

A FELDOLGOZÓ IPAR IGÉNYEI A ZÖLDSÉGFAJTÁKKAL SZEMBEN

TOMA LÁSZLÓ

Konzervipari Vállalatok Trösztje, Budapest

Hazánk adottságai közismerten jók a kertészeti növények termesztésére. Mindez lehetővé tette, de egyidejűleg igényelte is a kertészeti ágazatok, ezen belül a zöldségtermesztés és feldolgozás fejlesztését az elmúlt években. A feldolgozás fejlesztési irányát nagyban befolyásolja rendelkezésre álló zöldség alapanyag minősége, amelynek alapját képezi a fajta és ezen belül annak tulajdonságai.

A zöldségfélékkel szemben támasztott tartósítóipari igények közül a legfontosabbakat az alábbiakban soroljuk fel:

- helyes fajtamegválasztás,
- tartósítóipari feldolgozásra legmegfelelőbb érettségi fok,
- egészségi állapot, hibás, beteg termés leválasztása,
- külső megjelenés, a termék alakja, formája, nagysága, más cikkek-nél a beltartalmi értéke, szín szerepe,
- tisztaság, növényi szennyeződések leválasztása.

A feldolgozó ipar termelésének közel 80%-át a zöldségfélék képezik. A fontosabb, legnagyobb tömeget képviselő zöldségfajoknál és fajtákkal szemben támasztott igények az alábbiak:

Zöldborsó

A feldolgozási igény széthúzása érdekében helyesen kell megválasztani a rövid, közepes és hosszú tenyészidejű fajtákat. A hőményiség igény figyelembevételével, szakaszos vetéssel június első napjaitól július 10–15-ig viszonylag egyenletes nyersanyag ellátás biztosítható.

A feldolgozás és az értékesítés szempontjából a bőtermő, géppel jól vágható és csépelhető, aprószemű, sötétzöld szemszínű fajták a legkedvezőbbek. A leglényegesebb követelmény a zöldborsó szemek zsengessége, egyenletes érettségi állapota.

A Konzerv- és Paprikaipari Kutatóintézet által kialakított műszer, a Finométer vagy a külföldi eredetű Tenderométer segítségével folyamatosan ellenőrizhető az érés alakulása. A zsengesség műszeres megállapításával elő-

segíthető a legkedvezőbb érettségű alapanyag betakarítása, cséplése, feldolgozása.

A köztermesztésben levő fajták nagy száma ellenére évek óta fennálló gond a termelői és ipari szempontból is megfelelő korai fajták hiánya. A hazai fajtanemesítés eredményei biztatóak, mely lehetővé teszi a külföldi vetőmag felhasználás csökkentését.

Zöldbab

A hüvelyes zöldbab éretlen állapotban alkalmas feldolgozásra. A fejlődésben levő hüvely, zsenge, húsos, hajlításra könnyen pattan. Törési felülete lédús, hártya- és szálkamentes. A fejlődésben levő magnál előnyös a fehér magszín. Ma még zöldhüvelyű fajtákat igényel a piac, de ismét növekszik az érdeklődés a ságahüvelyű fajták iránt.

A zöldbab termesztése, betakarítása teljesen gépesíthető. Ehhez a megközelítően egyszerre virágzó, a termését rövid ízközökben hozó, bőtermő fajtákra van szükség, melyek egymenetes szedéssel is nagy termést adnak.

A termesztett fajták többségét külföldről szerezzük be. A hazai nemesítési eredmények nem kielégítőek. Igen sok a gond a vetőmag termesztésben, az egyes fajták elszaporításában. Gyors és érdemi intézkedésre van szükség annak érdekében, hogy egyrészt licenc vásárlással, másrészt honosítással mielőbb biztosítani tudjuk a fajta és vetőmag igények megnyugtató kielégítését.

Zöldpaprika

A csípősségmentes, vastag temésfalú, kicsiny magházú, sima vagy enyhén bordázott zöldpaprika fajta az igény. Követelmény a fehéres vagy sárga hússzín, a kiegyenlített, bogyóalak és nagyság. A fejletlen, be nem érett paprika ízetlen, konzervgyártásra alkalmatlan.

A konzervipar a zöld—érett állapotban szedett paprikát használja fel savanyításra, lecsóhoz és a szovjet recept szerint gyártott zakuszka készítményeihez. Az érett zöldpaprika színe fajtájára jellemzően sárgás vagy piros, kemény húsú, nyomásra roppan. Jó alapanyagot szolgáltat marinált készítményekhez, paprikasalátákhoz.

A hazai nemesítés eredményei világszínvonalat képviselnek. Az új fajta-jelöltek (Fehér-özön, Góliát, Gépi konzerv) termőképességben, minőségben az eddigieket is felülmúlják, lehetővé teszik a betakarítás gépesítésének megoldását is.

Paradicsom alakú paprika

A paradicsom alakú zöldpaprika csak teljesen bepirosodott állapotban értékes. Előnyös a minél enyhébb bordázottság, a vastag temésfal, a kicsiny magház. A nyitott bibepontú fajták hátrányosak, miután csapadékosabb idő-

szakban magházuk gyakran penészes. Kedvezőek a tapasztalatok a Szarvasi 11. fajttal, de meg kell szüntetni keseredésre való hajlamosságát.

A zölden, vagy úgynevezett kormos állapotban szedett, esetleg utóérlelt paprikának sem a színe, sem a beltartalmi értéke (vízoldható szárazanyag, vitamintartalom) nem éri el a tövön pirosra érett bogyó minőségét. A zöld és kormos paradicsom alakú paprika felhasználható egyes készítményekhez, de kesernyés-keserű íze miatt csak kényszermegoldásként. A paradicsom alakú paprika terméseredményeit jelentősen befolyásolja az őszi időjárás. Ezért kiemelten fontos nemesítési törekvés a rövidebb tenyészidejű fajták előállítása.

Uborka

A tartósított csemegeuborka az egyik legkeresettebb konzervipari készítmény, amelyből sem a belföldi, sem az export igényeket nem tudjuk kielégíteni.

Az ipar igénye a 3—12 cm hosszúságú — méretenként szétválogatott — sérülésmentes, fehértüskés uborka. A magház a húshoz mérten kicsi legyen. Hátrányos a deformált, nyakas termésforma, a vastag héj, az üregesedés és a keseredésre való hajlam.

A termesztés ma még kézi munkaerőre alapozott, azonban fokozottan előtérbe kerül az egymenetes gépi betakarítás. A gépi betakarítás, illetve a betakarító gépek döntő kérdése a fajta. A nemesítőktől olyan típusok előállítását várjuk, amelyek megfelelnek az eddigi követelményeknek, de rövidebb szárúak, a virágzás és az ezt követő termések kifejlődése közel egyszerre történik. A hazai nemesítők által előállított fajták jó tulajdonságúak, egyre nagyobb teret hódítanak a köztermesztésben.

Paradicsom

A konzervipar legjelentősebb, legnagyobb tömeget képviselő nyersanyaga. A paradicsom felhasználása rendkívül sokcélú, ennek megfelelően kell megválasztani a fajtát, a betakarítás időpontját.

A fajtákkal szemben támasztott főbb technológiai követelmények: hőtermő, egyenletes érésű, betegségeknek ellenálló, a bogyó csoma nélkül leválasztható legyen. A beltartalmi érték szerint legmegfelelőbb az 5,3—6,2% vízoldható szárazanyag-tartalmú paradicsom. Ennél kisebb értéknél rossz „a püré” kihozatal, a túlságosan nagy értékeknél elfogadhatatlan az állománya. A szedés, a szállítás, a tárolhatóság és a feldolgozás szempontjából is a 60—70 g feletti, szilárd, rugalmas húsállományú, repedésre nem hajlamos fajták a legjobbak. A bogyó színanyagának, a likopinnak fokozása állandó nemesítési feladat. Az úgynevezett „zöldtalpasság”, amely a kétszitzből érő

fajtáknál fordul elő, minden irányú felhasználásnál kedvezőtlen, egyes készítményeknél pedig kizáró ok.

Nyers fogyasztásra, friss exportra, konzervipari saláta készítményekhez a még nem teljesen beérett paradicsom a legmegfelelőbb. Lé, püré és hámozott paradicsom gyártásra, illetve paradicsomos készítményekhez a teljesen bepirosodott, tapintásra rugalmas, ép, egészséges bogyók szükségesek. Ebben az érettségben már kialakul a bogyók legkedvezőbb refrakció értéke, savcukor aránya, szín anyaga is. Az utóbbi nagyon fontos értékmérő a paradicsomkészítmények, különösen a sűrítmények és a paradicsompor előállításánál is.

A konzervipar napi feldolgozó kapacitása 10 000 tonna paradicsom. Rendkívül fontos ezért a különböző tenyészidejű fajták arányának megválasztása, ill. a palántázott és a helyrevetett paradicsom arányának termőtájankénti kialakítása a folyamatos érésment és a minél hosszabb szezon kialakítása érdekében.

A hagyományos termesztési mód mellett fokozatosan növekszik az egyemenetes gépi betakarítás. A követelményeknél tehát kiemelten fontos a gépi szedésre alkalmas, egyszerre érő fajták nemesítése. A hazai nemesítés és fajtafenntartás eredményei biztatóak. A konzervipar igénye a fajtákkal szemben, az egyemenetes gépi betakarításra alkalmas, de pürégyártáshoz a jelenlegi külföldi fajtáknál kedvezőbb tulajdonságú, korai—középkorai hazai fajtaválaszték megteremtése.

Vöröshagyma

A dughagymás módszerrel termesztett vöröshagyma kifogástalan alapanyagot szolgáltat ipari feldolgozás céljára. A szárítmány minősége világszínvonalon van. A makói hagyma vízdoldható szárazanyag-tartalma a 17%-ot is eléri, fűszerezőképessége is a legjobb, e termesztési módszer azonban rendkívül munkaigényes, ezért a gépesítés megoldására jelentős mértékű fejlesztési munkát végeznek.

Az utóbbi években előtérbe került a magról való termesztési mód. Tapasztalatok szerint a technológiai előírások pontos betartásával, öntözött körülmények között, a módszer eredményes. A magról termelt fajták konzervipari értéke azonban nem éri el a dughagymás nyersanyag értékét, mivel a vízdoldható szárazanyag-tartalmuk: 9—13%, tárolhatóságuk is kedvezőtlenebb.

A nyers hagyma ipari értékét a külső és belső tulajdonságaik együttesen határozzák meg. Ilyenek: az egyöntetű, tetszetős megjelenés, a héj színe, a húsos levelek száma és vastagsága, állomány szilárdsága, az eltarthatóság, illetve tárolhatóság mértéke, — a fűszerező és biológiailag fontos anyagok mennyisége stb.

Fűszerpaprika

A fűszerpaprika ma is világhírű termékeink egyike. Hagyományos piacaink megtartása érdekében fokozott gondot kell fordítani a minőségjavításra, az íz és zamatanyagok megőrzésére, az őrlemény színére.

Az ipar igénye a rövid tenyészidejű, bőtermő, nagybogyójú, kicsiny magházú csípősségmentes fajta, melynek legfontosabb értékmérője a szárazanyag- és a festéktartalom. Célkitűzés 6—8 g/kg festéktartalom elérése. Nemesítőink kiváló munkája nyomán az igényt erősen megközelítő, egyes tulajdonságaikban azt meghaladó folytonos növekedésű, féldeterminált, determinált és ezen belül csokros fajták kaptak előzetes, vagy állami elismerést. Utóbbi fajták termelésbe vonása lehetővé tette az egymenetes gépi betakarítás alkalmazását. A nemesítői munka főbb célkitűzései között szerepeljen a tenyészidő rövidítése, a festéktartalom növelése, a gépi betakarítás követelményei.

* * *

A feldolgozó ipar termékeinek közel 70%-át exportálja. Igény és lehetőség van a termelés fokozására, de az eddigieknél jobban figyelembe kell venni a piac igényeit mind a minőséget illetően, mind a választék bővítésénél. Ennek leglényegesebb feltétele megfelelő mennyiségű és kiváló minőségű nyersanyag biztosítása, amelynek alapja a jó fajta.

A gépesítés elterjedése a nemesítők, a termelők és a feldolgozók közötti szoros együttműködést igényli. Nagy tömegű, magas biológiai értékű nyersanyag folyamatos feldolgozását kell biztosítani, hogy a folyamat eredménye kedvező legyen. Valamennyiünk érdeke a termelés és a feldolgozás fejlesztése, e tevékenység gazdaságosságának állandó fokozása, amelynek egyik alapvető tényezőjét a nemesítők eredményes munkája biztosítja.