

A SZELÍDGESZTENYE TERMÉSJELLEMZŐI

A gyümölcs alakja, mérete, a belső alkati tulajdonságai, valamint a mag beltartalmi értékeit alakító tulajdonságok alapján vizsgálható. A gyümölcs alakjának jellemzői inkább a tetszetősség (piacosság) és kisebb mértékben az árufeldolgozás (manipuláció) szempontjából jelentős.

Forma

A csúcs és váll alakulása. A gesztenye csúcsi részén megbarnult állapotban a bibemaradványok találhatóak. Ezzel az áru tetszetősségét befolyásolhatják. A különböző gesztenyefajták csúcsi részének alakulása nagy változékonyságot mutat. A hegyesen csúcsosodó és szélesen, nyergesen vállas alakulás között minden változat előfordul. E tulajdonság elsősorban a fajták elkülönítésében lehet hasznos (Nagymarosi 37 csúcsos, Nagymarosi 38 vállas).

A "pecsét"

A gesztenye alapján található világosabb barna, fénytelen felületű köldökrész, az ún. „pecsét” a rajta látható rajzolattal, alakjával és méretével fajtabélyegként használható. A pecsét nagy mérete különösen a *C. crenata* fajra és az abból származó fajtákra jellemző (az Iharosberényi 57 nagy pecsétű).

Héj

A héj lehet teljesen sima vagy az alapjától a csúcs irányában bordázott, ritkán hullámos felületű (az olasz maróni fajták között több bordázott felületű van).

A héj színe fajtánként a sárgásbarnától a sötétbarnáig változhat. A bordázott felületű változatok pirosas csíkokat viselnek. A világosabb héjszínű fajták jobb ízűek és piacosabbak, a sötétebb héjszínűek erősebb, rusztikusabb zamatúak, a belőlük készült édesipari készítmények sötétebb színűek.

Méret

A gyümölcs hosszúsági, szélességi és vastagsági méretei közül a szélesség a legfontosabb, mert a kereskedelmi szabványok ennek alapján minősítik az árut és végzik besorolását. A hazai szabványunk a 30 mm-en felüli nagyságot minősíti I. osztályúnak. A nemzetközi értékelés a 32 mm felettit fogadja el „maróni” minőségnek.

Egyes fajtákra a nagy gyümölcsméret jellemző, amelyet az egyes évjáratok, s a termőhelyek adottságai módosítanak. Jellemző a fajtákra, hogy az évenkénti termés hozam milyen arányban

tartalmaz nagy méretű „maróni” gyümölcsöt. Ezt a kupacsonkénti termésszám befolyásolja. A „maróni” minőséget adó fajták kupacsonként 1—3 makkot nevelnek csak. Az olasz termesztési gyakorlat százalékos arányban is jellemzi a fajtáit, hogy hány százalékban adnak „maróni” minőséget.

Kupacs

A kupacs tüskézetségében a tüskék elágazása, hosszúsága fajtameghatározó. A ritka tüskézetű gesztenyeváltozatok gesztenyeormányostól származó fertőzöttsége nagyobb lehet.

A maghéj vastagsága 0,3—0,9 mm között ingadozik változatonként, s e tulajdonság a fajtából nyerhető gesztenyebél arányára van hatással. A jobb minőségű gesztenyefajták vékonyabb héjúak (például a Nagymarosi fajták).

Belső maghéj

A belső maghéj benövésének mértéke az egyik legfontosabb áruértéket befolyásoló és a fajtákra jellemző tulajdonság. E szempontból hátrányosak a nagyobb arányban ikermakkot hozó fajták, mert az ezekben levő több makk teljes felülete önálló maghéjjal borított, ami a hámozhatóságot nagyon nehezíti. Az egymagvú makkok esetében is az kívánatos, hogy a maghéj 2—3 mm-nél mélyebbre ne tűrődjön be.

Forrásként szolgált:

Dr. Szentiványi Péter - Gesztenye - Mezőgazdasági Könyvkiadó -

