

Egyes cseresznyefajták általános és gyümölcseszzipari vizsgálata I.

BRÓZIK SÁNDOR
Kertészeti Kutató Intézet, Budapest

és

VARGA MIKLÓS
Magyar Likőripari Vállalat, Budapest

Bevezetés

Az egyes gyümölcsfajták értékét azok legjobb termesztési és felhasználás lehetőségei szabják meg.

A fajtaérték komplex fogalom, melynek valós felmérése igen hosszú és sokoldalú vizsgálat-sort igényel. A fajták tulajdonságait részletesen elemző vizsgálatok eredményei irányt mutatnak a termesztés és más, a fajtákat felhasználó, feldolgozó iparágak felé.

Mivel az üzemi gyümölcsstermesztés ma már gyümölcsfajonként (pl. alma, körte, cseresznye stb.) csak egy pár értékes fajtaival dolgozik, igen jelentős, hogy a legkiválóbb tulajdonságú fajták kerüljenek a termesztésbe.

Így igen hasznosak azok a vizsgálatok, melyek a fajták egyes tulajdonságait elemzik, tisztázva ezzel felhasználási lehetőségeiket.

E célkitűzések mellett folytattunk a cseresznyefajták között szeszhozam vizsgálatokat.

A Kertészeti Kutató Intézet gyümölcs osztálya 1950 óta foglalkozik gyümölcsök táj- és helyi fajtáinak begyűjtésével (1). A tájfajta kutatási munkák célja az volt, hogy:

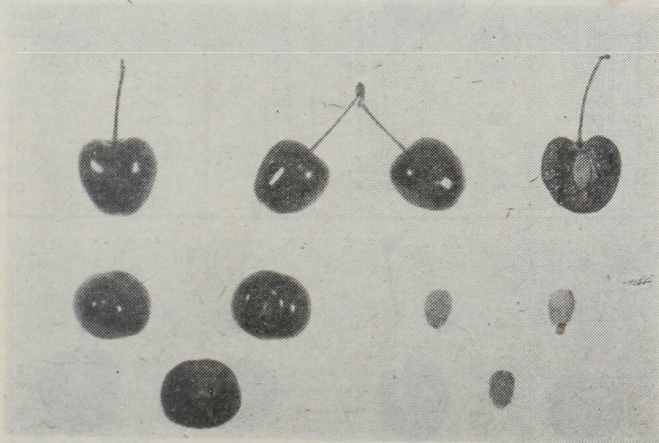
a) az ország területén kijelöljük és megfigyelésbe vonjuk azokat az értékes helyi és tájfajtákat, melyek népi szelekció útján szaporodtak, és egy-egy helység vagy táj, kedvelt termesztett fajtájává váltak,

b) ezek közül a gazdasági értékkel rendelkező fajtákat a gyűjteményekben meglévő pomológiai fajtákkal összehasonlítsuk, vagyis értékeljük.

A tájfajta kutatás kivétel nélkül minden gyümölcsfajra (alma, cseresznye szilva stb.) kiterjedt, mégis a lehetőségek miatt és a kitűzött cél érdekében munkaközben bizonyos rangsor és súlypontozás alakult ki.

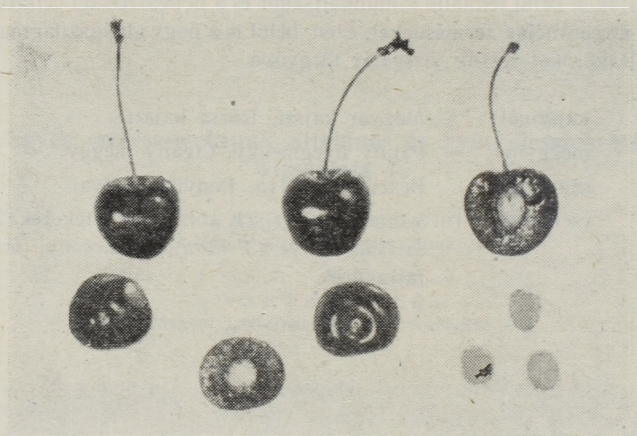
Figyelembe véve a gyakorlatnak gyorsan átadható, jól hasznosítható eredményeket, hazánkban kialakult termőtájak fajtaállományát, valamint egyes gyümölcsfajokon belül fennálló kimunkáltságot és a népgazdasági célkitűzéseket elsősorban a csonthéjas termésűeket, ezen belül is a nagy alakgazdagsággal rendelkező fajtaköröket tettük vizsgálat tárgyává.

Ilyenek pl.: kajszinál: Magyar kajszi, Rózsa kajszi,
 meggyénél: Pándy üvegmeggy, Cigány meggy,
 szilvánál: Besztercei szilva, Penyigei szilva,
 cseresznyénél: Szomolyai (Egri) (1. ábra), Helyi feketék (2. ábra),
 Szívcsesznye (3. ábra), Badacsonyi óriás stb.
 fajtakörök.

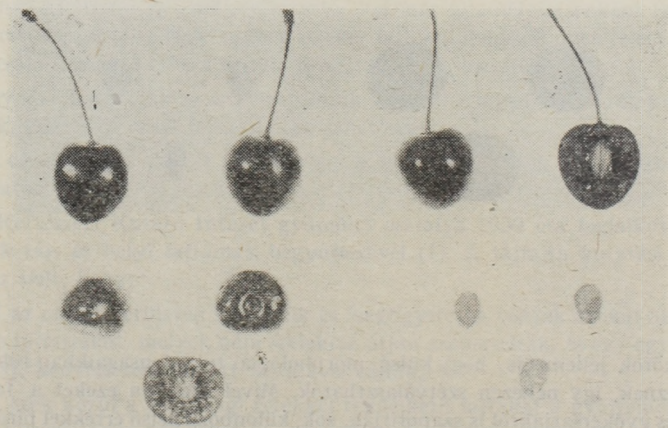


1. ábra

A fajtakörök jellemzője, hogy külső, morfológiai tulajdonságaikban többnyire megegyeznek, így nehezen szétválaszthatók. Mivel azonban ezeket a fajtákat magról és gyökérsarjakról is szaporítják, sok, különböző belső értékkel bíró egyed összessége alkotja a fajtát. A fajtakörökön belül ún. klónszelekciós munkák a legtöbb esetben igen értékes anyag kijelölését eredményezték (2). Ezek eredményei a közeljövőben a fajtaösszehasonlító-értékelő munkák bevezetésével a gyakorlatnak közvetlenül átadhatók (3).



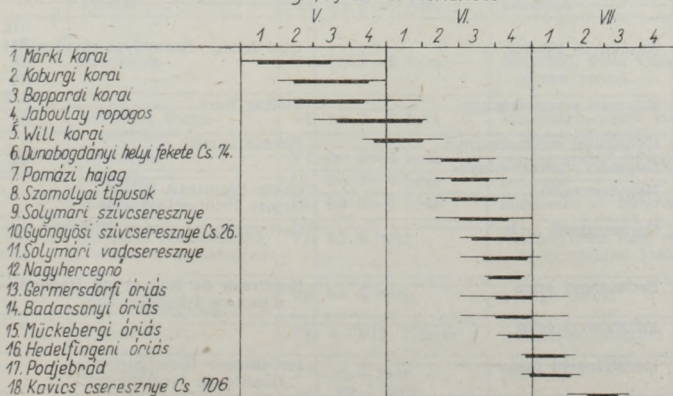
2. ábra



3. ábra

Helység neve	Házi kertben	Szőlő között	Áru- gyümöl- csőben	Szőrvány- ban	Összesen
Pest megye	161 984	210 076	26 916	116 863	515 839
Budai járás	48 752	33 453	11 350	16 702	110 257
Szentendrei járás	9 387	19 126	2 302	30 797	61 612
Szobi járás	4 476	19 482	125	12 446	36 529
Budakalász	2 119	1 492	183	3 526	7 320
Dunabogdány	479	3 606	184	9 176	13 445
Csobánka	706	3 351	233	2 063	6 353
Leányfalu	1 179	103	315	837	2 434
Nagymaros	262	1 789	6	1 961	4 018
Pomáz	1 744	5 175	310	6 670	13 899
Solymár	1 376	4 089	97	4 575	10 137
Szentendre	6 847	4 135	3 217	8 784	22 983
Tahitótfalu	1 114	1 847	721	4 949	8 631
Öröm	542	243	337	657	1779
Heves megye	37 189	233 368	17 559	48 063	336 179
Borsod-Abaúj-Zemplém megye	85 772	130 466	4 880	136 028	357 146
Egri járás	3 575	31 694	2 141	12 320	49 730
Mezőkövesdi járás	4 249	40 450	1 187	9 208	55 094
Andornaktálya	236	5 155	301	1 080	6 772
Bogács	90	4 076	—	1 099	5 265
Eger	773	16 863	1 294	5 797	25 727
Egerbakta	37	654	113	439	1 243
Egerszólát	105	2 542	—	603	3 250
Felnémet	124	1 377	25	914	2 440
Noszvaj	112	5 957	1	5 138	11 208
Novaj	71	1 202	—	386	1 659
Ostoros	41	4 901	594	722	6 258
Szomolya	462	14 889	138	1 965	17 454

Cseresznyefajták érésenete



Begyűjtő munkánk során feltűnt, hogy az ország egyes cseresznyetermő vidékein, mint pl. Gyöngyös, Eger, Szomolya, továbbá Pomáz, Szentendre Dunabogdány vidékén olyan – igen nagy cukortartalommal rendelkező – cseresznyefajták vannak, amelyeket gyakran használnak fel cseresznyepálinka készítésére. Ezek a cseresznyeérés középső időszakában – június 1–3. hetében – érő fajták az, ún. „Helyi feketék”.

A különböző nevekkal megjelölt „Helyi feketék” gyümölcsseire jellemzők, hogy középnagyok (1 kg-ban 180–200 szem), a héj és a gyümölcshús színe sötétbordó („Fekete”), gyümölcslevük erősen festő és igen nagy az extrakttartalmuk.

Népgazdaságilag hasznosnak mutatkozott, hogy ezeket az értékeket figyelembe véve kísérleti úton tisztázzuk az említett cseresznyefajták gyümölcs-szeszipari értékét is.

Egyes cseresznyefajták fontosabb

Sor- szám	A fajta neve	
	Begyűjtési név	Társnevei
1.	Márki korai	Früheste der Mark
2.	Köburgi korai	Coburger Maiherzkirsche
3.	Boppardi korai	Frühkirsche von Boppard, Precoce de Boppard
4.	Jaboulay ropogós	Bigarreau Jaboulay, Bigarreau Jabouloise
5.	Will korai	Will's frühe Herzkirsche
6.	Dunabogdányi helyi fekete	
7.	Pomázi hajag	
8.	Szomolyai típusok	Egri fekete, Szomolyai rövidszárú
9.	Solymári szívcsesznye	Politur Herz
10.	Gyöngyösi szívcsesznye	Fekete váradi
11.	Solymári vadcsesznye	
12.	Nagyhercegnő	Gross Bigarreau Blanc Grosse Princessinkirsche
13.	Germersdorfi óriás	Germersdorfer grosse Kirsche
14.	Badacsonyi óriás	Bigarreau de Badacsony Badacsoner schwarze Riesenkirsche
15.	Mückebergi óriás	
16.	Hedelfingeni óriás	Hedelfinger Riesenkirsche Geante de Hedelfingen
17.	Podjebrád	Fehér csesznye
18.	Kávics csesznye	Késői csesznye

1. A cseresznyefajták általános értékvizsgálata

Magyarországon a gyümölcsfajok között a cseresznye közel 4 millió fával a nyolcadik helyet foglalja el. Az egyes megyék közül a legnagyobb mennyiség sorrendben Pest, Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves és Bács-Kiskun megyében található (4).

Termesztése – bár általános, mégis a tájadottságok szerint bizonyos körzetekre osztható.

A körzetek Elek L. szerinti csoportosításban a következők (5).

1. Szabolcsi körzet, 2. Hajdúsági körzet, 3. Szegedi körzet, 4. Pest megyei körzet, 5. Hevesi körzet, 6. Komáromi körzet, 7. Soproni körzet, 8. Dél-Dunántúli körzet.

adatai. 1952–1958

2. táblázat

A fajta szám jelzése	Begyűjtési hely	A fajta érésideje	A fajta termőképessége
	Kamaraerdő, Debrecen	V. hó 1–3 hete	közepesen termő
	Kamaraerdő, Debrecen	V. hó 2–4 hete	bőtermő
	Kamaraerdő, Pomáz, Üröm	V. hó 2–4 hete	bőtermő
	Pomáz, Szentendre, Gyöngyös	V. hó 3 hete – VI. hó 1 hete	rendkívül bőtermő
	Szentendre	V. hó 4 hete – VI. hó 1 hete	bőtermő
Cs. 74	Dunabogdány	VI. hó 2–3 hete	közepesen és bőtermő
	Pomáz	VI. hó 2–3 hete	bőtermő
Cs. 215 Cs. 110 Cs. 45 Cs. 35 Cs. 213	Szomolya	VI. hó 2–3 hete	bőtermő, néha közepesen termő
Cs. 25	Solymár, Duna-bogdány	VI. hó 3–4 hete	közepesen, egyes típusai bőtermők
Cs. 26	Gyöngyös	VI. hó 3–4 hete	rendszeresen bőtermő
	Solymár	VI. hó 3–4 hete	bőtermő
	Kamaraerdő	VI. hó 3–4 hete	közepesen és bőtermő
Cs. 56 Cs. 621	Kelebia, Kamaraerdő, Debrecen, Budatétény	VI. hó 4 hete	rendszerfelen nem mindig és mindenhol kielégítő
	Kamaraerdő Nyírmártonfalva	VI. hó 4 hete	gyenge termő
	Kamaraerdő, Farkasgyepű	VI. 4–VII. 1. hete	közepesen bőtermő
	Lajosmizse	VI. hó 4 hete – VII. hó 1 hete	bőtermő
	Kamaraerdő	VI. 4–VII. 1. hete	bőtermő
Cs. 706	Solymár	VII. hó 2–3 hete	bőtermő

A cseresznye termesztése főleg házikertekben és szórványban jelentős, áru-gyümölcsösben kis százalékkal szerepel. Ennek okai a munkaszervezési és a gazdasági (nehéz szedési munka, értékesítési) nehézségek.

Cseresznye termesztésünk fajtaállományának két jellemzője van.

Árugyümölcsösben több mint 60%-ban Germersdorfi óriást, mellette a sorrendben Márki korait, Jaboulay ropogóst, Hedelfingeni óriást stb. fajtákat termelnek. Szórványban és házikertekben a cseresznyefajták a lehető legkevertebbek. Ezeket jórészt az ismertebb fajtákon kívül, az illető helyen kialakult helyi fajták és magoncok alkotják.

Így a cseresznyefajták vizsgálatánál kitértünk minden olyan szempontra, melynek gazdasági jelentősége van. A vizsgálatba bevontuk a nagyszámú fajtagyűjteményen kívül a tájszelekciós munkánál kitűnt egyedeket is.

A közölt táblázatokban rövid összefoglalását adjuk 18 cseresznyefajta gazdasági és pomometriai adatainak. Főként azokat soroltuk fel, melyek gyümölcs-szeszipari szempontból vagy azzal kapcsolatban ismertetésre szorulnak. A grafikon az egyes fajták érésének idejét mutatja.

A 2. táblázatban ismertetjük a vizsgált fajták nevét, synonym nevét, a begyűjtési számjelzést, a termőhelyet, az érési időt (sok évi átlag alapján), valamint a termőképességet.

A 3. táblázatban a cseresznyefajták gyümölcsseinek kémiai adatait ismertetjük (beltartalmi értékvizsgálat).

Megjegyezzük, hogy a cukortartalom meghatározását Bertrand eljárással a savtartalmat nátrium-hydroxiddal, a szárazanyagot szárítószekrényben + 105 °C-on, végül a C-vitamin tartalmat jodometriásan határozza meg a Kertészeti Kutató Intézet kémiai laboratóriuma.

A 4. táblázat a cseresznyefajták gyümölcs tulajdonságait mutatja.

A cseresznyefajták értékvizsgálatánál felsorolt és értékelt tulajdonságok nyilvánvalóvá teszik, hogy az egyes fajták között igen nagy különbségek vannak. A feltárt különbségek jelentőséget adnak a termesztőnek, a fogyasztónak és a feldolgozó iparnak, hogy a céljaiknak legjobban megfelelő fajtákat válasszák ki.

A mi esetünkben a gyakorlat igazolja pl. a beltartalmi értékvizsgálatokat azzal, hogy a legnagyobb cukor és szárazanyagtartalmú fajtákat használja fel cseresznyepárlat készítésre.

A soron következő vizsgálatokkal nekünk kellett kísérleti úton eldönteni, hogy ezek közül a fajták közül, melyek azok, melyek egyrészt a legrentabilisabban termesztethetők, másrészt a nagy szeszhozamok mellett, mely fajták adják a legjobb ízű, (zamatú) cseresznye pálinkát.

Egyes cseresznyefajták gyümölcsseinek szárazanyag, sav, cukor és C vitamin tartalma

3. táblázat

Sorszám	Fajta neve	Mérések száma	C vitamin %			Cukor %			Sav %			Szárazanyag %		
			leg-kisebb	átlag	leg-nagyobb	leg-kisebb	átlag	leg-nagyobb	leg-kisebb	átlag	leg-nagyobb	leg-kisebb	átlag	leg-nagyobb
1.	Márki korai	30	7,0	13,8	23,0	7,9	10,9	12,1	0,27	0,63	0,76	10,0	12,3	18,2
2.	Kőburgi korai	8	8,0	11,7	17,0	6,0	8,2	9,6	0,33	0,61	0,83	10,9	13,6	19,3
3.	Boppardi korai	8	4,0	11,6	17,0	10,7	12,2	13,6	0,32	0,61	0,96	12,6	18,1	20,0
4.	Jaboulay ropogós	12	10,0	10,3	15,0	9,2	10,9	13,4	0,52	0,58	0,68	13,3	15,1	16,6
5.	Will korai	6	5,8	13,3	18,0	5,4	8,3	10,6	0,40	0,44	0,47	8,4	15,7	19,5
6.	D. bogdányi h. f. Cs. 74	12	8,0	12,9	21,0	9,5	14,5	18,3	0,38	0,80	1,53	12,5	18,3	22,5
7.	Pomázi hajag	4	15,0	18,1	21,3	11,1	12,9	14,8	0,67	0,69	0,72	12,8	16,7	20,6
8.	Szomolyai típusok	44	5,4	12,6	32,0	12,4	15,1	19,1	0,12	0,46	1,12	14,3	18,1	20,8
9.	Solymári szivcseresznye	18	3,0	9,5	15,0	10,2	12,2	15,3	0,47	0,87	1,24	14,8	16,3	19,8
10.	Gyöngyösi sziv Cs. 26	10	8,0	11,8	18,0	13,3	16,9	18,2	0,56	0,75	0,98	16,5	20,4	22,5
11.	Solymári vadcseresznye													
12.	Nagyhercegnő	4	6,7	10,3	14,0	13,6	13,6	13,6	0,35	0,54	0,74	18,3	19,1	19,8
13.	Germersdorfi óriás	22	6,0	9,9	20,0	9,5	12,9	17,1	0,67	0,75	0,93	12,7	16,9	24,2
14.	Badacsonyi óriás	20	9,0	10,9	12,0	10,4	13,8	16,3	0,54	0,65	0,79	16,5	17,4	18,0
15.	Mückebergi óriás	12	7,5	14,2	30,0	10,7	14,7	18,2	0,11	0,69	1,10	14,1	16,5	19,8
16.	Hedelfingeni óriás	8	5,4	7,8	10,0	10,0	12,1	15,8	0,37	0,58	0,81	11,8	14,6	16,8
17.	Podjebhrad	6	4,8	6,6	8,0	9,8	11,0	12,1	0,28	0,52	0,79	14,3	15,2	16,8
18.	Kavicscseresznye Cs. 706	4	3,0	4,2	5,5	13,4	15,9	18,4	0,29	0,30	0,32	14,2	17,3	20,5

Az egyes cseresznyefajták gyümölcstulajdonságainak

Sorszám	Fajta neve	A fajta számjelzése	Nagyság	1 kg-ban db szám	Gyümölcs-héj színe	Lé színe
1.	Márki korai		kicsi	250 – 450	világospiros fehéressárga	halványrózsaszínes lilás
2.	Kóburgi korai		középnagy igen kicsi	180 – 380	sötétlilás bordópiros	sötétlilás rózsaszín sötétlila
3.	Boppardi korai		kicsi, közép-nagy	220 – 320	világospiros karminpiros lilás bordópiros	rózsaszínes lilás
4.	Jaboulay ropogós		középnagy, nagy	150 – 250	sötétrózsaszín karminpiros	lilásrózsaszín
5.	Will korai		középnagy, nagy	230 – 270	pirosasbordó	gyengén piros
6.	Dunabogdányi helyi fekete	Cs. 74	középnagy	180 – 220	feketésbordó	bordóslilás
7.	Pomázi hajag		kicsi	320 – 360	sárgáspiros	fehér
8.	Szomolyai típusok	Cs. 215 Cs. 45 Cs. 213	középnagy, kicsi	150 – 300	lilás feketés bordópiros	sötétlila
9.	Solymári szív-cseresznye	Cs. 25	igen nagy, nagy	110 – 160	vérpiros bordos karminpiros	sárgás
10.	Gyöngyösi szív-cseresznye	Cs. 26	középnagy	180 – 280	feketésbordópiros	lilásrózsaszín, sötétlila
11.	Solymári vad-cseresznye		kicsi	350 – 440	bordóspiros fekete	liláspiros
12.	Nagyhercegnő		nagy, igen nagy	170 – 240	sárgáspiros	színtelen
13.	Germersdorfi óriás	Cs. 56 Cs. 621	nagy, igen nagy	120 – 180	karminpiros sötétbordópiros vérpiros	rózsaszínes, lilás
14.	Badacsonyi óriás		nagy igen	120 – 180	sötét bordópiros barnás	sötétlilás rózsaszín

Hús kemény-sége	G y ü m ö l c s					Gyümölcs-kocsány hossza	Felhasználása
	Hossza mm	Szélessége mm	Vastagsága mm	Mag %	Köcsány %		
puha	17,0	19,3	17,0	8,0	2,1	középhosszú	Kizárólag étkezési gyümölcs
puha	19,7	19,4	17,8	8,3	1,5	hosszú	Elsőrendű, kizárólag étkezési fogyasztásra
félkemény	18,0	18,5	16,2	6,2	1,1	középhosszú, hosszú	Kizárólag étkezési gyümölcs
félkemény	19,8	21,8	17,7	7,7	1,1	középhosszú	Kizárólag étkezési gyümölcs
puha	18,7	18,3	16,7	9,2	1,5	középhosszú	Étkezési gyümölcs
puha	20,6	21,2	18,5	6,9	1,5	középhosszú, hosszú	Étkezési és befőzési gyümölcs
puha	16,5	15,9	15,1	9,5	2,7	hosszú	Étkezési és befőzési (jam, szesz)
félkemény kemény	18,3	17,0	19,7	7,0	0,9	rövid, középhosszú, hosszú	Étkezési csemege gyümölcs, befőzési (befőtt, jam, lekvár) és pálinka export
kemény	25,3	25,2	20,6	6,7	1,5	középhosszú	Kiváló konzerv és étkezési gyümölcs
félkemény	21,8	20,6	18,2	6,2	2,0	igen hosszú	Étkezési és jamkészítésre
puha							Szeszfőzésre
kemény	21,9	21,3	18,6	7,7	1,6	közép-	Étkezési és befőzési gyümölcs
kemény roppanó	22,5	24,6	21,0	5,9	0,9	hosszú	Elsőrendű étkezési és háztartási gyümölcs
kemény roppanó	20,3	22,6	19,6	7,1	1,5	hosszú	Nyersfogyasztásra és befőtt készítésre

Sor-szám	Fajta neve	A fajta számjelzése	Nagyság	1 kg-ban db szám	Gyümölcs-héj színe	Lé színe
15.	Mückebergi óriás		közép-nagy	150 – 200	sötétpiros bordó	liláspiros
16.	Hedelfingeni óriás		közép-nagy	180 – 250	sötétpiros bordó	pirosas-lila
17.	Podjebrad		közép-nagy	160 – 270	sárga, fehér	fehér
18.	Kavicscseresznye	Cs. 706	közép nagy	170 – 260	feketés, sötétpiros	pirosas lila

A SZERKESZTŐBIZOTTSÁGHOZ A KÖVETKEZŐ DOLGOZATOK ÉRKEZTEK:

Telegdy Kováts Magda: B vitaminok meghatározása élelmiszerekben mikrobiológiai módszerrel.

Hermann Tiborné és Barcsay József: Keményítő hidrolizátumok polari-metrikus vizsgálata a boraxhatás segítségével.

Lásztity R., Nedelkovits J., Szabó L. és Vinkler M.: Sikérfehérje frakciók mennyiségének és reológiai tulajdonságainak vizsgálata.

W. Jurics Éva és Lindner Károly: Élelmiszereink összetételének legújabb adatai XIX. Gyümölcsaink almasav-, borkősav-, citromsavtartalma félérett és érett állapotban.

Tóth Elek és Varga Miklós: Szilvafajtáink gyümölcseszepari vizsgálata és minősítése laboratórimban I.

Lásztity Radomir: A sikér mennyiségi és minőségi vizsgálatának kérdései.

Hús keménysége	Gyümölcs					Gyümölcs-kocsány hossza	Felhasználása
	hossza mm	szélessége mm	vastagsága mm	mag %	kocsány %		
félkemény ropogós	19,4	22,9	20,8	6,4	1,4	középhosszú	Étkezési és befőzési gyümölcs
félkemény ropogós	22,6	22,6	20,3	6,6	1,5	igen hosszú	Étkezési gyümölcs
kemény	20,5	22,0	20,2	8,2	2,2	igen hosszú	Étkezési, befőzési gyümölcs
kemény ropogós	17,7	20,0	17,6	9,0	2,5	közép hosszú	Étkezési, befőzési gyümölcs

Cielešky Vilmos és Soós Katalin: Metilbromidos terménygazdálkodással kapcsolatos élelmiszelegészségügyi vizsgálatok I. A metilbromid maradékok élelmiszelegészségügyi megítélése a gázositott élelmiszerek összbromidtartalmának meghatározása.

Kovács József és Nedelkovits János: Élelmiszerek radioaktiv szennyezettségének vizsgálatára alkalmas módszerek összehasonlítása és a szennyezettség értékelése.

Palotás József, Lóránt Béla és Mihalik Dezső: A fűszerpaprikaőrlemény víz-tartalmának meghatározásáról.

Sándi Emil és Szántha János: Konzerválószeres és egyéb antimikrobás anyagok mikrobiológiai kimutatása élelmiszerekben II.

Dworschák Ernő és Lindner Károly: Élelmiszereink összetételének legújabb adatai XX. Élelmi anyagaink kálium, nátrium, kalcium és magnéziumtartalmának meghatározása lángspektrofotométerrel.