

Meggyfajták összehasonlító vizsgálata

Hrivik Áron Botond

Kertészmérnök BSc nappali

Kertészettudományi Intézet, Gyümölcsstermesztési Tanszék

Belső témavezető: Horváthné Dr. Baracsi Éva, Egyetemi Docens, MATE

Külső témavezető: Márkné Deák Szilvia témavezető, NÉBIH MGEI, Kertészeti Fajtakísérleti Osztály

Magyarországon az alma után a meggy az egyik legfontosabb gyümölcsünk. Hazánk Európában is jelentős meggytermesztő és importőr. Kiemelkedő fajtáink feldolgozva és frissen is keresettek, így nagy jelentősége van annak, hogy a piacon milyen fajták vannak jelen, és hogy ezek kielégítik-e maradéktalanul a fogyasztók igényeit.

Szakdolgozatomban célul tűztam ki a NÉBIH Pölöskei Fajtakísérleti Állomás meggy fajtáinak érzékszervi bírálata során kapott eredmények feldolgozását és a meggyel kapcsolatos ismereteim gyarapítását.

Vizsgálataimat 2021 és 2023 nyarán végeztem, melybe 55 fajtát vontunk be, de közülük 45-tel tudtam behatóbban foglalkozni. Az érzékszervi vizsgálatok alkalmával, a fajták színe, a mérete, az alakja, az ízük és gyümölcshús állománya került a bírálati szempontok közé. Meghatároztuk továbbá a BRIX %-ot, amely az oldatban lévő cukor százalékát adja meg, tehát az édesség fokmérője. Meghatároztuk továbbá az Összsav%-ot is, amely az oldatban lévő sav százalékát adja meg.

Az érzékszervi bírálat eredménye alapján elmondható, hogy a 45 darab fajtából a legjobbak közé 10 került, melyek a 3. fajta, a Kántorjánosi3, az Érdi jubileum2, az Érdi bíbor, a Pándy 279, az LPP 4/1D, a Maliga emléke, az Éva, a Pándy Bb 119 és az Érdi nagygyümölcsű2 voltak. Az összesített eredmények azt mutatták, hogy a bírálóknak az Érdi bíbor és az Éva fajták gyümölcse ízlett a legjobban.

A bíráltok eredménye alapján megállapítható, hogy nem minden esetben vannak összhangban a mért, és az érzékszerveink által érzett paraméterek. Fontos, hogy a bírálatokat többször, több évjáratban, és minél nagyobb bírálói létszámmal végezzük el, hogy biztosabb képet kapjunk egy-egy fajta értékmérő tulajdonságairól.