

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Károly Róbert Campus
Kertészettudományi Intézet



PORTFÓLIÓ

Készítette:

Botlikné Ábel Mónika
JO555Z

Gyógy- és fűszernövények felsőoktatási szakképzési szak

Konzulens:

Lakatos Márk
mesteroktató

Gyöngyös
2023

SZAKMAI ESETTANULMÁNY

A FEKETE RIBISZKE (*RIBES NIGRUM* L.) TERMESZTÉSE, FELDOLGOZÁSA ÉS FELHASZNÁLÁSA

1. Bevezetés

Választásom a fekete ribiszkére (*Ribes nigrum* L.) esett. Gyógyászati célokra felhasználható a növény levele, termése és a termésben lévő apró magokból nyert olaj. Kiskertben is termesztethető, szakértő gondoskodással termés hozama szépen növelhető. Ökológiai termesztése könnyen kivitelezhető. A jelenleg érvényben lévő gyógyszerkönyvben nem szerepel. Az élelmiszeripari felhasználása számottevő még. Előszeretettel használják adalékanyagként színe és intenzív illata miatt. Készül a terméséből gyümölcslé, feldolgozva szörp, dzsem, lekvár, zselé. Csak a képzelet szab hatásokat az élelmiszeripari felhasználásának.

2. A fekete ribiszke bemutatása

A fekete ribiszke (*Ribes nigrum* L.) rendszertani besorolása.
Morfológiai leírása, származásának, élőhelyének részletes bemutatása. Ápolása, gondozása, termesztésének aprólékos és igényes ismertetése.

3. Jelentősége és szerepe a gyógyászatban

A fekete ribizliről leírt szakirodalmak összegyűjtése. Alkalmazása anno és napjainkba, illetve a jövőbe mutatása.

Jelenleg ismert hatóanyagainak bemutatása, azok hatásmechanizmusának részletezése. Cserzőanyag szerepe a növényi szervezetekben, és hatása az emberi- illetve állati-szervezetekre. A flavonoidok, antociánok működése az előállító szervezetekben, és ezen hatóanyagok besorolása, részletes bemutatása. Mely betegségek és hiánytünetek fennállása esetén alkalmazták a népi gyógyászatban és melyekben alkalmazzák napjainkban.

Az orvostudomány fejlődése, és az emberei gondolkodás változása új lehetőségeket nyitott a fekete ribizlit termesztők számára, termesztésének újabb lendületet adva.

Felhasznált növényi részeinek, mely a levél, a termés és a mag gyűjtésének körülményei. Elsődleges feldolgozásai, kiemelve a szárítást.

Saját kísérlet végzése, mely egy száradáspróba volt a fekete ribiszke levelénél és termésénél. A vizsgálat dokumentálása és leírása a dolgozat részét képezi.

4. Személyes tapasztalatok összegzése

Az új, részletes ismeretanyag beépítése az eddigi életembe, mely megerősített a fekete ribizliben rejlő lehetőségek kiaknázására.

5. A képzés alatti összes gyakorlat

Összefoglalást készítettem a képzés kezdete óta gyűjtött gyakorlati ismeretekről, melyek akkor is jelenetős hatással voltak az életemre és gondolkodásomra. Az elmúlt 2 évben a világunkon végigdüörgött egy pandémia, és korlátozta a személyes kapcsolattartást.

Hálás vagyok a képzés kitalálójának és megvalósítójának a magas szintű szakmai ismeretanyagért, melyet megosztott velünk és a sok nehézség ellenére töretlen lelkesedéssel és szeretettel folytatja a megkezdett utat.