



Érés előtt és után

AZ ŐSZ A SZÜRET IDEJE, MOST KEZDJÜK BETAKARÍTANI AZ ALMÁT ÉS A KÖRTÉT, ILLETVE VAN MÉG SZEDHETŐ ŐSZIBARACK ÉS SZILVA IS A KERTEKBEN. AZ UTÓBBIAKRÓL VISZONYLAG KÖNNYEN MEGÁLLAPÍTHATJUK, HOGY SZEDHETJÜK-E MÁR, A TÉLI TÁROLÁSRA ALKALMAS ALMÁSTERMÉSŰEKNÉL VISZONT NEM ILYEN EGYSZERŰ A HELYZET.

HORVÁTH CSILLA

A nyári és őszi almák esetében a szedési érettség meghatározása nem nehéz, mert ezeket a szedést követően viszonylag rövid időn belül elfogyasztjuk, tehát a legegyszerűbben kóstolással tudjuk megállapítani a legcélszerűbb betakarítási időpontot. A téli alma optimális szedési időpontjának meghatározása már lényegesen bonyolultabb feladat.

Az alma utóérő gyümölcs, vagyis a tárolás alatt alakulnak ki a végleges íz- és zamatanyagai, ha megfelelő körülmények közt tartjuk. A cél az, hogy több hónapos hűtőtárolást követően is a lehető legkisebb veszteséggel, fogyasztásra érett minőségben kerüljön az asztalunkra.

Általában egy-két héttel korábban kell leszedni a tárolásra szánt almát, mint a friss fogyasztásút.

A virágzástól és kötődéstől kezdve a gyümölcsfejlődés négy szakaszra bontható. A megtermékenyülés után rohamtempóban szaporodnak a sejtek és az almánál körülbelül 6 hét alatt eléri végleges számukat. Ezután a sejtek megnagyobbodása következik, és a gyümölcserés kezdetéig folytatódik a növekedésük, de a számuk már változatlan marad. Az érés kezdetére több jel is felhívja a figyelmet: az alapszín zöld árnyalata halványul és sárgára változik, kialakulnak a lenticellák (apró pontok formájában mutatkozó légzőnyílások

a terméshéjon). Az érés akkor fejeződik be, amikor a gyümölcs elérte a teljes érzékszervi minőségét, kialakul, a fajtára jellemző cukor, sav, illat, aromaösszetétel. Az öregedés a teljes érettséggel veszi kezdetét, a gyümölcs puhul, elveszti jellegzetes ízét, megvastagszik a viaszbevonata.

Hogyan vizsgálhatjuk?

A szakirodalomban többféle módszer ismert a szedési érettség megállapítására. Kissé bizonytalan eredményt ad a teljes virágzástól a szedésig eltelt napok száma, mert az érésmenetet nagyon befolyásolja a hőmérséklet és a csapadék, valamint a fák leterheltsége. Kihagyó évben például, amikor kevés, de nagyra nőtt gyümölcs van a fán, hamarabb érkezik el a szüret ideje és rövidebb ideig tárolhatjuk az almát. Hasonlóan romlik a túlnitrogénezett, felfújított almák tárolhatósága is. A népszerű *Jonathan* almafajtát 140-145 nappal a teljes virágzás után szedhetjük, a *Starkingot* 150-160 nap elteltével, a hosszú tenyészidejű *Granny Smith* esetében ez az időtartam 200 nap.

A magvak mérete és a maghéj színe is támpontot ad az érésmenethez. Ha a félbevágott gyümölcsben még fehér héjúak a magvak, biztosan éretlen (4. kép), viszont a barna maghéj sem teljesen megbízható jele az érésnek. Hűvös időben ugyanis a magvak hamarabb színeződnek, mint ahogy a gyümölcs megérik.

Hasonló a helyzet az alap- és fedőszín értékelésével. Amikor kialakul a fajtára jellemző alapszín (leggyakrabban a sárga) és a gyümölcs felületének nagy része élénk fedőszínnel borított, akkor mondhatjuk érettnak. A színeződést is befolyásolja a hőmérséklet, pontosabban a nappali és éjszakai hőmérséklet különbsége: minél nagyobb az éjszakai lehűlés, annál szebben színeződik az alma. Az új, színesebb változatoknál jellemző viszont, hogy hamarabb kialakul a fedőszínük, mint ahogy

Keményítőpróba

Gyors és egyszerű módszer a keményítőpróba, amikor patikában kapható kálium-jodid oldatba mártjuk a félbevágott almát és 10 perc elteltével a kék elszíneződés mértéke alapján állapítjuk meg az érettség fokát. A próba élettani alapja az, hogy az érés során a keményítő cukorrá alakul a gyümölcsben, tehát minél kisebb a kék felület, annál érettebb az alma (1-3. kép). Teljes érésben nem látunk kék elszíneződést.



1

Teljesen éretlen *Granny Smith*



2

Már szedhető *Gloster*



3

Fuji almafajta a szedési idő végén



4

megérnek. Körténél még nehezebb a helyzet, több fajtát ugyanis még zölden kell leszedni, és a tárolóban alakul ki a sárga alapszínük.

Tudta?

Műszeres vizsgálatokkal is ellenőrizhetjük az éréstemetet, például a húskeménység mérésére szolgáló penetrométerrel vagy a cukortartalom megállapítására alkalmas refraktométerrel a gyümölcsleléből.

Tárolási feltételek

Különösen az almára igaz, hogy fajtánként is nagyon eltérő a tárolhatóságuk, illetve a kedvező tárolási feltételeik. A Jonathan, az *Elstar* vagy a *Summerred* például csak 2-4 hónapig tárolható, míg az *Idared*, *Jonagold*, *Starking*, *Golden*-változatok a korszerű, szabályozott légtérű hűtőtárolókban 6-10 hónapig is jól tárolható fajták. Általában 1-2 C-fokon, magas relatív páratartalom mellett tárolhatjuk hosszan az almát és a körtét, amit házi körülmények



5

között nehéz megoldani. A tároló hűtésére az éjszakai szellőztetés lehet alkalmas, amit kövessen a padozat locsolása, hogy megmaradjon a levegő magas páratartalma. Száraz levegőben gyorsan apadnak a gyümölcsök, azaz elveszítik víztartalmukat, viszont kevésbé telepednek meg a romlást okozó gombák.

A tárolást nagyban befolyásolja a fák erőnléte, a sikeres tápanyagellátás és növényvédelem. Elsősorban a kalciumellátásra figyeljünk



6

az almánál, szüret előtt érdemes lombtrágyával több alkalommal is kijuttatni ezt a tápelemet. A kalciumhiány jele a *keserűfoltosság* (5. kép), amikor az almán besüppedő, feketés foltok alakulnak ki, alattuk a hús is elbarnul, szivacsos és rossz ízű lesz.

A jellegzetes *Jonathan-foltosság* a késői szedés és a magas tárolási hőmérséklet következtében alakul ki. Élettani eredetű romlás a húsbarnulás is (6. kép), ami ugyancsak a késői szedésre vezethető vissza elsősorban. A beteg alma húsa barnul, szivacsossá és íztelenné válik.

Már említettük, hogy a kihagyó években romlik a tárolhatóság, vagyis érdemes odafigyelni a fák terhelésére. Se sokat, se keveset ne hagyjunk meg a kötődött termésből. Ezt persze könnyebb mondani, mint megvalósítani. Még a fán fertőzik meg a gyümölcsöt a tárolási be-



tegségeket okozó gombák, a *szürkepenész*, a *varasodás* (7. kép), az *alternária* vagy a *penicilliumos rothadás* kórokozói, ellenük tehát az egész tenyészidőben kell védekeznünk.

A Magyar Diszfaiskolások Egyesülete
2017. szeptember 14-15-én (csütörtök-péntek)
 9–17 óráig rendezi meg

24. FAISKOLAI BÖRZÉT

Szombathelyen, az Arena Savaria sportcsarnokban és szabadterületein (Szombathely, Sugár u. 18.) A Börze Közép-Európa faiskoláinak legnagyobb szakkiállítása, ahol faiskolai növények, évelők, termesztőközegek, gépek, öntözőberendezések, faiskolai segéd- és csomagolóanyagok kerülnek bemutatásra.

Szeretettel várunk minden növénykedvelő érdeklődőt.

A kiállítást a szakmai közönség előzetes, vagy helyszíni regisztrációval, a nagyközönség belépőjeggyel látogathatja.

A beltéri kiállításon vásárlás csak bontáskor lehetséges!

Szakmai nap: szeptember 14. (csütörtök)
Közönségnap: szeptember 15. (péntek)

Felvilágosítás: Tóth Péter titkár, Tel: +36 30/372-5328
 E-mail: info@fakerteszh.hu Honlap: www.fakerteszh.hu



SZŐLŐFAJTA-BEMUTATÓ CSERSZEGTOMAJON

2017. szeptember 1-én 10 órától

a Pannon Egyetem Georgikon Kar Kertészeti Tanszéke Szőlőfajta Bemutató szakmai napot szervez, amelynek helyszíne az Egyetem cserszegtomaji szőlőtelepe

Cserszegtomaj, Porkoláb u. 39.

További információ: 06 (83) 545-003