

## A tritikálé jelentősége és előnyei a modern mezőgazdaságban

### A tritikálé, mint sokoldalú gabona

Az 1800-as évek végén Svédországban és Skóciában kezdődött a termesztése. A búza és rozs keresztezésével kísérletezve alkották meg. Neve is a két gabona latin nevéből - triticum és secale - jött létre. A 20. század közepére érték el a nemesítésnek azt a fokát miután már külön gabonafélének nevezhetjük.

### A Tritikálé jellemzői és kihívásai az agrárszektorban

Rendkívül hidegtűrő növény. Ezért is kísérleteztek vele elsőként északi országokban. Jellegében és minőségében a búzához hasonlít. Formája azonban a rozs és a búza jegyeit is egyaránt viseli.

Kis vízigényű ezért kevésbé csapadékos területeken is termesztethető. Bár tápanyag igénye sem magas talajminőségre valamelyest mégis érzékeny. Elmondható, hogy a rozs és búza által kedvelt talajok között helyezkedik el. Ezért jól átgondolt vetésre van szükség.

Jellemzően a búza tulajdonságait képviseli tápértékben, fehérjetartalomban. Ellenállóképessége azonban sokkal jobb így vethető később, hidegebb időjárási körülmények között is.



### Tritikálé, mint takarmány

Napjainkban jellemző aszályos időszakok miatt gyakran tapasztalható takarmányhiány a piacokon. Hagyományos takarmányok előállítása ilyen csapadékhiányos időszakokban nagy kihívás elé állítja a gazdálkodókat.

A tritikálé ez esetben is hiánypótlóként képes helytállni. Az extrém tűrőképessége, és kései vetési lehetőségei miatt.

Ezzel pótolható az időjárási anomáliák miatti búza és árpa takarmány az állattartás számára is. További előnyei a magas tápértéke, csakúgy mint az emberi fogyasztásra termesztett változatoknál is. Nem csak önmagában, hanem más takarmányok keverékének összetevőjeként is hasznosul.

### Zöld biomasszáként való felhasználása

A tritikálé szalmáját is használják biomassza előállítására. A biomassza létrehozása és felhasználása fontos gazdasági és környezetvédelmi feladat. Mindenképpen előnyre teszünk szert vele.

Pelletként való alkalmazása a fosszilis fűtő- és tüzelő anyagokat képes felváltani. Ez gazdasági szempontból is előnyös. Megoszlanak azonban a vélemények, hogy az így hasznosított szalmáját a termőterület mennyire hiányolja utána. Ha például nem kerül szerves trágyaként vissza a termőföldre, mivel és hogyan érdemes helyettesíteni?

### Emberi fogyasztás előtt álló kihívások

Vannak törekvések arra, hogy a [tritikálé](#) bizonyos fajtái kiterjedt mértékben legyen képes beépülni étkezésünkbe. Ehhez nemesítések útján értek el.

Teljes kiőrlésű lisztnek magas a rost- és fehérje tartalma. A tönkölyt helyettesíti és jobb dagasztási tulajdonságai miatt kenyérsütésre alkalmas.

Lisztje önmagában nem hoz tökéletes eredményt ezért szükséges valamely további gabonaliszttel keverni (búzával vagy tönkölyvel) annak érdekében, hogy a végtermék állaga és minősége is kiváló legyen.

A tritikálé nemesítése az emberi fogyasztásra nézve azért is lényeges folyamat, mert a sokrétű táplálkozás egyre fontosabb egészségünk megőrzéséhez. A gabonafélék ősidők óta képezik részét az ember étrendjének ezért kézenfekvő egyes új fajok kiemelése e tekintetben is. Így termesztése kapcsán nem csak a takarmányozás, szervestrágya vagy biomasszaként történő felhasználásra érdemes koncentrálnunk, hanem emberi fogyasztás növelésére is.

## **A feldolgozás technikai kihívásai**

A szemek nem csak formára térnek el a búzától, hanem méretre is. A nagyobb, barázdált szemek nehezebben őrlhetők és sokkal nehezebb a héj eltávolítás, így a finomítás is.

A nagyüzemi termelés átállítása erre a ritkább és komplikáltabb eljárásra rendszerint nem gazdaságos, ezért jellemzően kisebb malomipari üzemek végzik a tritikálé őrlését.

## **Tritikálé az élelmiszeriparban**

A Magyar Élelmiszerkönyv malomipari tekintetben már kiegészült a tritikálé négy különböző őrlemény változatra vonatkozó minőségi előírással. Ezek a fehér (TR60), világos (TR90), sötét (TR125) és teljes kiőrlésű (TRTKL) liszt változatok. Ezek feltüntetése a termékeken is kötelező.

Terjedése lassú, de minősége miatt mindenképpen növekvő tendenciát mutat. Legnagyobb mennyiségben Lengyelországban, Németországban termesztik. Nem csak ezeken a területeken, hanem hazánkban is az egészséges élelmiszer kultúra és a sokrétű felhasználásából eredő gazdasági előnyök miatt további fejlődése várható.

Más ismertebb gabonafélék - mint pl. a rozs vagy tönköly - versenytársai ugyan, egyedi tulajdonságai miatt mégis képes piaci előrejutást mutatni.

## **Összegezve**

Elmondható tehát, hogy ez a kicsit talán méltatlanul kevés hírvést kapott hibrid faj kifejezetten sokoldalúan hasznos lehet mindannyiunk számára. Hiszen nem csak az egészséges emberi táplálkozás szolgálatában áll, hanem biomasszaként környezetünk megóvására is hivatott és gazdasági állatok takarmányozásaként is komoly szerepet tölt be. Különleges képességei miatt teszi mindezt olyan hideg és aszályos körülmények között is, melyek más fajok kevésbé képesek.

Ennek megfelelően érdemes gondolkodni hasznosítására. Jövőbeli terveink kialakítására. Kövessük nyomon fejlődését és igény esetén kérjük szakértők véleményét is.