**Almát tenne el télire? Segít, a keményítő próba!**

**Számos jól tárolható almafajtát ismerünk ma már, ahhoz azonban, hogy a téli alma kitartson tavaszig, nem mindegy, mikor szedjük le és hogyan tároljuk a gyümölcsöt. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) összegyűjtötte az almatárolással kapcsolatos legfontosabb tudnivalókat.**

Amíg a nyári almák szedési és fogyasztási ideje egybeesik, addig a késői érésű – különösen a téli – fajtáknál két különböző érettségi időt, szedésit és fogyasztásit különböztetünk meg. A megfelelő időben szedett téli alma jól tárolható és a tárolás során válik igazán ízletes, élvezhető gyümölccsé: megváltozik az alapszíne, puhább és édesebb lesz a húsa.

A fogyasztási érettség állapotát viszonylag könnyű megállapítani, az optimális szedési időt azonban már jóval nehezebb. A túl korán szedett alma minősége gyengébb lesz és elmarad az érés vége felé tapasztalható súlygyarapodás, míg a késve betakarított veszít tárolhatóságából és negatívan hathat a következő évi termésmennyiségre is.

A szedési időpont megállapításában nyújt segítséget az ún. keményítő próba, amit házikertek esetében is könnyen elvégezhetünk, hisz csak egy kés és némi jódoldat szükséges hozzá. A teszt lényege, hogy a kettévágott almára jódot öntve az éretlen, keményítőben gazdag részek látványosan sötétbarnára, feketére színeződnek, míg az érett, magas cukortartalmú részek színe nem változik.

A praktikus trükk otthoni kivitelezéséhez, illetve az eredmények értelmezéséhez fényképes és videós segítséget is találhatnak az érdeklődők a NÉBIH honlapján. A tájékoztatóból kiderül továbbá, hogy mire kell figyelni betakarításnál, valamint az is, hogy hol és hogyan tároljuk a télire leszedett almát.

A részletes tájékoztató, valamint a keményítő próbát bemutató fénykép- és videóanyag elérhető a NÉBIH honlapján:

<http://portal.nebih.gov.hu/-/almat-tenne-el-telire-segit-a-kemenyito-proba->

2016. október 18.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Növénytermesztési és Kertészeti Igazgatóság