

Paradicsom típusok beltartalmi értékeinek változása

Erdei Gergő

Dietetikus III. évfolyam

Simon Péter

Táplálkozástudományi MSc., II. évfolyam

Konzulens: Gilingerné dr. Pankotai Mária
docens

Orbán Csaba, tanársegéd

Semmelweis Egyetem

Egészségtudományi Kar

Alkalmazott Egészségtudományi Intézet

Dietetika és Táplálkozástudományi Tanszék



Vizsgálat felépítése:

- Régiókra jellemző típusokat vizsgáltunk. Az egyes típusok összehasonlítására 80% érettségű terméseket választottunk.
- Érettségi stádium alapján vizsgáltuk a beltartalmi értékek változását. Három csoportot képeztünk a termés színe alapján. A csoportok között kirajzolódó különbségek az érés változását szemléltetik.

Vizsgálati anyag:

- Az ország különböző tájegységeire (28) jellemző paradicsomtípusok Tápiószelei Génbankból
- Kísérleti termesztés - Corvinus Egyetem - Ökológiai és Fenntartható Gazdálkodási Rendszerek Tanszék Soroksári Tangazdaság



Vizsgálati paradicsom típus:

<i>Alak:</i>	<i>Begyűjtés helye:</i>
kerek	Szendehely; Kóka; Dány; Tápláni konzerv; Hellfrucht
kerek, gerezdes	Pácin
kerek, koktél	Bugac; Máriapócs, Zuccherò, Panarea, CLX, Lipso
kerek, narancs	Cegléd
kerek, szív	Veresegyház
lapított	Cegléd; Monor
lapított, gerezdes	Újszilvás; Kaskantyú; Palotás; Marmande
lapított, kerek	Cigánd
ovális	Jánoshalma
szív, "ökörszív"	Nagykáta
hosszú, csúcsos	Soltvadkert
hosszú, hegyes	Gyöngyös, Nagykáta
hosszú, csepp	Kozárd; San Marzano

Megjelenésbeli különbségek:

Hosszú



**Nagykáta
(saláta)**

Kerek



Dány

Koktél



CLX

Lapított



Monor

Ökörszív



**Nagykáta
(befőző)**



Gyöngyös



Hellfrucht



Máriapócs



Kaskantyú



**Nagykáta
(befőző)**

Vizsgálati módszerek:

- **Mérések ideje:** augusztus 1. - szeptember 11.
- Fotó dokumentáció.
- **Aszkorbinsav tartalom:** foszforsavas-vizes kivonat ferri-klorid és dipiridil reagens, spektrofotometria.
- **Likopin:** hexán-aceton-petroléter keverékkel történő kivonás után spektrofotometriás meghatározás.
- **Cukortartalom:** refraktometria.
- **Nedvességtartalom:** szárazanyagtartalomból számolva.
- **Savtartalom:** NaOH-os titrimetriás meghatározás.
- **Keménység:** kézi penetrométerrel.

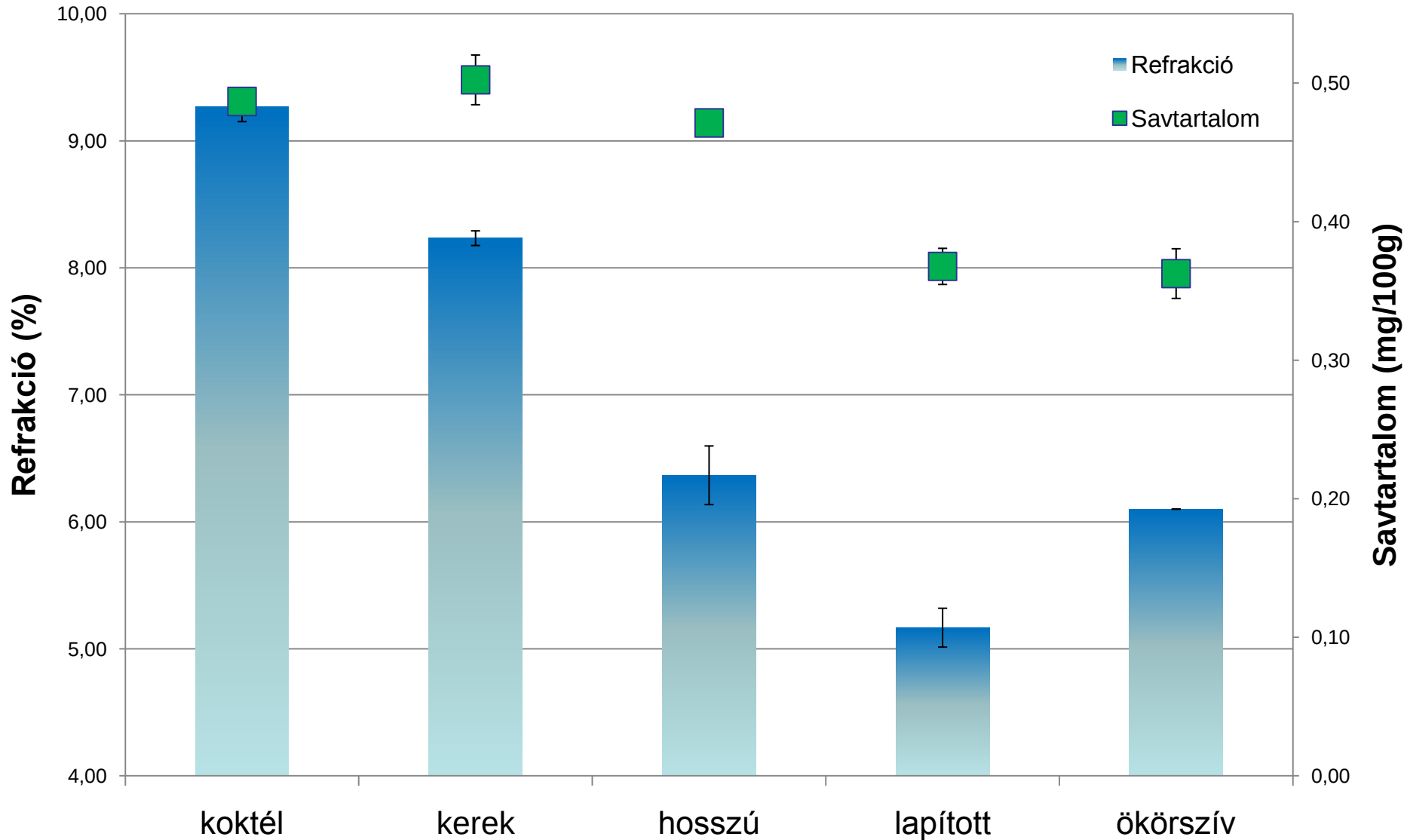


Eredmények:



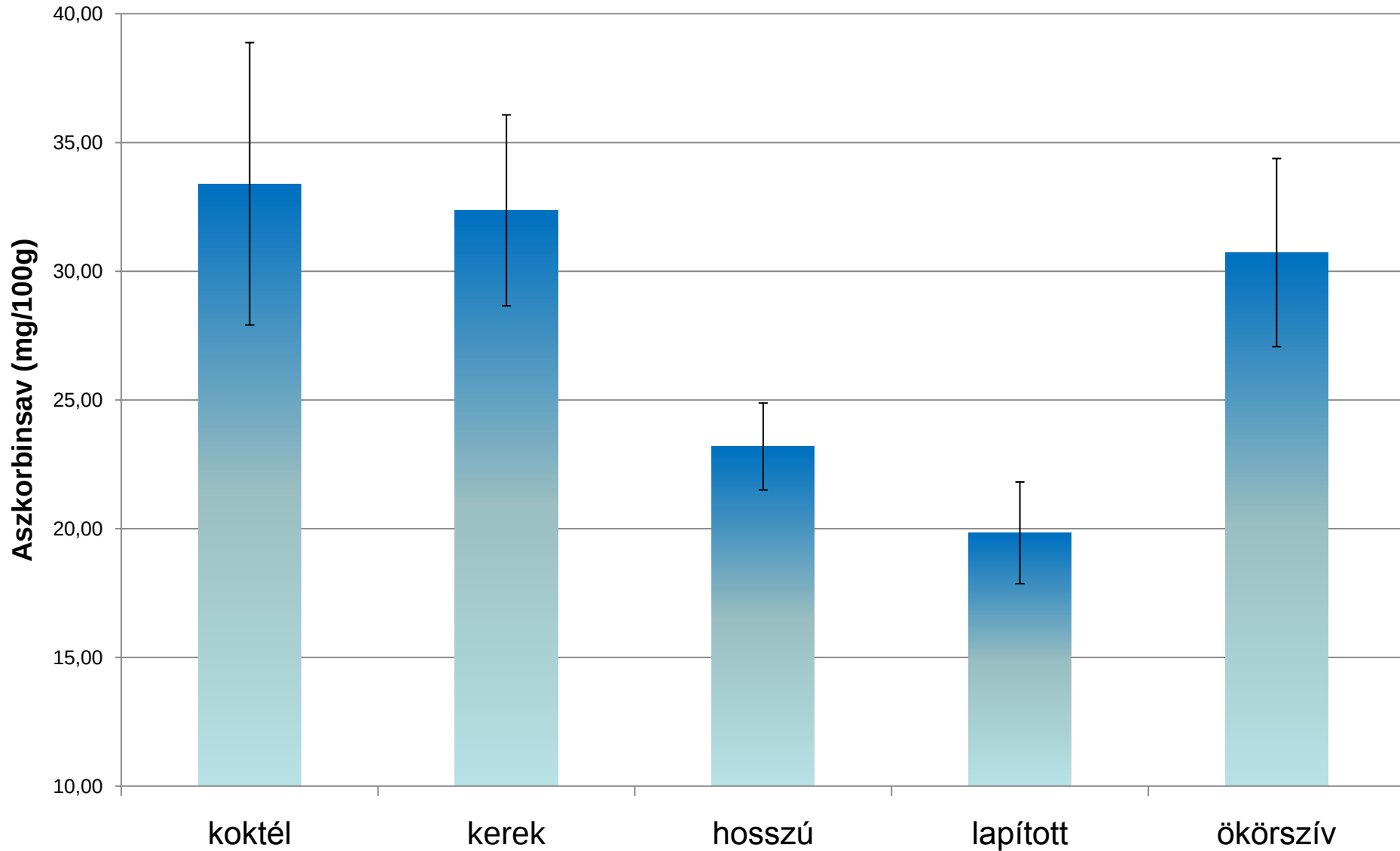
Cukor és savtartalom:

(átlag, SD, n=3)



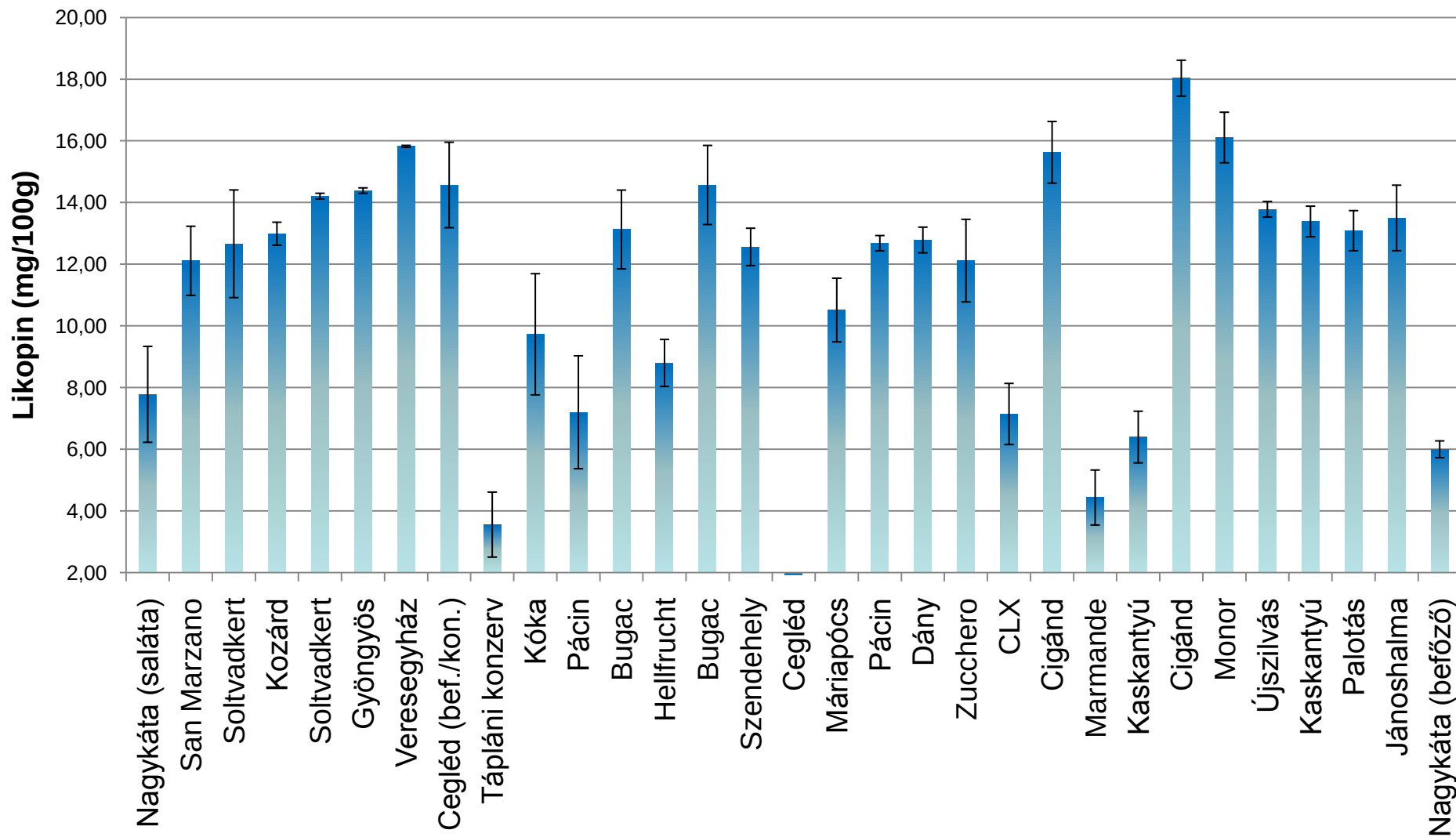
Aszkorbinsav:

(átlag, SD, n=3)



Összes paradicsom likopin tartalma

(átlag, SD, n=3)



Érés során történő változások:



Érés során történő változások



Bugac – érett



Cigánd - érett



Hellfrucht - érett



Jánoshalma - érett



Bugac - félérett



Cigánd - félérett



Hellfrucht – félérett



Jánoshalma – félé.



Bugac - zöld



Cigánd - zöld

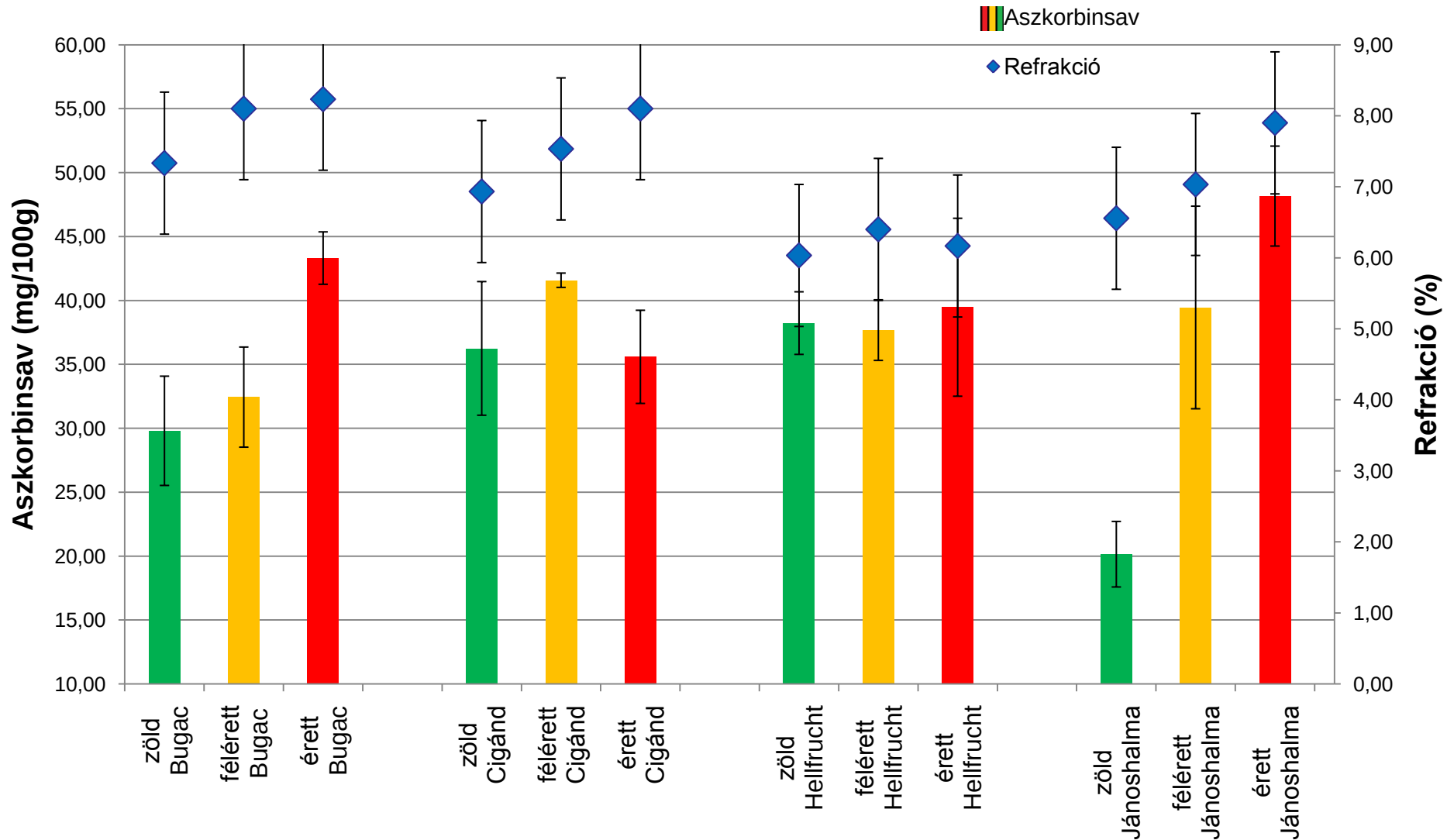


Hellfrucht - zöld

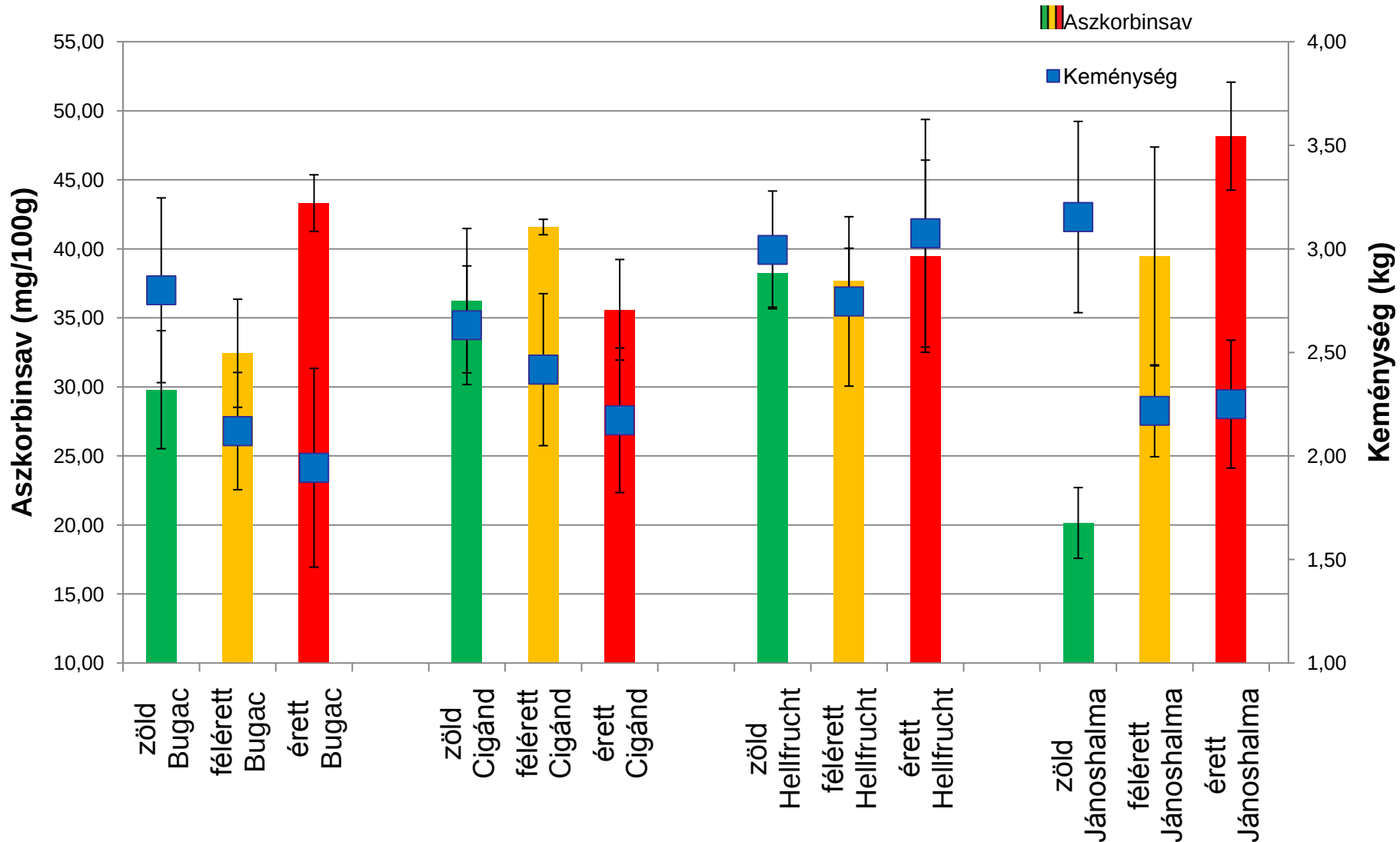


Jánoshalma - zöld

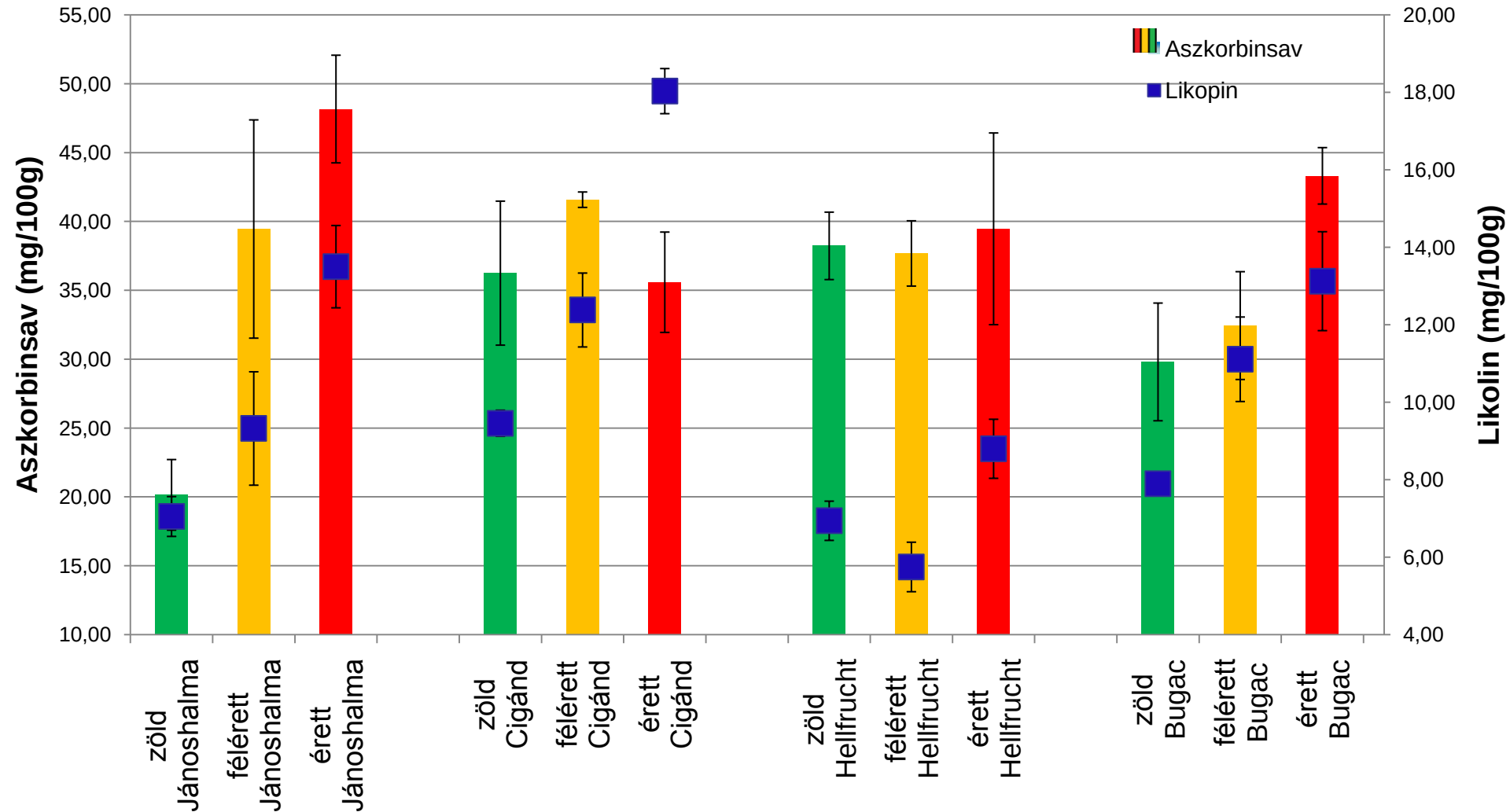
Aszkorbinsav és cukortartalom:



Aszkorbinsav és keménység:



Aszkorbinsav és likopin:



Összegzés:

- A régi típusok megőrzésre érdemesek.
- Kiváló beltartalmi értékekkel rendelkeznek megfelelő érettségi és egészségi állapot esetén.
- A típusokban a táplálkozási értékek különböző módon alakulnak ki.
- A konzervipari alapfajtákban gyakran alacsonyabb beltartalmi értékekkel rendelkeznek, de ezek kiegyenlítettek, stabilak.

Köszönöm a figyelmet!



Saját munka:

Erdei Gergő

- Laboratóriumi minták előkészítése, feldolgozása.
- Laboratóriumi vizsgálatok elvégzése.
- Eredmények kiértékelése.
- Prezentáció összeállítása.

Simon Péter

- Laboratóriumi minták előkészítése, feldolgozása.
- Laboratóriumi vizsgálatok elvégzése.