

Jabłka o czerwonym miąższu



Polska jest jednym z największych producentów jabłek w Unii Europejskiej. Coraz większym problemem jest zagospodarowanie tak dużej produkcji owoców. Szansą na poprawę tej sytuacji jest wzrost spożycia jabłek i ich przetworów. Można to uzyskać między innymi dzięki wprowadzeniu do produkcji odmian jabłoni o czerwonym miąższu.

Jabłka o czerwonym miąższu w odróżnieniu od odmian białomiąższowych zawierają antocyjany, które mają właściwości prozdrowotne. Mogą być ciekawym surowcem do produkcji mętnych soków jabłkowych. Dzięki zwiększonej zawartości antocyjanów wykazują większą aktywność przeciwutleniającą niż soki obecnie dostępne na rynku. Soki z jabłek odmian o delikatnie czerwonej barwie miąższu są orzeźwiające i mogą stanowić atrakcyjny produkt dla konsumentów.

Na polskim rynku mamy dostępnych kilka odmian z czerwonym zabarwieniem miąższu. Cechy charakterystyczne tych odmian to duża kwasowość oraz wysoka zawartość witaminy C. Odmiany te są odporne na parcha jabłoni, co ułatwia ich produkcję. Owoce jabłek o czerwonym miąższu powinny być uprawiane są głównie pod kątem przetwórstwa i produkcji soków.

Czerwonomiąższowe odmiany jabłoni to między innymi:

'Maypole'

Odmiana ta charakteryzuje się czerwonym zabarwieniem liści, kwiatów oraz owoców. Jest ceniona ze względu na walory ozdobne i w wielu krajach stanowi materiał wyjściowy do hodowli nowych odmian.

'Pomfital'

Powstała z połączenia odmiany 'Maypole' i 'Red Elstar', wyhodowana w Instytucie w Niemczech. Drzewa tej odmiany wcześniej wchodzi w owocowanie i corocznie obficie owocują. Są odporne na parcha jabłoni.

'Trinity'

Drzewka tej odmiany rosną w sadzie doświadczalnym w Brzeznej. Pierwsze sadzonki zostały przywiezione z Anglii. Odmiana ta zaowocowała już w drugim roku po posadzeniu, owocuje co roku i bardzo obficie. Wymaga przeredzania, ponieważ ma tendencję do silnego zawiązywania owoców. Owoce dojrzewają w III dekadzie sierpnia.

'Redlove'

Odmiana ta została wyhodowana przez Markusa Koberta w Szwajcarii. Owoce charakteryzują się delikatnym smakiem z nutą leśnych jagód. Wyróżniają się też zwiększoną zawartością przeciwutleniaczy. Owoce tej odmiany doskonałe są do produkcji soku, który ma ładne różowe zabarwienie. Można je też wykorzystać jako dodatek do sałatek oraz do przetwórstwa.

Tekst: **Mateusz Surowiec**

Zdjęcia: **Elżbieta Krempa**

