



Ledóné Dr. Darázsi Hajnalka  
Főiskolai docens

## Zöldségfajok növényházi technológiája

### A hajatott uborka áruvá készítése

Jelen tananyag a Szegedi Tudományegyetemen készült az Európai Unió támogatásával.

Projekt azonosító: EFOP-3.4.3-16-2016-00014

**Olvasási idő 20 perc**

#### Összefoglalás

*Az uborka hajatása stabil, biztos hazai igényeket elégít ki. Fejlődési lehetőség is kínálkozik ezen a területen, mivel az utóbbi években mind az európai, mind a hazai fogyasztás növekszik. Öröndetes folyamat, mivel az uborka fogyasztása ajánlott kedvező élettani hatásai miatt.*

#### Tartalom

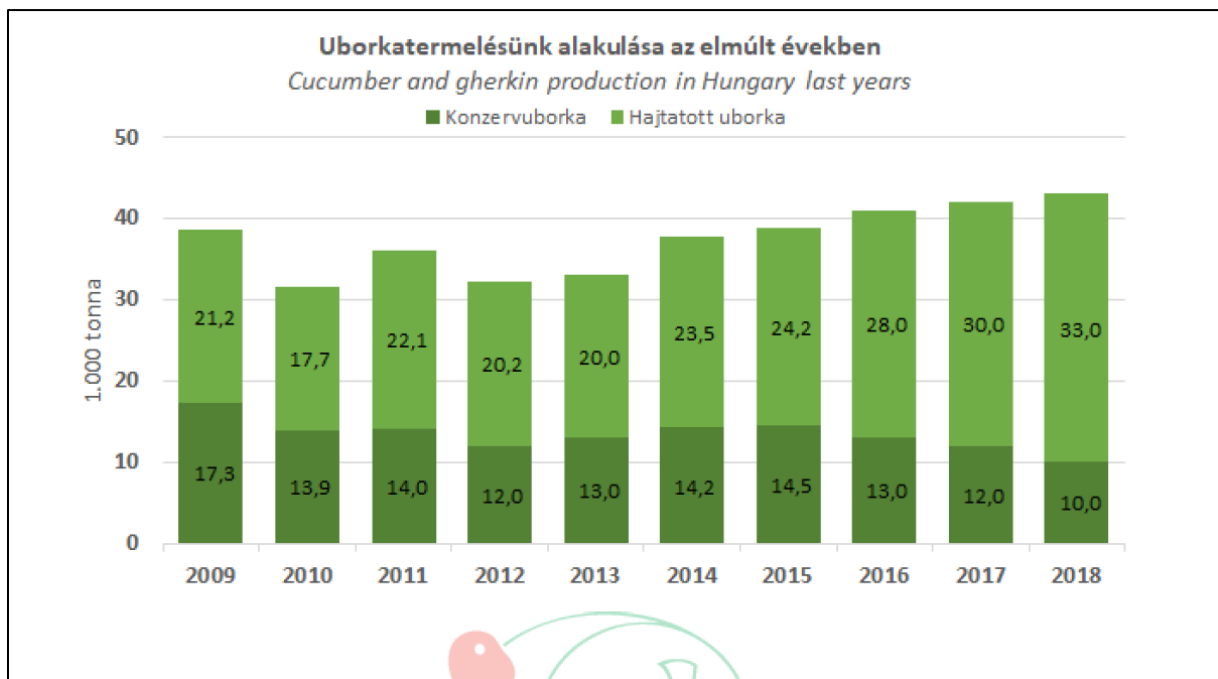
- A hajatott uborka termesztési és piaci jellemzői
- Az uborka egészséges táplálkozásban betöltött szerepe
- Az uborka áruvá készítése
- Az uborka csomagolása, tárolása

## A hajtattott uborka termesztési és piaci jellemzői

*Az uborka hajtattása hazánkban főként belföldi piacra és friss piaci felhasználásra történik.*

2019-ben Magyarországon enyhe terület növekedés következett be az uborkahajtattásban, ez annak köszönhető, hogy a Vidékfejlesztési Pályázatból megvalósuló üvegházakba az év második felére uborkát ültettek. Mivel érdemben nem változott az uborka piaci helyzete az elmúlt években, ezért az uborkatermelők stabilan maradtak e növényfaj termesztése mellett. *Hazánkban a hajtattott uborka területe 105 hektár körül van, az éves megtermelt mennyiség 33 000 t. Az egy főre eső éves fogyasztás növekszik, 2010-ben 3 kg/év/fő, 2018-ban 3,8 kg/év/fő mennyiség volt (STADAT, [2])*

(1. ábra)



1. ábra A hazai uborkatermelés volumene (1000 t) [1]

*Európában* továbbra is a legnagyobb felületen és mennyiségben *Spanyolországban termesztik az uborkát, 5000-5500 hektáron*, a termesztés fólia alatt történik, 70-75%-a kígyóuborka, a többi salátatípus. Választékbővítés céljából egyre többet termelnek az úgynevezett „mini kígyó” típusból is. A téli időszakban az európai piacot nagyrészt a spanyolok látják el uborkával.

A másik nagy *uborkatermelő és exportáló ország Hollandia*. Az elmúlt időszakban a holland termesztésben enyhe csökkenés, stagnálás tapasztalható. A magas hozamnak, rendkívül jó minőségnek és logisztikának köszönhető, hogy április és november között a holland uborka alakítja az európai keresletet, árakat. A hollandok elsősorban az igényesebb, magasabb árat fizetni tudó Skandináv országokba, Angliába és Németországba exportálnak.

Egész *Európában az uborka fogyasztás évről-évre dinamikusán növekszik*, megelőzve a legtöbb zöldségfaj növekedését is. Németországban a friss uborkafogyasztás már közelíti a 10 kg/év/fő mennyiséget.

Az uborkánál is a hollandok, egyes skandináv országok *elkezdték a megvilágított* (LED lámpás), *téli uborka termesztést, eredményesen*. A Skandináv országokban a legkorszerűbb termeléssel így 180-190 kg/m<sup>2</sup>-es (500-600 db/m<sup>2</sup>) fajlagos hozamot értek el.

*Lengyelországban is az elmúlt években jelentősen növekedett a hajtató felület*. Az új berendezések korszerűek (~500 ha), itt főleg kígyóuborkát termesztene leginkább export célra (Németország). A hagyományos alacsonyabb fóliákban (fűtött, fűtetlen ~700ha) inkább félhosszú típusokat termelnek, elsősorban hazai piacra.

*Jelentős még Románia és Bulgária uborka termesztése*, de sajnos nincsenek pontos adatok a termelés mennyiségéről. Időnként nyáron- ősszel a román uborka dömping szerűen megjelenik az európai ,illetve magyar piacon is, ami általában komoly piacromboló hatást eredményez.

*Oroszországban is nagy hagyománya van az uborka termesztésének* és fogyasztásának. Az embargó miatt Oroszország törekszik az önellátásra. A hiányzó mennyiséget a déli tagköztársaságokból, Törökországból szerzik be.

### Zöldség- és gyümölcsfogyasztás az EU-ban

*Hazánkban a legtöbb uborkatermelő*, akik 1 hektár alatti területen termel, *nem csatlakozott* semmilyen *integrációhoz*, ezért főleg a nagybani piacon értékesít. 2019-ben a nagyobb termelők már legtöbb esetben el tudták látni megfelelő mennyiségű és minőségű áruval a kiskereskedelmi láncokat, de azért mindig előfordult, hogy főszezonban is volt import spanyol, holland uborka az áruházláncok polcain. Remélhetőleg az import aránya tovább csökken az újonnan termelésbe állított üvegházak miatt. Elmondható *a termelési, technológiai színvonal évről- évre folyamatosan javul, nő a hozam, javul a minőség*. A korszerű berendezésekben már 3 ültetéssel 60-75 kg/m<sup>2</sup> hozamot érnek el, amellyel már nagy biztonsággal képződik tisztességes jövedelem.

Jó *lehetőségek vannak a hazai kígyóuborka termesztés növelésére*. A korszerű házak alkalmasak arra, hogy mennyiségben, minőségben, gazdaságosságban megfeleljenek a vevői igényeknek. Folyamatosan növekszik a kígyóuborka fogyasztása Magyarországon és Európában is, eddig az év legtöbb részében keresleti piac alakult ki, ami lehetővé teszi a termelés növelését.

### **Az uborka egészséges táplálkozásban betöltött szerepe**

#### *A kabakos zöldségfélékre, így az uborkára is jellemző*

- az igen magas, 90-95%-os víztartalom,
- a szerves savak,
- a vízben oldódó vitaminok (elsősorban B1-, B2-vitamin, C-vitamin, folsav),
- az ásványi anyagok (főként kálium és magnézium),
- néhányukban egyszerű cukrok (glükóz és fruktóz) jelenléte.

*Az uborka táplálkozási értékét kiemelkedően magas víztartalma (95-95%) adja, amely hozzájárul a szervezet folyadék háztartásának fenntartásához, szabályozásához. Magas kálium tartalma segíti a veseműködést. A legjobb természetes vízajtó hatású növények közt tartjuk számon, a húgysav kiválasztást is segíti. Az uborka fő*

hatóanyagai az antibiotikus hatású lizozim enzim, valamint a biotin és a pantoténsav, amelyek javítják a bőr vízmegtartó képességét.

### Az uborka áruvá készítése

Az uborka értékesítésekor minimum követelmények betartása szükséges, valamint a forgalomba hozatalt kizáró minőségromlás kiszűrése (1. táblázat)

Minimumkövetelmények	Nem elfogadható hibák
ép, egészséges	kártevő jelenléte, kártétel nyoma
tiszta	szennyeződés (föld, piszok, idegen anyag)
friss megjelenésű	látható növényvédőszer maradvány
kártevőtől mentes	rothadás, penész
fajtára jellemzően kifejlett	elszíneződés, sárgulás
kocsánnyal rendelkező	fonnyadás, puha vég
fürtös paradicsom szára legyen friss, tiszta	virágzó vég
idegen szagtól mentes	mechanikai sérülés (törés, horpadás)

1. táblázat Az kígyóuborkára vonatkozó minimumkövetelmények és kereskedelemben kerülést kizáró tulajdonságok [4]



1. ábra Kereskedelmi forgalomba kerülést kizáró terméshibák- terméshéj elszíneződés-göbülés (saját fotó)

A kígyóuborka értékesítése áruházláncokban, sokszor a helyi piacokon is *db-ra történik*. Az ideális méret a 300-400 g közötti. Az uborkánál az egyik legfontosabb szempont az üdeség- frissesség. Fejlettségben a 300-400 g-os uborkák felelnek meg ennek a követelménynek a legjobban.

Az uborka termése igen sérülékeny, így a *szedésnél óvatosan kell eljárni*. A korai időszakban hetente, majd hetente kétszer szedik a hajtattott uborkát. Fényszegény időszakban, gyengébb állománynál a kisebb terméseket célszerű leválasztani.



2. ábra Zsugorfóliázott kígyóuborka tárolhatósága jelentősen jobb a lédíg, csomagolatlan áruétól [3]

A hajtattott kígyóborka mérete minimum 250 g, maximum 550g tömegű lehet. (2. táblázat)

Osztály	Méretkategória (g)	Megjegyzés
I.	300-400	
I.	400-500	
I.	300-350	vagy
I.	350-450	
I.	450-550	
II.	250 alatt	egyenes
II.	alakhibás	deformált, száraz hibás

3. táblázat A kígyóborka osztályozási kategóriái [4]

### Az uborka csomagolása, tárolása

A magyar áru *szedés után 1-2 nap múlva a vevő elé kerül*, míg az import 5-7 nap múlva. Az uborka minőségromlása az egyedi fóliázással késleltethető, *az import uborka általában zsugorfóliázva érkezik*. (2. ábra)

A hajtattott uborka tárolása 13-15 °C hőmérsékleten és 80%-os relatív páratartalom mellett ajánlott.

A *kisebb termésű*, illetve snack (mini) *uborkák forgalmazása tálcás csomagolásban* történik.

### Snack uborka típus

### Ajánlott irodalom

Varga Zsuzsa – Gilingerné Pankotai Mária: ZÖLDSÉGFÉLÉK BIOAKTÍV ANYAGAINAK HATÁSA AZ EMBERI EGÉSZSÉGRE,

[http://mttt.hu/upload/taplalkozas/document/3\\_varga\\_pankotai\\_zolds\\_bioaktiv.pdf?web\\_id=](http://mttt.hu/upload/taplalkozas/document/3_varga_pankotai_zolds_bioaktiv.pdf?web_id=)

### Források

Terbe István- Slezák Katalin (2019): Talaj nélküli zöldség-hajtás, Mezőgazda Lap- és Könyvkiadó. 419p.

[1] FruitVeB Bulletin <https://fruitveb.hu/fruitveb-bulletin-2019-zoldseg-gyumlcs-termesmenyisegek-alakulasa-2011-2019/>

Letöltés: 2021. 03. 10.

[2] [https://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat\\_eves/i\\_zhc023d.html](https://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat_eves/i_zhc023d.html)

Letöltés: 2021. 03. 10.

[3] <https://www.agrarszektor.hu/elemszer/itt-a-valasz-az-orok-kerdesre-ezert-csomagoljak-nejlonba-a-kigyouborkat.17249.html>

Letöltés: 2021. 03. 10.

[4] Termesztési napló, Minőségbiztosítási Kézikönyv. DélKerTÉSZ, 2021.

### Ellenőrző kérdések

1. Milyen hazai és nemzetközi piaci folyamatok hatnak a hazai uborkahajtásra?
2. Foglalja össze a hajtattott uborka áruvá készítésének jellegzetességeit!