

Warszawa, lipiec 2021 r.  
Informacja prasowa

## Skąd te rumieńce mam? Czyli kilka słów o kolorze jabłek.

**Pierwsze jabłka z tegorocznych zbiorów są już w sprzedaży. Jako pierwsze zbiera się jabłka odmiany early geneva, która cechuje się zielonkawożółtą skórką i pięknym czerwonym wybarwieniem od strony słonecznej. Czasem jednak kolor czerwony może objąć nawet cały owoc tej odmiany. Przy okazji pierwszych zbiorów, warto się zastanowić skąd bierze się kolor jabłek i czy wpływa na ich smak.**

W Polsce uprawia się bardzo wiele odmian jabłek. Kolor ich skórki występuje w odcieniach zieleni, żółci lub czerwieni, a barwy bardzo często mieszają się na jednym owocu.

Z naukowego punktu widzenia na kolor jabłek składa się barwa zasadnicza oraz rumieniec. Barwa zasadnicza to ta, którą widzimy od strony zacienionej. Może być zielona, żółta lub zielonożółta. Natomiast rumieniec, to barwa drugorzędna. W przypadku jabłek jest to czerwień. Barwnikiem wpływającym bezpośrednio na czerwoną barwę skórki jabłka jest flawonoid zwany cyjanidyną. Obecność barwników w jabłkach zależy od ich odmiany i jest uwarunkowana genetycznie. Co ciekawe, są odmiany jabłek takie jak Mutsu i Golden Delicious, które mają tylko zasadniczą barwę skórki, i nie posiadają rumieńca.

Zielone zabarwienie oznacza, że jabłko nie jest przejrzyste, a jego miąższ jest, soczysty i chrupiący. Zielone zabarwienie skórki jest wynikiem występowania w komórkach skórki chlorofilu, którego zawartość jest różna w poszczególnych odmianach. W trakcie dojrzewania, dochodzi do rozpadu tego barwnika oraz naturalnego zwiększania zawartości barwników żółtych i pomarańczowych - karotenu i ksantofilu. Jabłko staje się coraz bardziej żółte. Proces ten jest nieodwracalny i owoc już nigdy nie nabierze zielonej barwy.

Kolor jabłek nie warunkuje bezpośrednio jego innych cech, takich jak smak czy struktura miąższu. Dlatego wybierając owoce dla siebie, warto kierować się cechami danej odmiany, a nie jedynie kolorem skórki. Polskie jabłka są pyszne we wszystkich kolorach.

Artykuł powstał w ramach kampanii CuTE: Kultywowanie smaku Europy. Więcej informacji o kampanii dostępnych jest w oficjalnym serwisie projektu, prowadzonym również w języku polskim: <https://www.fruitvegetableseurope.eu> oraz w social mediach.

Treść niniejszej kampanii promocyjnej wyraża poglądy wyłącznie jej autora, za którą nie ponosi on bezwzględnej odpowiedzialności. Komisja Europejska ani Europejska Agencja Wykonawcza ds. Badań Naukowych (REA) nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za potencjalne wykorzystanie zawartych w niej informacji.



KAMPANIA FINANSOWANA  
Z POMOCĄ UNII  
EUROPEJSKIEJ

UNIA EUROPEJSKA WSPIERA  
KAMPANIĘ PROMUJĄCĄ PRODUKTY ROLNE  
WYSOKIEJ JAKOŚCI.



**Biuro Prasowe**

BRANDMATES – Grzegorz Łukasik

E-mail: [grzegorz@brandmates.pl](mailto:grzegorz@brandmates.pl)

Telefon: +48 535 000 037

Treść niniejszej kampanii promocyjnej wyraża poglądy wyłącznie jej autora, za który ponosi on bezwzględną odpowiedzialność. Komisja Europejska ani Europejska Agencja Wykonawcza ds. Badań Naukowych (REA) nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za potencjalne wykorzystanie zawartych w niej informacji.



KAMPANIA FINANSOWANA  
Z POMOCĄ UNII  
EUROPEJSKIEJ

UNIA EUROPEJSKA WSPIERA  
KAMPANIE PROMUJĄCE PRODUKTY ROLNE  
WYSOKIEJ JAKOŚCI.

