

# Aszalt szilva fajtabírálat

2017. április 21.



# Aszalt szilva fajtabírálat 2017. április 21.

## A szilva

A szilva (európai szilva, *Prunus domestica L.*) a Rózsafélék családjába, a *Prunus* nemzetségbe tartozó csonthéjas gyümölcsstermő növény. Más *Prunus* fajokat is termesztene világszerte, ezek közül leggyakoribb a japán szilva (*Prunus salicina L.*)

A szilva – az alma után – a második legfontosabb gyümölcsünk, termesztésében több évszázados tapasztalattal rendelkezünk. Éves szinten körülbelül 45-46 ezer tonnát termesztünk.

Sokoldalúan felhasználható: friss gyümölcsként, lekvárként, befőttként, gyorsfagyasztott terméként, ivólé vagy párlat formájában és nem utolsósorban aszalványként!

A friss szilva beltartalmi értékei: Brix-foka, avagy cukorfoka 15-20, ami azt mutatja, hogy a gyümölcs 100 grammja 15-20 gramm szacharózt tartalmaz; míg sav%-a 1,3-2,6 fajtától függően. Antioxidáns tartalma révén fokozza az immunrendszer ellenálló képességét, ezen kívül szív- és érrendszervédő hatása van.

## Az aszalt szilva története

A szilvát friss gyümölcsként az évnek csak egy rövid időszakában, mintegy 2-3 hónapig fogyaszthatjuk. Számos jó tulajdonsága miatt azonban régóta fennáll a tartósításának igénye. Az ivólé és befőtt készítése csak a mai kor emberének adatott meg, az aszalás azonban ennél sokkal régebbi, mintegy 5000 éves írott múltra tekintő módszer. Célja, hogy a téli időszakban is hozzájuthassunk a vitaminokhoz, ásványi anyagokhoz.

Az aszalás technikája az idők során sokat fejlődött, a kemencés, szárítószekrényes megoldások után – a gyümölcs szempontjából – a legkíméletesebb módszernek a liofilizálást (fagyasztva szárítást) tartják, jelenleg azonban ennek a költsége igen magas.

A napon szárított gyümölcsöknél a fennmaradó víztartalom mintegy 25%, míg az egyéb módszerekkel történő tartósításnál csupán 1-5%. Éppen ezért fogyasztás előtt rehidratációt igényelnek az aszalványok.

## Az aszalványok készítésének, tárolásának 10 pontja.

1. Jó minőségű aszalványt csak ismert tulajdonságú és aszalható fajtákból lehet készíteni.
2. Meg kell határozni, hogy mely alapanyagból, mekkora mennyiség, mennyi idő alatt aszalható eredményesen.
3. Az aszalás előtt érdemes kíméletesen megmosni a gyümölcsöt, tiszta, folyó víz alatt.
4. Gombabetegségektől, kártevőktől fertőzött gyümölcsöt nem szabad aszalni.
5. A nagyon erős, tűző nap és a túl magas hőmérsékletű szárítás rontja a beltartalmi mutatókat.
6. Az apró gyümölcsöket egyben, a nagyobbakat felezve kell szárítani.
7. A jó aszalvány víz-tartalma 18-22 térfogat % körül van.
8. A kész aszalványt száraz, hűvös helyen kell legalább 24 óráig pihentetni.
9. Az aszalvány tárolása szellős, száraz, fertőzésektől mentes helyen ajánlott.
10. Hűtőben sohasem szabad aszalványt tárolni!

## Gyümölcs-aszalványok eltarthatósága

A megaszalt gyümölcsöt az aszalás után néhány óráig szabad levegőn kell hagyni, csak azután kerülhet sor a száraz, sötét helyen történő raktározásra. Nagyon kell vigyázni arra, hogy rovarkártvők se tegyenek kárt a késztermékben (pl. molyok), ezért a készterméket szellősen kell tárolni és időnként át is kell forgatni.

A szárítással alkalmassá tesszük a gyümölcsöt a tárolásra, melynek lényege, hogy a gyümölcsben zajló mikrobiológiai folyamatokat lelassítsuk. A szárítás után visszamaradt termék, megfelelő minőség esetén, könnyen regenerálódik, azaz újra felveszi a vizet.

## Aszalási technológiák

### **Természetes aszalási eljárások**

- napon aszalás

Hátránya, hogy a gyümölcs könnyen szennyeződhet.

Feltétele a sok napfény, ezért ez a módszer inkább a déli országokra, például Törökországra jellemző. A szennyeződés megakadályozása érdekében fejlesztették ki a napkollektoros aszalókat

### **Mesterséges szárítási eljárások**

a környezeti levegőnél magasabb hőmérsékleten történik a szárítás. Fontos, hogy a szárítást minél alacsonyabb hőmérsékleten és minél gyorsabban végezzük. A legkíméletesebb a 30-40°C-on történő szárítás.

- Liofilizálás, más néven liofilezés vagy fagyasztva szárítás

Korszerű tartósító eljárás, melynek lényege, hogy a tartósítandó anyag víz-jég tartalmát szublimációval eltávolítják. Ez a jelenleg alkalmazott legkíméletesebb szárítási módszer.

- Mikrohullámú vákuumszárítás

Gyors és hatékony vízelvonási eljárás, amely egyedi karakterisztikájú, és megnövelt minőségű terméket eredményez a hagyományos szárítási eljárásokkal szemben.

Az előkészített gyümölcs légárammal történő előszárítása után mikrohullámú vákuumszárítás következik. A mikrohullámú vákuumszárítás során a megmaradt nedvességtartalom hirtelen fázisváltozása felpuffasztja az anyagot, így egy szivacsos, laza, és egyben ropogós szerkezet jön létre.

A három szárítási eljárás (légáramú, liofilizálás, mikrohullámú) közül a liofilizálás során maradt meg a legtöbb illó aromaanyag, míg a másik két – alapvetően magasabb hőmérsékleten végbemenő – kezelés hatására csak a magas forrponú aromaanyagok maradnak a mintákban. A gyökfogó, és antioxidáns-tartalom mindhárom módszerrel készült aszalványnál egyaránt magas, azonban a mikrohullámú vákuumszárított termékek tartalmazzák a legtöbb biológiailag aktív anyagot.

Aszalni otthon is tudunk. A kereskedelemben kaphatók különböző típusú és kapacitású aszaló gépek/berendezések, így a kertben termelt gyümölcsünket eltárolhatjuk a téli időszakra.

*Duzzadás, visszanedvesítés:* A rehidratáció egy komplex folyamat, melynek lényege, hogy helyreállítsuk a gyümölcs eredeti tulajdonságait azáltal, hogy a szárított anyagot folyékony közegbe mártjuk.

A rehidratáció történhet gőzöléssel, ami azt jelenti, hogy 2-5 percre gőz fölé tartjuk az aszalványt. Másik lehetőség az áztatás, ami 20%-os cukoroldatban, 10-20 percig tart. Az időtartam attól függ, hogy az aszalvány mennyire száraz, illetve mekkorák a gyümölcsök. Mindkét eljárás után 1 napig lezárt edényben tároljuk az aszalványt. Ezután éri el a gyümölcs az optimális állagát a fogyasztáshoz.

## Az aszalt szilva egészségre gyakorolt hatása

Az aszalt szilva gazdag kálium, vas és rostforrás. Hashajtó hatása közismert, amit a benne található szorbit (cukorféle), a fenolos összetevők és a rostok okoznak. Magas rosttartalmánál fogva az egészséges táplálkozás egyik alapja.

Csontritkulás ellen is hatásos, mivel csökkenti a kalcium- és magnézium-ionok kiürülését a szervezetből. Rendkívül magasa az antioxidáns tartalma, körülbelül 2,5-szerese az áfonyáénak.

## Élelmiszerbiztonsági kockázat

Az aszalványok nem megfelelő elkészítése, tárolása okozhat élelmiszerbiztonsági kockázatot.

Fizikai veszély: idegen anyagok, talajszennyeződés, fa, kőmag darabkák, stb.

Kémiai veszély: növényvédőszer-maradék, tartósítószer, vagy egyéb kezelőanyag.

Mikrobiológiai veszély: baktériumok, gombák, vírusok, egysejtűek és egyéb, szabad szemmel nem látható élőlények, amelyek megbetegedést (élelmiszer-fertőzést, ételmérgezést) vagy romlást okoznak.

Éppen ezért alapvető fontosságú a higiéniai követelmények betartása mind az aszalás, mind a csomagolás és a tárolás során.

## Bírálandó szilvafajták:

- |                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| 1. Beregi datolya C       | 10. Empress P          |
| 2. Besztercei Bt2 C       | 11. Gabi féle kökény P |
| 3. Tuleu dulce            | 12. Gömöri nyakas P    |
| 4. Besztercei muskotály C | 13. Stanley P          |
| 5. Bluefree C             | 14. Szultán P          |
| 6. C1501 C                | 15. Utility C          |
| 7. Csacsanszka najbolja C | 16. Viktória           |
| 8. Csacsanszka rodna C    | 17. Valjevka P         |
| 9. Debreceni muskotály P  | 18. ZDR P              |

## Kerekasztal beszélgetés témái és előadói

### **Köszöntő**

- Lukács József, NÉBIH tenyésztési és növénytermesztési elnökhelyettes
- Pernes György, NÉBIH osztályvezető

**Bevezető** - M. Deák Szilvia, NÉBIH, témavezető

**Az aszalás története** - Dr. Surányi Dezső, Ceglédi Kutató

**Szilva fajtakínálat a faiskolákban** - Palesits Zsolt, Palesits Faiskola

**Szilvakutatás, nemesítés** - Dr. Nádosi Ferenc, Ceglédi Kutató

**Szilvafajták beltartalmi értékei** - Dr. Kovács Szilvia, NAIK, Érdi Kutató Állomás

**A szilva egészségvédő anyagai** - Dr. Abrankó László Péter SZIE Élelmiszertudományi Kar

**A szatmári szilva, mint a régió fontos terméke** - Szőke Ferenc, Lövépetri, magánnemesítő

**Szilva a kispiazi kínálatban** - Menyhárt Szabolcs, Miskolc, Polgármesteri Hivatal

nébih