

Salátabakszakáll - *Tragopogon porrifolius* L. honosítása és hasznosítása Magyarországon

Csikai András

Gyógy és fűszernövények felsőoktatási szakképzési szak, levelező

Növénytermesztés-tudományi intézet/ Agronómia tanszék

Belső témavezető: Dr. Tóth Szilárd Zsolt, egyetemi docens

PUBLIKÁCIÓ CÉLJA

A biológiai sokféleség, fajdiverzitás elősegítésének irányelve mentén indítottam el a Salátabakszakáll *Tragopogon porrifolius* honosítását és hasznosítását Magyarországon. Részletes, szakmai igényességgel készült anyag korábban nem létezett a *Tragopogon porrifolius* jellemzéséről, termesztéséről magyar nyelven, így jelen dokumentumban elsőként publikálom ezeket.

SZAKIRODALMI FELDOLGOZÁS

A szakirodalmi feldolgozáshoz tudományos publikációkat és szakkönyveket használtam fel internetes forrásokból úgy, mint: Google scholar, Elsevier, ScienceDirect, Springer, Wiley Online Library, ThePlantList.org, CAB Direct, Hindawi, PubMed, valamint internetes archívumokból tájékozódtam.

ANYAG ÉS MÓDSZER

Budapesten a Rákos patak völgye adottságai miatt hűvösebb termőhely alacsonyabb hőmérsékletek fordulnak elő, tavasszal később is előfordulhat fagy és ősszel hamarabb jelentkeznek kora őszi fagyok. Ugyanakkor a telephely fóliasátra is rendelkezésre állt, ahol mindig pár fokkal melegebb van.

Homokos agyagos vályogtalajon szabadföldi síkművelést és szabadföldi művelést alkalmaztam bakháton, magaságyásban illetve fóliasátorban talajtakarással tőzegben termesztettem. Fóliasátorban talajtakarással ültetőtálcában és cserépben, valamint hidrokultúrában saját fejlesztésű Csikai K5 tápoldatomban is palántákat neveltem.

EREDMÉNYEK ÉS ÉRTÉKELÉS, ÚJ FEJLESZTÉSEK

A *Tragopogon porrifolius* fejlődési szakaszairól és gyökerének felépítéséről külföldi szakirodalmak sem adtak leírást, ezért ezeket figyelemmel kísértem és dokumentáltam. Jelen

dokumentum így a lehető legteljesebb szakmai jellemzést tartalmazza a *Tragopogon porrifolius*ról magyar nyelven.

Négy különböző termesztési (szabadföldi síkművelés, szabadföldi művelés bakháton, termesztés magaságyásban, termesztés cserépben fóliasátorban) és három különböző palántanevelési technológiát (ültetőtálcás palántanevelés, cserepes palántanevelés, palántanevelés hidrokultúrában) illesztettem a *Tragopogon porrifolius* igényeihez, melyek közül három termesztéstechnológiában termelt *Tragopogon porrifolius* gyökértömeg és zöldtömeg hozamát vizsgáltam. A magaságyás hozama mind gyökértömeget tekintve a bakhátnál 58%-al több, a fóliasátras termesztésnél 89%-al több, mind zöldtömegét tekintve a bakháténál 88%-al több a fóliasátras termesztésnél 18%-al több, felülmúlja a másik két termesztéstechnológia hozamait.

Majd a különböző termesztéstechnológiákhoz tartozó gyökérminták tápértékeit laboratóriumban vizsgáltattam. A vizsgálati eredményeket összehasonlítottam és közzétettem. A magaságyásban termesztett *Tragopogon porrifolius* a legnagyobb többlettel 55,7%-al magasabb, ahol a dehidratált gyökér 22,34g fehérjét tartalmaz. A bakháton termesztett növények 36,11%-al, a fóliasátorban termesztett növények gyökere 33,3%-al nagyobb fehérjetartalommal rendelkezett, mint az USDA.gov adatbázisában fellelhető adatok. A minták legkevesebb 19,13g / 100g legnagyobb 22,34 g / 100g dehidratált gyökérporra vonatkoztatott fehérjetartalommal bírnak, így a *Tragopogon porrifolius* általam termesztett kultúrváltozata a kapható gyökérzöltségek beltartalmi értékével összevetve a legmagasabb fehérjetartalmú gyökérzöltség Magyarországon.

Megterveztem az „Első Magyar Bakszakáll Termékek” termékcsoportot, ahol kilenc bakszakáll terméket tettem közzé, melyek a következők: Salátabakszakáll vetőmag csírázókéességének megőrzését támogató csomagolásban, Salátabakszakáll gyökérzöltség, Salátabakszakáll cserepes palánta, Salátabakszakáll szivarpalánta, Salátabakszakáll gyökér tinktúra, Salátabakszakáll porított gyökér, Salátabakszakáll fűszersó valamint kettő, teljesen új növényi drog salátabakszakáll szárított szeletelt gyökér (*Tragopogonis radix sectus*) és salátabakszakáll szárított levél (*Tragopogonis folium*) *Tragopogon porrifolius*ból.

A tapasztalatokból létrehoztam a www.bakszakall.hu-t , mely honlap tudásbázisként és naprakész információs központként szolgál majd a magyarországi bakszakálltermesztés, honosítás és hasznosítás helyzetéről, valamint az Első Magyar Bakszakáll Termékekről.

Célom, hogy a salátabakszakáll és bakszakáll fajok hozzájáruljanak a magyar mezőgazdaság és gyógynövényágazat fejlődéséhez, a magyar emberek egészségéhez.

KÖVETKEZTETÉSEK ÉS JAVASLATOK

Mindenképpen alapos felkészültség és infrastruktúra szükséges a *Tragopogon porrifolius* 'Mammouth Sandwich Island' termesztéséhez, de megfelelő termesztéstechnológiával képes jelentős gyökértömeget és zöldtömeget adni. Magaságyás és termesztőközeg használata ajánlott. A teljes tényészidőszakot magába foglaló termesztésre kell készülni.

Magaságyásban termelt gyökere és zöldtömege értékesíthető gyógyteaként, különböző gyógynövényes termékekben jelentős gyógyhatással bír, piaca telítetlen, külföldön sem létezik bakszakáll termék ugyanakkor az EU Novel Food szabályozása szerint szabadon forgalmazható.

Laboreredményeim alapján magas fehérjetartalma nem várt extra értéket képvisel, élelmiszerként is ajánlott fogyasztása, illetve amint termesztése megoldott érdemes kipróbálni az állattenyésztés területén is, mint roboráló szer.

Több termesztéstechnológiai kísérletre, több és pontosabb információra van szükség termesztéséről, viselkedéséről a hazai klímában. El kell kezdeni nemesítését, hogy szántóföldi síkművelésben is a lehető legkevesebb befektetéssel termeszthető legyen.

Mindent összevetve megéri a salátabakszakállal foglalkozni. A kísérletezést jövőre folytatom.