

Laskai Kitti (mezőgazdasági mérnöki alapképzési szak, IV. évf.):

A régi és új telepítésű almaültetvények összehasonlítása Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében

(témavezető: Dr. Szabó Miklós)

Arra a kérdésre keressük a választ, hogy a jelenkori fogyasztók a legfontosabb hagyományos áruajtákat (Jonathán, Idared, Golden és Red Delicious), vagy az új almaajtákat (Gála, Mutsu, Ozark Gold, Jonagold, Jonagored, Red Topaz, Luna, Florina,) részesítik-e előnyben. Ehhez 12 almaajtát vontunk organoleptikus vizsgálat alá, mely során a bírálók méret, alak, szín, húskeménység, gyümölcshús szín, lédúság, íz alapján értékelték a fajtákat.



Almaajták organoleptikus bírálata a Nyíregyházi Egyetem Agrártudományi és Környezetgazdálkodási Intézeti Tanszékén (2017 október)

Eredmények

A vizsgálat eredményei alapján az a meglátásunk, hogy a széles almaajtákínálatban a fogyasztók igényei valamelyest átalakultak az elmúlt években.

Az eredményeink alapján azt mondhatjuk, hogy a régi hagyományos fajták közül az apró méretű Jonathan és Gala fajtákat harmonikus ízük ellenére sem kedvelik már annyira mint a XX. század végén. Helyüket a hagyományos fajták közül a Jonagold és Jonagored vette át, melyek a Jonathan klónjai révén, megőrizték az alapajtára jellemző kedvező ízt és a fedőszínt, de ezek a pozitív tulajdonságok nagyobb mérettel párosulva még jobban felhívják magukra a fogyasztók figyelmét.

Az Idared fajta szinte minden vizsgált szempontban kimagaslóan jó pontot kapott, így azt gondolom, hogy egyik újabb fajta sem érte utol illetve vette át a helyét ennek a talán legismertebb régi almaajtának.

A Golden Delicious és hasonló paraméterekkel rendelkező Ozark Gold közel azonos értékeket kaptak. Egyik fajta sem kapott kiemelkedően magas pontot egyik vizsgált szempontban sem, de szembeűnő rossz eredményt sem. Így elmondható, hogy vannak már olyan fajták a kínálatban, melyeket jobban kedvelnek a fogyasztók, de még mindig nem vette át egyik újabb fajta sem a Golden Delicious fajta helyét.

A Mutsu alma a hagyományos, de újabb fajták közül pozitív visszajelzést kapott valamennyi vizsgált szempontban. A kutatás során azt tapasztaltuk, hogy a legtöbb hagyományos fajtát

név nélkül is felismerték a kóstolók, viszont ezt a fajtát a legtöbben nem vagy rosszul tudták azonosítani. Véleményem szerint, ennek az oka, hogy a telepítésekbe nem szerepel nagy területen. Ennek oka a termesztési sajátosságokra vezethető vissza, mert maga a fa nagyon erős növekedésű, nem fordul korán termőre és jellemző rá az alternancia.

A Red Delicious mint régi fajta, mondhatni egyáltalán nem volt kedvelt a kutatás során. A hagyományos régi fajta, már a múlt században is csak egy szűk fogyasztókör kedvenc almája volt. A kemény húsú, barnulásra igen hajlamos az akkori kínálatban egyedi alakkal bíró alma, csak kevés emberrel tudta ezeket a megosztó tulajdonságait kompenzálni meglehetősen édes ízével.

Az új varasodás rezisztens fajták még nem váltak a fogyasztók kedvenc fajtáivá. Idővel, a tudatosabb fogyasztói magatartás hatására lehet, hogy ez változni fog. A kutatásban résztvevő Luna a Golden Delicious fajtakör, a Florina a Red Delicious és a Red Topaz a Jonathan klónjaként került kereskedelmi forgalomba. A fajtára jellemző kedvező tulajdonságaikat igyekeztek megőrizni a nemesítés alatt, ám a varasodás rezisztens fajták héja rendszerint vastagabb a nagyobb ellenállóság miatt. Talán emiatt, nem vált még közkedvelt fajtákká.

A vizsgálat bizonyította, hogy a régi fajták közül az Idared továbbra is egy meghatározó fajta. Az újabb klónok (Golden Delicious) kiküszöbölik a régi fajták termesztés során tapasztalt érzékenységeket, de jelentősen fogyasztási szempontból nem térnek el. A legjobban a kóstolás során az igényeknek a Jonagold és a Jonagored felelt meg. Ez jelzi, hogy a köztes ízvilág, a sav-cukor arány, a hús minőség és lédúság fontos a fogyasztóknak. Az új varasodás rezisztens fajták esetében egy hosszabb megismertetési folyamatra van szükség, ami növelheti a fajták fogyasztói elfogadását.