

Nowa odmiana jabłoni wyhodowana przez SGGW

1 grudnia 2017

Nową odmianę jabłoni o nazwie „Chopin” wyhodowano w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego (SGGW) w Warszawie. Jest ona odporna na parch, co umożliwia znaczne zmniejszenie zakresu zabiegów chemicznych – poinformował PAP rzecznik uczelni Krzysztof Szwejk.

Jednym z głównych kierunków badań prowadzonych na Wydziale Ogrodnictwa, Biotechnologii i Architektury Krajobrazu jest hodowla nowych odmian jabłoni. Największym osiągnięciem hodowlanym jest odmiana „Chopin” zarejestrowana jako własność SGGW. Obecnie drzewka tej odmiany są rozmnażane w szkółkach SGGW oraz Ryszarda Nowakowskiego (ARNO, Lewiczyn) i sprzedawane zainteresowanym sadownikom. Za 3-4 lata owoce powinny pojawić się na rynku – zaznaczył rzecznik SGGW.

W opinii prof. Kazimierza Tomali z Samodzielnego Zakładu Sadownictwa SGGW, odmiana „Chopin” ma wiele korzystnych cech, które czynią ją atrakcyjną zarówno dla sadowników oraz konsumentów, jak i przetwórców. Przede wszystkim jest ona odporna na parch (choroba grzybowa jabłoni), dzięki czemu wymaga znacznie mniejszej liczby zabiegów chemicznych, a nawet można z nich zupełnie zrezygnować. Z tego powodu jabłonie te nadają się także do uprawy amatorskiej i ekologicznej.

„Chopin” wyróżnia się także – na tle innych odmian parchoodpornych – przede wszystkim dużą trwałością po zbiorach (6-7 miesięcy), podczas gdy większość tego typu odmian to odmiany jesienne lub wczesnozimowe, których nie można zbyt długo przechowywać.

Zdaniem profesora, owoce tej odmiany mają dużą wartość biologiczną i są postrzegane przez konsumentów jako smaczne, chrupkie i soczyste. Jabłka „Chopin” zawierają dużo kwasów

organicznych, przez co tuż po zbiorach mogą być postrzegane jako nadmiernie kwaskowate. Jednak w procesie dojrzewania ich smak zmienia się na bardziej słodki.

Kwaskowość odmiany jest dużym walorem dla przetwórstwa, bowiem na rynku dominują odmiany jabłek słodkich. Bardziej kwaskowate jabłka odmiany „Chopin” mogą być więc atrakcyjnym składnikiem w produkcji soków czy cydrów. Można z nich produkować także smaczne chipsy oraz musy do szarlotki – zaznacza prof. Tomala.

Profesor podkreśla, że uzyskiwanie nowych odmian jabłoni jest bardzo ważne dla rozwoju sadownictwa, gdyż każda odmiana ma ograniczony czas wydajnego plonowania. Ponadto odmiany różnią się podatnością na choroby, wymaganiami wobec stanowiska i technologii uprawy oraz wielkością owoców. Aby utrzymać wielkość i jakość produkcji stare drzewa trzeba zastąpić nowymi.

Drugim powodem hodowli nowych odmian jest potrzeba dostosowywania się do gustów konsumentów. A te są inne w każdym kraju. Np. w krajach Zatoki Perskiej najchętniej kupowane są jabłka jednolicie wybarwione np. czerwone czy żółte, z kolei w Europie Zachodniej drogę do popularności torują sobie owoce prążkowane – wyjaśnia profesor. Sadownicy decydują się na wymianę odmian także ze względów ekonomicznych, gdy produkcja jabłek któreś odmiany staje się coraz mniej opłacalna.

Naukowcy mają coraz większą wiedzę na temat różnych substancji odżywczych zawartych w owocach i warzywach, potrafią też opracować odmiany, które mają tych pożądanых składników znacznie więcej. W SGGW prowadzone są prace hodowlane w kierunku uzyskania owoców o czerwonym miąższu, charakteryzujących się wyższą wartością biologiczną ze względu na dużą zawartość związków pełniących funkcję tzw. zmiataczy wolnych rodników.

Wiele osób ma sentyment do starych odmian jabłoni. Ale – zdaniem Tomali – wynika on z tego, że kilkadziesiąt lat temu jabłka były dostępne sezonowo i miały charakter dobra niemal luksusowego. Stąd idealizujemy wszystko, co pochodzi z dawnych lat. Obecnie jabłka odmian „Kosztela” czy „Malinówka” są rzadko spotykane na rynku, ale też nie cieszą się zbytnią popularnością wśród konsumentów. Ci co je kupują przyznają, że nie są one tak smaczne jak dawniej.

Polska jest trzecim światowym producentem jabłek. W ubiegłym roku (według GUS) zebrano 3,6 mln ton, w tym roku szacuje się, że uzyska się ok. 3 mln ton. W zbiorach znacznie prześcigają nas Chiny (43 mln ton) i USA (5 mln ton). Na eksport trafi ok. 25 proc. krajowej produkcji.

Autor: Anna Wysoczańska

Źródło: NaukawPolsce.PAP.pl