

Mosott sárgarépák kora

A hazai sárgarépa-termesztés egyik központjában, Szegeden rendezett szakmai tanácskozást a holland Bejo Zaden horvát leányvállalata és a cég kizárólagos magyarországi forgalmazója, a Rit-Sat Kft.



▲ *Nosztalgiaival szemléltük a kiállított, mosatlan ladás répát*



A 230 horvát, szerb, román, görög, orosz és ukrán termelő mellett 75 magyar kertész is részt vett a rendezvényen, és nemcsak a közeli „sárgarépás” településekről, Mórahalomból, Zákányszékről, Domaszékről érkeztek, hanem az ország minden termesztési körzetéből. A tanácskozást megelőző napon a meghívott szakértők egy része homokon termelő gazdákat látogatott meg, hogy a másnapi előadások során naprakész tanácsokat adhassanak termesztési, tárolási és csomagolási kérdésekben is.

Mitől foltos?

A 10 előadásból és szakmai eszmecsereből álló egész napos program leginkább svéd-

◀ *Az angol nyelvű, nem éppen egyszerű kertészeti előadásokat szinkrontolmácsok fordították*



asztalos kínálathoz hasonlított, mindenki hallhatott számára hasznos tanácsot, és új ismeretekkel térhetett haza. A termelők hasonló, de mégiscsak eltérő klímájú országokból érkeztek, különböző termesztési és feldolgozási színvonalat képviseltek, ezért az előadóknak komoly kihívás volt, hogy a szakma csúcsát jelentő holland vagy lengyel tárolástechnikát átültesék a helyi viszonyokra. A termesztéstechnológiai előadások során kissé megnyugodva hallottuk, hogy a környező országokban termelő versenytársaknak is legalább annyi a növényvédelmi gondjuk, mint nekünk.

A hazai homoki gazdák számára kétségtelenül az egyik legfontosabb kérdés, hogyan előzhetnék meg a répagyökér foltosodását, jelenleg ugyanis ezt a minőségi hibát kifogásolják leginkább a kereskedők. Több foltosodást előidéző gomba-, illetve baktériumfajt ismerünk, amelyek egymástól eltérő hőtartományban aktívak, de egyik szaporodásának sem kedvez a 10 °C alatti hőmérséklet (táblázat). Ha tehát a megszokottnál ala-

◀ *A terem zsúfolásig megtelt*

▼ *A hagyományos veremben nagyszüleink júniusig is eltárolták a répát*

csnyobb a betakarításkori hőmérséklet, vagy a tárolóban 0-1 °C közé csökkentjük a hőmérsékletet, nagymértékben visszaszorul, illetve visszaszorítjuk a fertőzés mértékét. Ezeknek a kórokozónak egy része már a szántóföldön fertőz, és nehéz eldönteni, hogy valójában hol betegítették meg a sárgarépat, a tárolóban vagy még a betárolás előtt. A gombás vagy baktériumos betegségeknél laboratóriumi vizsgálattal mindig kimutatható a kórokozó, a foltosodások vizsgálatakor ugyanakkor nem minden esetben tudták igazolni gombák vagy baktériumok jelenlétét, azaz a répa mechanikai sérüléstől is foltossá válhat.

A répa nem burgonya

Amióta az áruházláncok a burgonyát is csak mosva, válogatva hajlandók fogadni, a krumplit is többé-kevésbé azokon a vonalakon mossák, ahol a gyökérzöldségeket. A burgonya bőrszövege azonban vastagabb a répánál, így jobban viseli a mosást, válogatást és a kiszereletet is. A termelők ezért szeretnék a jelenlegi fajtáknál vastagabb bőrszövetű répát termelni, fogalmazódott meg kérdésük a fajtanemesítők felé.

A homoktalajokban viszonylag magas a kvarctartalom, és ha száraz vagy legalábbis alig nedves talajból szedik föl a répát, akkor a kvarcsemcsék dörzspapírként csiszolják a répa felszínét, már a betakarítás pillanatában. Kézzel persze kíméletesebben és kevesebb sérüléssel lehet fölszedni a répát, a kézimunkaerő tartós hiánya miatt azonban ez az út egyre kevésbé járható.



Répatárolás ellenőrzött körülmények között



Foltosodást előidéző kórokozók	
Kórokozó	Kedvező hőmérséklet a szaporodáshoz (°C)
Alternaria spp.	20-25
Botrytis cinerea	22-35
Mycocentrospora acerina	17-22
Chalaropsis thielavioides	15-20
Rhizoctonia sp.	23
Sclerotinia sclerotiorum	15-20
Erwinia carotovora	27-37
Pseudomonas syringae	10-20

A gépi betakarításnál a répát célszerű azonnal konténerbe szedni és a legrövidebb úton bevinni a tárolóba, hogy minél hamarabb lehűthessük. Ha pótkocsira ömlesztve szárazon utaztatjuk, akkor a magas hőmérséklet és a dőcögős földút hatására a gyökerek vizet veszítenek, fonnyadnak, és egymáshoz dörzsölődve további felszíni sérülést szenvednek.



▲ A jobb oldali répa teljes felszínén látszó foltoszerű sérülés mechanikai törődés, vízvesztés és a magas hőmérséklet együttes következménye

A mosás, hámozás és kiszerezés az áruházláncok kérése, már a kisebb zöldségboltokban is mosott répát kínálnak a fogyasztóknak. Bőrszövetének elvékonyítása vagy teljes eltávolítása után a répát 1-3 °C hőmérsékleten kell(ene) tartani, mert a részben vagy teljesen „megnyújtott” gyökerek az áruházlánc hűtetlen vagy nem kellőképpen hűtött polcain gyorsan megbetegsznek.

Egységes vonalak

Huzamosabb ideig földesen és mosás nélkül érdemes tárolni a répát. Ha a gyökerek vizet veszítenek és fonnyadni kezdenek, már nehéz az állapotukon javítani. A tárolás során arra törekedjünk, hogy legalább ne rontsunk a gyökerek minőségén.

A hazai tárolók és feldolgozási vonalak folyamatosan épültek és fejlődnek. A beruházások során mindenki a lehetőségeihez képest fejlesztett, különböző cégektől vásárolták meg a műszakilag mindig fejlődő vonalak elemeit. Jelenleg az egyik legnagyobb kihívás, hogy a már meglévő vegyes gépsorok egyenként viszonylag jól működő egységeiből hogyan lehet gazdaságosan üzemeltethető vonalakat összeállítani. A legújabb beruházásoknál mind gyakoribb, hogy a teljes feldolgozási, illetve tárolási vonalat egyetlen cégtől vásárolják meg. Így elérhető, hogy a szállító cég nyomon kövesse a működést, olajozott legyen a szervizelés és lehetőség nyílik a gyártóval való további közös fejlesztésre is. Hazai tapasztalatok azt mutatják, hogy a forgalmazók, szakértők nem szívesen vállalják a vegyes vonalak működésének utólagos harmonizálását a gazdaságosabb üzemelés érdekében. Érthető a hozzáállásuk, olyan ez, mintha a piacon lévő azonos kategóriájú autók alkatrészeiből összeállított új prototípusú járművel szeretnénk versenyezni a már bevált márkák képviselőivel.

Kádár András