



ÖKOLÓGIAI ÉS KONVENCIONÁLIS SÁRGARÉPA FIZIKAI ÉS BELTARTALMI PARAMÉTEREINEK VÁLTOZÁSA TÁROLÁS SORÁN

Divéky-Ertsey Anna, Hollinetz Sámuel, Csambalik László

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet, Budapest,
Magyarország
csambalik.laszlo.orban@uni-mate.hu

A sárgarépa (*Daucus carota* subsp. *sativus*) egyike a legnagyobb mennyiségben fogyasztott zöldségfajoknak a Világon, elsősorban magas beltartalmi értéke és kedvező fiziológiai tulajdonságai, jó tárolhatósága miatt. A nem megfelelő tárolás azonban hátrányosan befolyásolja a termés nedvességtartalmát, ami a nitrátszint emelkedésével jár együtt. A nitrogén vegyületek magas aránya az élelmiszerekben súlyos egészségügyi kockázatot jelenthetnek elsősorban a csecsemők és gyermekek esetében.

Az ökológiai és konvencionális gazdálkodási rendszerek tápanyagutánpótlási szemlélete alapvetően különbözik. Utóbbi esetében bőséges, könnyen felvehető műtrágyát biztosítunk a növény számára, míg ökológiai gazdálkodásban fokozatosan feltáródó szervesanyaggal támogatjuk a talajéletet, amely így hozzájárul a tápanyagok feltáráshoz és a növények táplálásához. A gyökér- és levélzöldségek erősen hajlamosak az elérhető nitrogén tárolására a szövegekben, így ezen termények esetében fokozottan szükséges a nitráttartalmat monitorozni.

Kísérletünkben a sárgarépa tipikus háztartási tárolási gyakorlatait modellezve arra kerestük a választ, hogy milyen mértékű elváltozásokra lehet számítani ökológiai és konvencionális minták esetében a tömegvesztés és a nitráttartalomra. A kísérletben két tárolási hőmérsékletet (4 °C, 12 °C) és két csomagolási módot (ömlesztett, zacskózott) kombináltunk a két termesztési rendszer esetében. A tárolási kísérlet négy hete során a minták tömege folyamatosan csökkent, a legjelentősebb csökkenést a 12 °C-on ömlesztve tárolt minták esetében mértük a termesztési rendszertől függetlenül. A legkisebb veszteségeket a 4 °C-on zacskóban tárolt minták esetében tapasztaltunk. Az ökológiai gazdálkodásból származó minták nitráttartalma eredetileg alacsonyabb volt a konvencionális mintáknál. A zacskós minták esetében a nitráttartalom nem növekedett jelentősen, míg az ömlesztett minták esetében akár 4-5-szörös feldúsulást mértünk. A magasabb hőmérsékleten tárolt mintákban a nitrátszint alacsonyabb mértékben emelkedett az alacsonyabb hőmérsékleten tárolt mintákkal összehasonlítva. Vizuális szemrevételezéssel megállapítottuk, hogy a konvencionális minták esetében gyakoribbak a gombás és bakteriális fertőzések. A mért paraméterek figyelembevételével a legkedvezőbbnek a 4 °C-on, zacskóban való tárolás bizonyult.

Kulcsszavak: nitráttartalom, termesztési rendszer, post harvest, pulton tarthatóság