

Padlizsán – jelentősége, alkalmas fajták és termesztési irányelvek

Автор(и): проф. д-р Хриска Ботева, ИЗК "Марица", ССА

Дата: 09.03.2023 Брой: 3/2023



Eredet és elterjedés

A padlizsán (*Solanum melongena* L.), mint zöldségnövény, ősidők óta ismert. Vavilov I. már 1935-ös tanulmányaiban, a kultúrnövények eredetének központjait meghatározva, Indiát, beleértve Burmát és Asszámot, jelölte meg a padlizsán ilyen központjaként, ahol ma is megtalálható vadon. A kis termésű fajták Közép- és Dél-Kínából származnak.

A padlizsánt főleg ázsiai országokban termesztik. Dél- és Kelet-Ázsiában már az őskor óta termesztik. Említik, hogy Allah Küldötte (béke reá) így szólt: "A padlizsán azért segít, mert megeszik." Nyugat-Európába csak 1500

körül érkezett meg. Számos arab és észak-afrikai neve, valamint az ógörög vagy latin név hiánya azt mutatja, hogy a mediterrán térségbe az arabok vitték be a korai középkorban.

A "melongena" tudományos név a 16. századi arab névből származik egy padlizsántípusra. A *Solanaceae* családba tartozása miatt a múltban mérgezőnek tartották. A keleti népek mindig tisztelettel fordultak a padlizsán felé, sőt "a zöldségek királyának" is nevezték, míg az európaiak féltek enni ezeket a terméseket. Az ókori görögök voltak az elsők, akik ezt az előítéletet terjesztették, azt hirdetve, hogy a padlizsán elhomályosítja az elmét. Gyönyörű fényes sötétlila színezetében, de misztikus is, a padlizsán számos néven és fajtán ismert, melyek közül néhány elég kedvezőtlen. Évszázadokon át szörnyű hírneve volt, és inkább dísznövényként, mint élelemforrásként termesztették. A padlizsán vad formái sokkal keserűbbek voltak, mint a termesztett fajták. Amikor az európaiak először találkoztak vele, "örült almának" bélyegezték meg – olaszul a padlizsán neve ma is *Melanzane* (a latin *Mela insana*, vagyis "örültség almája").

Európába a 16. században vitték be – először Spanyolországba, Portugáliába és Olaszországba. Elterjedt az Ibériai, az Appennini és a Balkán-félsziget déli régióiban. A legnagyobb termelők Kína, India, Egyiptom, Japán, Indonézia, Irán és Törökország. Európában leginkább Spanyolországban és Franciaországban termesztik. Bulgáriába a padlizsán valószínűleg Anatóliából érkezett. A nemzeti konyhában napjainkig fennmaradt nevek arra utalnak, hogy a törökök vitték be. Jelenleg nagyobb padlizsános területek találhatók a Marica, a Tunzsa és a Duna folyók völgyeiben, valamint a Fekete-tenger partvidékén.



fotó: Prof. Dr. Khriska Boteva

A padlizsán hagyományos zöldségnövény hazánkban. Az utóbbi években a padlizsán által elfoglalt területek Bulgáriában kb. 20 000 dekárra tehetők. A termelés kb. 65-70%-át a konzervipar használja fel.

Az agrár-ökológiai potenciál hazánkban történő felmérésekor a mezőgazdasági termelés szerkezetének optimalizálása érdekében a zöldségfélék alatti területek 44,6%-a főként a Dél-Középső Régió területén található. A padlizsán termesztésére alkalmas feltételek ebben a régióban az Átmeneti-kontinentális éghajlati területen találhatók, ahol a Keleti Közép-Bulgária éghajlati alrégió a legkiterjedtebb. Ez magába foglalja a Marica és a Tunzsa folyók alföldjeinek nagy részét. A Kontinentális mediterrán éghajlati terület a Dél-bolgár éghajlati alrégióval és a Keleti-Rodope folyóvölgyeinek éghajlati régiójával szintén alkalmas talaj- és éghajlati viszonyokkal rendelkezik a padlizsántermesztéshez.



A termések kémiai összetétele, táplálkozási és kalóriaértéke

Konyhánkban a padlizsánból sokféle ételt készítenek, akár önálló ételként, akár más élelmiszerekkel kombinálva. A padlizsán táplálkozási jelentőségét a kémiai összetétel és az egyes anyagok termékekben való formája határozza meg. Ezek 7,6-10,8% szárazanyagot, 2,7-3,4% cukrot, 0,6-1,2% nyersfehérjét, 1,1-1,7% cellulózt és foszfor, kálium, magnézium, vas, mangán és egyéb ásványi sókat tartalmaznak. A vitaminok (C, PP, B csoport vitaminok, A provitamin) tartalma nem magas. A padlizsán keserű ízét a glikoalkaloid szolamin M okozza, melynek mennyisége a termés érésével növekszik.

A padlizsán a cukrok, ásványi sók és vitaminok forrása mellett bizonyított gyógyhatással is rendelkezik. Fitonticid hatást fejtenek ki néhány spóra ellen, megállítják a gyulladásos folyamatokat, serkentik az emésztést, és segítenek csökkenteni a vér zsír- és koleszterinszintjét. Az érlemeszesedés megelőzésére és kezelésére ajánlottak. A káliumtartalom határozza meg a padlizsán diétás tulajdonságait, mivel elősegíti a folyadékok kiürülését a szervezetből és fokozza a szív működését. Ezért a padlizsán alkalmas élelmiszer a szív- és érrendszeri betegségekkel küzdők számára. A köszvény eseteiben is ajánlott, mivel serkentik a húgysavsók kiürülését. Veseelégtelenségben szenvedőknek nem ajánlott.

Fajtaszerkezet

A mezőgazdasági gyakorlatban különböző *padlizsántípusokat termesztenek – amerikai, olasz, szicíliai, keleti és fehér.*

Amerikai padlizsán – megnyúlt alakú, sötétlila színű, a legnépszerűbb; **Keleti padlizsán** – enyhén megnyúlt, vékony héjú és jelentősen kevesebb maggal; **Olasz padlizsán** – viszonylag kisebb, a többi típus miniatűr változatára hasonlít, finom héjjal és hússal, valamint jelentősen jobb íztulajdonságokkal; **Szicíliai padlizsán** – nagy, kerek és szabálytalan alakú, rendkívül vékony héjjal és enyhén édes ízzel; **Fehér padlizsán** – vastag héjú és szilárd húsu.

Európában és Észak-Amerikában a legelterjedtebb fajták megnyúlt-tojásdad alakúak, 12-25 cm hosszúak és 6-9 cm szélesek, sötétlila héjjal. Sokkal nagyobb alak-, méret- és színváltozatosságot termesztenek Indiában és Ázsia más részein, ahol az ovális alakú fajták széles körben elterjedtek. Egyes fajták színátmenetesek fehértől a szár közelében világos rózsaszínig vagy mély liláig, sőt feketéig. Vannak zöld vagy lila típusok fehér csíkozással is. A kínai padlizsánok általában vékonyabbak és megnyúltabbak, kissé megduzzadt "uborkára" hasonlítanak.

Az alkalmazott fajtáknak magas kritériumoknak kell megfelelniük: erőteljesek, alkalmazkodóképességgel, hőmérséklet-ingadozásokra toleránsak, magas ellenállósággal kell rendelkezniük a betegségekkel és kártevőkkel szemben. A normál magtartalmú vagy magmentes fajtákat részesítik előnyben, amelyek lassabban

sötétednek vágás után. Különösen aktuális a *Verticillium* hervadásra rezisztens fajták bevezetése. Az utóbbi időben a nemesítőközpontok TMV & CMV1 ellen rezisztens, valamint kedvezőtlen körülményekre – alacsony és magas hőmérsékletekre – rezisztens formákat kínálnak.

A piacgazdaság viszonyai között folyamatosan nőnek a termékminőségre vonatkozó követelmények a felhasználás különböző irányai szerint:

- *A friss fogyasztásra szánt fajtáknak* kiváló minőségű termésekkel kell rendelkezniük – nagy, egységes színűek, erős fénnel, finom textúrával és keserű íz nélkül.

- *A konzervipar* sajátos követelményeket támaszt a padlizsánfajtákkal szemben – mint például a hús színe és textúrája, a vágás utáni elsötétedés sebessége stb. A termés belsejének fehérnek kell lennie, keserűség nélkül, és nagyon lassan kell elsötétednie a technológiai folyamat során. A körte alakú vagy kerek termésű fajták alkalmasak a töltésre, a megnyúlt vagy hengeres termésűek pedig a sült konzervekre.

A fajtaválaszték hazánkban korlátozott, és főleg külföldi fajtákat termesztenek. A fajta kiválasztásakor figyelembe kell venni a konkrét termelési feltételeket és a termék tervezett felhasználását. Olyan fajtákat választanak, amelyek termései megfelelnek a nemzetközi és a hazai piac követelményeinek. Felhasználási cél szerint osztályoz