozóipari szempontból (pl. lé- és pálinkagyártás) is előnyös lehet. A savtartalom tekintetében az **Idared** emelkedett ki a többi fajta közül, ami karakteresebb ízvilágot jelenthet, míg az alacsonyabb savtartalmú fajták, mint a **Golden Delicious** és a **Red Chief**, lágyabb, édesebb ízűek, ezáltal a fogyasztók körében kedveltebbek lehetnek. A **Golden Delicious** és a **Topas** jó cukor - sav aránnyal rendelkező almafajtaként szárított terméknek is felhasználható. A **Florina** és a **Topas** kiegyensúlyozott savtartalom harmonikus ízt hoz létre ezért alkalmassá teszik őket gyümölcslé készítésre. A C-vitamin-tartalom vizsgálata rámutatott, hogy a **Red Chief** fajta kimagasló értéke miatt táplálkozási szempontból is értékes.

Összességében elmondható, hogy a kutatásnak köszönhetően átfogó képet kaptam a Kárpátalján zajló almatermesztés jelenlegi helyzetéről és sajátosságairól. A laboratóriumi vizsgálatok lehetőséget adtak arra, hogy mélyebben megismerjem a különböző almafajták beltartalmi értékeit, azok közötti eltéréseket és gyakorlati jelentőségüket. A mérések során szerzett tapasztalatok hozzájárultak ahhoz, hogy jobban megértsem, milyen tényezők befolyásolják a gyümölcsök minőségét, ízvilágát és feldolgozási lehetőségeit. Úgy gondolom, hogy a szakdolgozatom elkészítése során nemcsak szakmai tudásom bővült, hanem személyes szemléletem is formálódott a térség mezőgazdaságának lehetőségeiről és kihívásairól.