

ALMAFAJTÁINK ÉS A FELHASZNÁLÁSI IGÉNYEK ÖSSZHANGJA

HARMAT LÁSZLÓ

GYDKI Kutatóállomása, Újfehértó

Almatermesztésünkben a termesztéstechnológia mellett a fajtahasználat is folyamatosan változik. Üzemi gyümölcstermesztésünk kialakulásának kezdetén termesztett sok fajta többségét a piac elmarasztaló értékítélete miatt ma már nem tekintjük termesztésre érdemesnek. Modern nagyüzemeinkben — a néhány kisebb jelentőségű nyári és őszi fajtától ez alkalommal eltekintve — csupán három fajtának (Jonathan, Starking, Golden Delicious), illetve ezek változatainak (klónjainak, hibridjeinek) termesztésével foglalkozunk.

Az almát — azonnali vagy legfeljebb hat hónapig tartó tárolás utáni bel-földi vagy külföldi értékesítésre — friss fogyasztásra termesztjük. Az összes termésnek a konzerviparban feldolgozott hányada ma még nem jelentős, a fajtahasználatra gyakorolt hatása még nem érzékelhető. A fogyasztók igényeit a termesztett, főként a piros fajtáink általában kielégítik, viszont a termesztők és forgalmazók — mint a fajtákat elsősorban használók — több fontos követelményének azonban nem, vagy csak hiányosan felelnek meg, ezért a minden szempontból megfelelő fajtaösszetétel meghatározása nehéz feladat.

Almatermesztésünk legnagyobb, és az utóbbi években rohamosan fokozódó gondjának, a gyümölcs rossz tárolhatóságának okai között jelentős helyet foglal el a termesztett fajtáink egymáshoz nagyon közel eső szedési ideje, illetve a Jonathan fajta sehogyan sem indokolható, túlzottan nagy aránya miatt kialakult szüreti munkacsúcs. Ideális fajtaválasztékot feltételezve a specializált nagyüzemekben vagy termesztőtájakon egy-egy fajta olyan arányban volna csak termesztendő, ahogyan szedési időtartama aránylik a rendelkezésre álló szüreti időszak egészéhez. Természetes, hogy ebben az összefüggésben a különböző időben érő változatokat külön fajtaként lehet számításba venni.

Az újfehértói kutatóállomáson folyó fajtakutatási munka eddigi eredményei alapján megállapítottuk, hogy a termesztett fő fajtáink klónjai, hibridjei között találhatók különböző időben érő, jól színeződő és bőven termő, a termesztés számára értékes változatok. Vizsgáljuk meg ezeket a főbb fajtakörök szerinti csoportosításban:

A *Jonathan* fajta különleges helyet foglal el almatermesztésünkben. Ismert körülmény, hogy gyümölcse húsbarnulásra és különféle tárolási beteg-

ségekre hajlamos. Mégis meglepő, hogy az utóbbi években már január hónapban sem tudtuk jó minőségben exportálni a „körszedett” (tehát feltehetően optimális időben szedett), hűtőházban tárolt tételeket sem, mert a gyümölcs barnulásra hajlamos, puha állománya nem bírta ki a feldolgozáshoz, szállításhoz, értékesítéshez szükséges minimális időtartamot sem. Aligha szükséges bizonyítanom, hogy a rossz eredményekért nem lehet csak a fajtát felelőssé tenni, és hogy felül kell vizsgálni, szükség esetén meg kell változtatni a termesztéstechnológiát. Indokolt lehet már a szüret előtt kiválasztani a hosszabb tárolásra érdemes tételeket, ebben az ültetvények kora, a fák hajtásnövekedése és tápanyag-ellátottsága, a gyümölcs átlagos mérete, hújának keménysége, színeződése, az adott ültetvény terméshozama lehet sok egyéb mellett a döntés alapja.

Ismeretes, hogy a gyümölcs érési idejét sok tényező között legnagyobb mértékben a hőmérséklet befolyásolja. Ezzel szemben a gyümölcs színeződésének — jó fényviszonyok mellett — az alacsonyabb hőmérséklet kedvez. Az Új-fehértői Kutatóállomáson több éve vizsgáljuk a Jonathan klónok légzésintenzitását, érési idejük pontos megállapítása céljából. Adataink bizonyítják, hogy az alma színeződése nem minden esetben jelzi pontosan az érettségi állapotot, illetve hogy az azonos mértékben színeződött gyümölcsök érettsége között lényeges különbség is lehet.

A céljainknak legjobban megfelelő változatok szedésre optimális érettségi állapotuk elérése előtt színeződnek. Termesztésük esetén nem fordulhat elő, hogy a jobb színeződésre várva, tárolás céljára túlérlett almát szüreteljünk. A jól színeződő és sok más tekintetben is kiváló tulajdonságokkal rendelkező Jonathan klónok közül ma már lehetőségünk van olyan fajtásor összeállítására, amely a szüreti időszak első felében, szeptember 5-e és 25-e között mindenkor optimálisan érett állapotban levő gyümölcs szüretelését teszi lehetővé. Az alábbiak kiemelését tartjuk szükségesnek: *Jonathan M-41-es* a legkorábban színeződő, szeptember 5—15. között szedhető, a hűvösebb évjáratokban is jól termékenyülő, korai színeződése ellenére vontatottan érő, jól tárolható Jonathan változat. Az alapfajtánál koronaterfogatra vetítve 40%-kal terem többet.

Naményi Jonathan: A Jonathan rügymutációja. Kiss István főkertész szelektálta a Vásárosnaményi „Vörös Csillag” MgTsz gyümölcsösében. Fája a Jonathanéhoz hasonló növekedésű. Levelei vastagabb szövetűek. Termőképesége a Jonathanéhoz hasonló. A gyümölcslének döntő többsége 60—70 mm-es kategóriába esik. Korán színeződik, augusztus végén gyakorlatilag a gyümölcsök teljes felületét sötétpiros fedőszín borítja. Húsa keményebb a Jonathanénál. Optimális szedési ideje — eddigi vizsgálataink szerint — szeptember második felében van.

Jonnee: A Red Jonathan rügymutációja. Az alapfajtánál korábban, intenzívebben színeződik és a leírások szerint kb. 7—10 nappal korábban, kutatóállomásunkon szeptember 10—15. között szedhető. Fája valamivel erősebb növekedésű, mégis betegségekre a Jonathanhoz hasonlóan érzékeny.

Red Jonathan H-3: A Jonathan rügymutációja. Gyümölcse közepes vagy nagyméretű, sötétpiros. Terméshozama újfelhértői adatok szerint néhány százalékkal jobb a Jonathanénál. Optimális szedési ideje szeptember 15–20. között van.

Jonathan Kappai H-5: A Red Jonathan korán színeződő, bőven termő változata. Fájának növekedése a Jonathanéhoz hasonló. Szeptember 20–30. között szüretelve jól tárolható.

Idared: Koronája könnyen alakítható, intenzív koronaformák kialakítására alkalmas. A Jonathannál 30–40%-kal terem többet. Korán fordul termőre, rendszeresen és bőven terem. Gyümölcse középnagy vagy nagy. Héja közepesen vastag, viaszos, világos sárga, napos oldalán élénkpiros. Optimális szüreti ideje október 5–15. között van. A legjobban tárolható fajták egyike. A tárolás alatt a gyümölcshús alig veszít szilárdságából. Tavasszal jut el a fogyasztásra legalkalmasabb érettségi állapotába, ekkor a legjobb minőségű. A lisztharmatra kevésbé, a varasodásra alig érzékeny.

Az említett Jonathan változatok szakszerű termesztéstechnológia alkalmazásával, optimális érettségi állapotban szüretelve február végéig (az Idared tavaszig) normál hűtőházban jól tárolhatók.

A **Starking** a Delicious fajtakör hazánkban legelterjedtebb képviselője. Későn fordul termőre, azután rendszeresen, kiegyenlítetten terem. Érzékeny az alacsony hőmérséklettel (téli és tavaszi fagyokkal) szemben, illetve a melegebb évszakokat vagy területeket a vegetációs időben is jobban kedveli. A közelmúltban elismert *Nm-47* és *Nm-251* jelű klónjai jobb színeződésükkel és nagyobb terméshozamukkal különböznek az alapfajtától. Gyümölcse szeptember végén szedhető, jól tárolható, és a szállítást, forgalmazást jól tűri. Jól értékesíthető.

A **Starkrimson Bu-609** klón kutatóállomásunkon kiváló termőképességű, gyümölcse kiegyenlített méretű. Optimális időben szeptember végén, október elején szedve jól tárolható. Jól illeszthető a szüreti idő széthúzására alkalmas fajtásorba.

A Delicious fajtakör igen sok képviselője került be az utóbbi néhány évben hazánkba, és különböző helyeken fajtaösszehasonlító kísérletekbe. Nagyon valószínű, hogy lesz közöttük céljainknak minden tekintetben megfelelő, a fajtaválaszték kiegészítésére alkalmas néhány fajta, de ezek tényleges értékeit bizonyító adatokkal még nem rendelkezünk.

A **Golden Delicious** változatok optimális szüreti időszaka szeptember utolsó hetében van. Kutatóállomásunkon eddig vizsgált klónjai az érési idő és a termesztés számára fontos egyéb tulajdonságok tekintetében nem különböznek egymástól.

A **Golden Spur** szeptember végén, október elején szedhető. Gyümölcse valamivel nagyobb és kiegyenlítettebb, mint a Golden Deliciousé. Egyéb tulajdonságaiban attól nem különbözik.

Az utóbbi időben mind több szó esik a *Mutsu* és a *Granny Smith* értékeiről. Lehetséges, hogy a szüreti idő további széthúzásában — esetleg csak az ország déli részén — jelentős szerepet kaphatnak.

Staymared: Október közepén szüretelhető. Hazánkban nem terjedt el, mert gyümölcse repedésre hajlamos és általában gyengén színeződik. Az *Nk-573* jelű klónja gyümölcsei felületének több mint 50%-a színes. Termőképessége jó. Gyümölcsei repedésre az alapfajtánál kevésbé hajlamosak. Érdemes arra, hogy helyet kapjon ültetvényeinkben.

Az említett fajták termesztésbe állításával a termesztők, forgalmazók és felhasználók igényeinek összhangja javítható a vizsgálatba vont fajták közül kiválaszthatókkal esetleg kialakítható.