

Az őszibarack termesztése és üzemi feldolgozása Szlovákiában

Baráthová Beáta

Kertészmérnöki alapképzési szak, levelező munkarend

Révkomáromi képzési hely

Kertészettudományi Intézet/ Gyümölcsstermesztési Tanszék

Belső témavezető: Dr. Simon Gergely, egyetemi docens, tanszékvezető, Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Gyümölcsstermesztési Tanszék

Az őszibarack (*Prunus persica* L. Batsch syn. *Persica vulgaris*) az egyik legkedveltebb nyári gyümölcs, amely frissítő ízével és zamatos húzával világszerte nagy népszerűségnek örvend. Leggyakrabban frissen fogyasztják, de emellett számos feldolgozott formában is megjelenik, mint a lekvár, befőtt, dzsem, szörp, valamint gyümölcslé és pálinka is. A sütemények, piték, torták és gyümölcssaláták gyakori alapanyaga, de fagyaltokhoz és joghurtokhoz is szívesen használják.

Az őszibarack nemcsak íze miatt népszerű, hanem táplálkozásbiológiai tulajdonságai miatt is. Magas vitamin- és víztartalma miatt kiválóan hidratál, valamint könnyen emészthető, így diétákban is kedvelt. A gyümölcs finom aromája és változatos felhasználhatósága miatt gyermekek és felnőttek körében egyaránt közkedvelt, és a legtöbb háztartásban a nyári időszak elengedhetetlen gyümölcse.

Az őszibarack termelése világszerte elterjedt, de legnagyobb mennyiségben a meleg, napos éghajlatú országokban termesztik. A világ legnagyobb termelője Kína, amely a teljes globális termés több mint felét adja. Jelentős termelők még Olaszország, Spanyolország, Görögország, Törökország és az Egyesült Államok is. Európában a Földközi-tenger térsége különösen kedvez az őszibarack termesztésének, mert ott hosszú a nyár és kevés a fagy.

Szlovákiában az őszibarack termesztése kisebb mértékű, mint a déli országokban, mivel az éghajlat hűvösebb és a tavaszi fagyok gyakoriak. A legtöbb ültetvény az ország déli, melegebb vidékein található, például a Duna mentén és a Nitrai kerületben. A helyi termelők főként friss fogyasztásra szánt gyümölcsöt állítanak elő, kisebb részben pedig feldolgozott formában (befőtt, lekvár, pálinka) kerül piacra.

Szakedolgozatomban a szlovákiai őszibarack-termesztés aktuális helyzetét vizsgáltam. Rávilágítottam a termesztezők előtt álló legfőbb kihívásokra, valamint azokra a lehetséges megoldásokra, amelyek elősegíthetik az ágazat fejlődését és hosszú távú fenntarthatóságát. Emellett bemutattam több őszibarackfajtát is, köztük két, Szlovákiában nemesített változatot.

Kutatásom során két különböző felmérést végeztem. Az első egy online kérdőív volt, amelyet a Google Űrlapok segítségével készítettem, és amelynek célja a fogyasztók őszibarack-fogyasztási szokásainak feltérképezése volt. A második vizsgálat egy érzékszervi bírálat formájában valósult meg, ahol a résztvevők négy különböző őszibarackmintát kóstoltak meg és értékelték.

Az online felmérésben összesen 44 résztvevő válaszolt. A kérdőívben kilenc kérdés szerepelt. Az eredmények alapján az őszibarack egy rendkívül népszerű nyári gyümölcs, amelyet a válaszadók 97,7%-a frissen fogyaszt. Átlagosan 1-5 kilogramm őszibarackot fogyasztanak egy szezonban. A legnépszerűbb fajták a 'Redhaven' és a 'Champion' voltak. A legtöbben a hagyományos, Szlovákiában is termesztett, lédús, édes és jól magvaváló fajtákat kedvelik, de az utóbbi időben a lapos őszibarackfajták is egyre nagyobb népszerűségnek örvendenek. A felmérés azt is megmutatta, hogy a válaszadók 79,5%-a nem vásárol őszibarackot feldolgozás céljából, míg azok, akik igen, főként befőttet és lekvárt készítenek belőle.

Az érzékszervi vizsgálat során négy különböző őszibarackfajtát választottam ki. A mintákat A, B, C és D kódokkal láttam el, így a kóstolók nem tudták, melyik kód melyik fajtához tartozik (A - 'Platibelle', B - 'Sweet Dream', C - 'Redhaven', D - 'Sugar Time'). A résztvevők a külső megjelenést, a felületet, az állagot, az ízt és az összbenyomást egy 1-5-ös skálán értékelték. A négy minta közül a 'Sweet Dream' fajta kapta a legmagasabb pontszámot 4,26, a második a 'Redhaven' 4,06, a harmadik a 'Platibelle' 3,89 és az utolsó helyen a 'Sugar Time' végzett 3,21. A felmérés eredményei azt mutatták, hogy a fogyasztók elsősorban az édes és lédús fajtákat kedvelik, ugyanakkor a hazai őszibarackfajtákat előnyben részesítik a külföldi változatokkal szemben.

A fent említett eredmények alapján arra a következtetésre jutottam, hogy bár az őszibarack-termesztők számos kihívással néznek szembe, az őszibarack továbbra is egy fontos gyümölcs Szlovákiában. A helyzet megoldását a regionális termelők támogatása és a hazai gyümölcs népszerűsítésében látom.