

2015. október

Híreink



Angol termesztők kivibogyó (mini kivi) termesztésébe kezdtek. A kopasz kivi (japánul szarunasi) egy Japánban vadon is termő, évezredek óta ismert kivifaj nemesisített változata. Bogyója szőlőszem méretű, és egyben megehető, mert a héja nem szőrös. Kicsit édesebb, mint a szőrös kivi. A németek bajor kivinek hívják, de Magyarországon is létezik gyümölcsösökben. Piaci célokra a Hertfordshire-beli farmerek kezdik termesztetni. (www.telegraph.co.uk)



Lehet jobb a föld levegője. Kaliforniai farmerek és kutatók számították ki, hogy megfelelő termesztési technológiák (fedett vágás, szántás nélküli gazdálkodás, komposztálás...) mellett a növénytermesztés világszerte akár egy gigatonna széndioxidot is képes megkötni évente. Ez olyan, mintha 800 millió személyautót vonnának ki a forgalomból. Az ötletet sok ország politikusa is figyelemre méltónak találják. (www.scientificamerican.com)



A karibi országok narancs- és grapefruit termése sokszor részlegesen vagy teljesen zöld marad különböző környezeti okok, nagyjából a hűvös éjszakák miatt. A helyiek tudják, hogy az érettség nem függ a színtől, csak finom és édes legyen a gyümölcs. Az export piacok viszont színes narancsot akarnak, a kereskedők bánatára. (www.fao.org)



A gyümölcsökkel az a baj, hogy nagyon rövid a polcon tarthatóságuk. Indiában a gyümölcsstermés 30%-a romlik meg. A polcon tarthatóság hosszabbítására a biokémiai módszerek még nem meggyőzőek. Nemrég mutatták be, hogy a gamma-sugárzás valóban egy héttel is megnövelheti a gyümölcsök árusíthatóságát. Bevált módszer az etilén szabályozása, és a biztonsági aggályokat is felvető genetikai módosítással is érhetők el eredmények. Más lehetőség az új érték hozzáadása, a feldolgozás, a piac által ma még talán nem ismert, gyümölcsből készült termékek elterjesztése. Ilyenek a gyümölcslé, bor, por, püré, joghurt, (és az indiai szerző által nem ismert pálinka). (nopr.niscair.res.in)



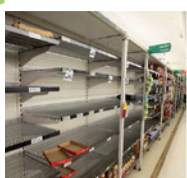
A brit GoodGift oldal ajándékozni hív. Ajándékozhatunk a szegény országok lakóinak szemészeti kezelést és esőerdőt, vagy – kicsiben – egy színházlátogatást vagy vacsorát. Ez az oldal biztat arra is, hogy gyümölcsfát, zöldségmagot ajándékozzunk azoknak, akiknek földjük van, de tudásuk és kezdő tőkéjük nincs a termeléshez. Az ajándéksomagban van mag, facsemete, eszköz és oktatás. (www.goodgifts.org)



A sárkánygyümölcsöt (pitaya vagy pitahaya) éretten kell szüretelni, mert szedés után nem érik tovább. A dél- és közép-amerikai oszlopkaktuszon nő gyümölcs íze frissítő, savanykás, de a kaktusz tüskéit le kell vágni, hogy a gyümölcshez hozzáférhessünk. Nevét elektronikus eszköznek is kölcsönözte, akár a Macintosh alma. (postharvest.ucdavis.edu)



A kövérség elleni, egészségért folytatott harcban a kalóriák pontos számolgatása immár a múlté. Sokkal fontosabb, hogy mit eszünk és mennyit. Gyümölcs, zöldség és főleg sok és sokféle mogyoró, dió, mandula, ... A jó ételmisszer a legjobb gyógyszer, hiszen abban van a legkevesebb méreg. (news.doctissimo.fr)



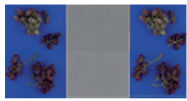
Izraelben hiába keresik a vásárlók például a tojást, a friss csirkehúst, a paradicsomot és az uborkát idén az egy hetes sátoros ünnepre. A hiány oka, hogy idén rendre a hét közepére, keddre, szerdára estek a nagy őszi ünnepek: a ros hásaná, a zsidó újév és a jóm kippúr, az engesztelés napja. Az izraeli arabok sem jártak munkába, mert éppen ebben az időszakban volt a négy napos id al-Adhá, a muszlimok áldozati ünnepe. Így nem akadt, aki előkészítse és beszállítsa az élelmiszert a boltokba. (MTI)



A télre gumitejjel (latex) festett fatörzsek védetté válnak a hasadás, letörés ellen, ráadásul a festék véd a rágcsálók által okozott károkkal szemben is. A fehér szín visszaveri a nappal vizet olvasztó napsütést, éjjel pedig melegebben tartja a fát, emiatt hatásos a jégkár ellen a festés. (fruitgrowersnews.com)



Peru és Mexikó spárga-ültetvények művelésébe kezdett, hogy kiszolgálja az Egyesült Államokat. Így az Államokban szinte folyamatos a spárga-ellátás. A fehér és az édesebb rózsaszín fajtákhoz recepteket is gyűjtenek a forgalmazók, hogy izgalmasabbá tegyék a fogyasztását. Salátába keverve vagy parmezánba sütvé pl. igen érdekes íz forrása lehet a spárga. (www.southernspecialties.com)



A holland Wageningen UR technológiai központ munkatársai szőlő-csomagoló robotot fejlesztek. A robot felismeri a fürt szárát, a szárnál fogva emeli ki a fürtöt a többi közül, méri a méretét, és egységdobozba válogatja. A robot még nem iparérett. (www.wageningenur.nl)

Fókuszban

Vörös gyümölcshúsú rezisztens almahibrid állományok morfológiai, pomológiai és gyümölcstanalitikai vizsgálata

Napjaink felgyorsult életvitele, a helytelen táplálkozás és a szennyezett környezet miatt szervezetünkre nagy hatással vannak a káros szabadgyökök, melyek olyan egészségügyi nehézségek és betegségek kialakulásához vezetnek, mint az elhízás, a szív- és érrendszeri megbetegedések, a daganatos elváltozások és a cukorbetegség. Kedvező beltartalmi tulajdonságaiból (polifenol vegyületek, pektintartalom, ásványi anyag- és vitamintartalom, antioxidáns kapacitás) adódóan az alma és a belőle előállított egészséges termékek olyan kiváló étrendi hatással rendelkeznek, mely segíthet ezen betegségek megelőzésében, tüneteik enyhítésében.

Ilyen egészséges termékek egyik ideális alapanyaga lehet a vörös gyümölcshúsú almagyümölcs, melynek nemcsak a gyümölcshéja, hanem a gyümölcshúsa is gazdag antocianinokban, melyek köztudottan magas antioxidáns-kapacitással rendelkeznek. Az utóbbi években nemzetközileg is egyre nagyobb figyelem irányul a vörös gyümölcshúsú almafajtákra, mivel ipari feldolgozásukkal számos magas tápértékű termék (almalé, almabor, almaszirom, almaszósztb.) állítható elő belőlük, továbbá bizonyos fajták friss fogyasztásra is alkalmasak. Ebből adódóan a vörös hússzín fontos nemesítési céllá vált, így egészségvédő hatásaik, nemesítésük és az öröklődés genetikai hátterének bemutatása érdekében több kutatócsoport is kiterjedt vizsgálatokat végzett az elmúlt években.



A Budapesti Corvinus Egyetem (BCE) Gyümölcstermő Növények Tanszéken folyó rezisztencianemesítési program fő célja a hazai almafajta-szortiment bővítése az almát károsító főbb betegségekkel – ventúriás varasodás (kórokozója: *Venturia inaequalis* (Cke.) Wint.), az almatermésűek tüzelhalása (*Erwinia amylovora* Burill.) és a lisztharmat (*Podosphaera leucotricha* /Ell. et Ev./ Salm.) – szemben ellenálló, környezetkímélő és gazdaságos termesztésre alkalmas, ugyanakkor jó termőképességgel és kiváló gyümölcsmínőséggel rendelkező almafajtákkal. A nemesítési program egyik iránya a vörös gyümölcshúsú rezisztens almafajták előállítására, melyek friss fogyasztásra és/vagy ipari feldolgozásra alkalmasak.

Vizsgálataink során az állami fajtaelismerésre is bejelentett MV-04 nemesítői kódú teljesen vörös gyümölcshúsúnak bizonyult hibrid értékmérő paramétereit és beltartalmi értékeit vetejük össze, a nemesítési programból származó, vörös gyümölcshúsú hibridek és három természetben lévő nem vörös gyümölcshúsú kontrollfajta [‘Tenroy’ (Royal Gala), a ‘Szatmárcsekei Jonathan’ és az ‘Idared’] eredményeivel. Szabadföldi körülmények között bíráljuk továbbá a vörös gyümölcshúsú hibridek betegségekre (lisztharmat és ventúriás varasodás) való fogékonyságát a Tanszéken kidolgozott értékelési módszer alapján.

A laborvizsgálatok során meghatározzuk a gyümölcsök méretét, tömegét, húskeménységét, a refrakció (Brix%) értéket, illetve a titrálható savtartalmat. A beltartalmi paraméterek közül a hibridek összes polifenol- és pektintartalmát és az összes antioxidáns-kapacitást spektrofotometriás módszerrel mérjük, az összes antocianintartalom mérése sósavas-etanolos színkinyerési eljárással történik. Céljaink közé tartozik a legjelentősebb, állami fajtaelismerésre is bejelentett fajtajelöltek antocianidin komponenseinek részletes analízisével, a gyümölcsök különböző ipari célú felhasználásra (lé-, pürégártás stb.) való alkalmasságának vizsgálata, illetve a gyümölcsök tannintartalmának értékelésével, a cider alapanyagának való alkalmasságról szóló szakmai vélemény megalkotása is.

Készítette: Radecky Zsuzsanna, II. éves PhD hallgató (BCE, Gyümölcstermő Növények Tanszék)



www.facebook.com/itotechnik

www.itotechnik.hu

