

Jabłka o czerwonym miąższu 'Trinity': idealne do przetwórstwa!

Wciąż mało popularne w Polsce jabłka o miąższu zabarwionym na czerwono są doskonałym surowcem do przetwórstwa. Ich miąższ ma dużo wyższą niż w przypadku jabłek o miąższu jasnym zawartość antocyjanów, pektyn i związków fenolowych. Dodatkowo badania prowadzone w Instytucie Ogrodnictwa - PIB pokazały, że jabłka, szczególnie odmiany 'Trinity', mają bardzo wysoką zawartość kwasów organicznych, m.in. jabłkowego (kwasowość 1,45-1,89%) i L-askorbinowego (10,8-15,9 mg/100 g), wysoką zawartość ekstraktu na poziomie 11,0-12,9% Brix, zawartość antocyjanów na poziomie 140-216 mg/kg, co sprawia, że są świetnym surowcem do wytwarzania wartościowych przetworów, jak soki, przeciery i smoothie. Technologie przerobu owoców opracowane w Instytucie wskazują, iż czerwonomiąższowa odmiana 'Trinity' może być wykorzystana jako naturalny składnik barwiący oraz zwiększający wartość prozdrowotną końcowego produktu. Szczególnie istotne jest także, że soki, cydrylicy czy wina musujące z jabłek o wybarwionym na czerwono miąższu cieszą się dużą popularnością na zachodzie Europy. Innowacją na rynku przetwórczym może być wprowadzenie smoothie o wysokiej zawartości błonnika pokarmowego - nowości w grupie żywności funkcjonalnej.

W Polsce są doskonałe warunki do uprawy jabłoni rodzących owoce o czerwonym miąższu, zwłaszcza odmiany 'Trinity'. Wcześniej wchodzi w okres owocowania, owocuje regularnie i bardzo obficie. Drzewa rosną średnio silnie. Doświadczenia prowadzone przez kilka lat w Instytucie Ogrodnictwa - PIB wskazały, że jabłka ['Trinity'](#) dojrzewają w trzeciej dekadzie sierpnia, mają średnicę ok. 70 mm i masę od 90-160 g.