

Nasiennictwo i odmianoznawstwo

TAJFUN – HIT POMORSKO-MAZURSKIEJ HODOWLI ZIEMNIAKA!!!

CULTIVAR TAJFUN – A HIT IN POMERANIAN-MASURIAN POTATO BREEDING !!!

mgr Marta Grabska, Katarzyna Filipowicz, dr inż. Agnieszka Przewodowska
Pomorsko-Mazurska Hodowla Ziemniaka Sp. z o.o., Strzekęcino 11, 76-024 Świeszyno
e-mail: m.grabska@pmhz.pl

Streszczenie

Odmiana jadalna, średnio wczesna o okresie wegetacji ok. 138 dni, wyhodowana w 2004 r. Ma duże okrągłoovalne bulwy o żółtym miąższu i bardzo wysokich walorach smakowych. Typ kulinarny B-BC, a więc nadaje się do przyrządzania większości potraw. Ze względu na wyższą zawartość skrobi (16,9%) jest kwalifikowana również jako skrobiowa. Jest bardzo popularna w uprawie do przetwórstwa dla Zakładów Przemysłu Ziemniaczanego. Daje wysoki plon handlowy, a plon ogólny może sięgać aż 52,5 t/ha. Bardzo dobrze toleruje suszę, ma niskie wymagania glebowe, jest średnio wrażliwa na metribuzynę stosowaną po wschodach ziemniaków. Ważną jej cechą jest wysoka odporność na wirusy i na mątwika ziemniaczanego. Wśród odmian PMHZ najlepiej radzi sobie z zarazą ziemniaka.

Słowa kluczowe: charakterystyka, odmiana Tajfun, ziemniak

Abstract

Tajfun is an edible, medium-early cultivar with a vegetation period of about 138 days, bred in 2004. It has large round-oval tubers with a yellow flesh and very high taste values. Culinary type B-BC, so it is suitable for preparing most dishes. Due to the higher starch content (16.9%), it is also classified as starchy. It is prevalent in cultivation for processing for Potato Industry Plants. It gives a high marketable yield, and the total harvest can reach as much as 52.5 t/ha. It tolerates drought very well, has low soil requirements, and is moderately sensitive to metribuzin applied after potato emergence. Its essential feature is high resistance to viruses and golden nematode. Among the varieties of PMHZ, it copes best with late blight.

Keywords: characteristics, cv Tajfun, potato

Każda firma zajmująca się hodowlą ziemniaka stara się stworzyć takie odmiany, które będzie znał każdy. Jedną z takich odmian Pomorsko-Mazurskiej Hodowli Ziemniaka Sp. z o.o. w Strzekęcinie jest Tajfun, wyhodowana w 2004 r. Wielu producentów i rolników uprawiających ziemniaki na pewno słyszało o tej odmianie, a nasze wyniki sprzedaży świadczą o tym, że jest ona bardzo popularna w naszym kraju.

Tajfun jest odmianą jadalną, średnio wczesną, o okresie wegetacji ok. 138 dni. Ma duże okrągłoovalne bulwy o żółtym miąższu. Jej kwiaty są białe. Jest odmianą o bardzo wysokich walorach smakowych. Ze

względu na typ kulinarny B-BC nadaje się do przyrządzania większości potraw. Przypomnijmy: typ kulinarny B-BC charakteryzuje się tym, że miąższ lekko rozgniata się i rozsypuje pod naciskiem widelca, jest uniwersalny. Najlepiej smakuje w postaci dodatku do obiadu, placków ziemniaczanych i frytek. Odmiana Tajfun ze względu na wyższą zawartość skrobi (16,9%) jest kwalifikowana również jako skrobiowa. Jest bardzo popularna w uprawie do przetwórstwa dla Zakładów Przemysłu Ziemniaczanego.

O popularności tej odmiany decydują również jej zalety w uprawie i wysoki plon handlowy. Według badań COBORU plon

ogólny może sięgać aż 52,5 t/ha. Cechami, które przemawiają za jej wyborem, jest wysoka tolerancyjność na suszę, która w ostatnich latach przysparza kłopotów w wielu uprawach, oraz niskie wymagania glebowe. Charakteryzuje się również średnią wrażliwością na metrybuzynę stosowaną po wschodach ziemniaków.



fot. PMHZ Strzekęcino Sp. z o.o.

Ważną jej cechą jest też wysoka odporność na wirusy (tab. 1) i na mątwika ziemniaczanego. Wśród naszych odmian najlepiej radzi sobie z zarzą ziemniaka.

Tabela 1

Odporność odmiany Tajfun na choroby i wirusy

Odmiana Tajfun	
choroby i wirusy	stopień odporności*
Zaraza ziemniaka	5
Parch zwykły	6
Wirus Y	7

* w skali od 1 do 9; im wyższy wskaźnik, tym wyższa odporność



fot. K. Filipowicz

Podsumowując, odmiana Tajfun jest bardzo popularna wśród producentów ziemniaków ze względu na jej cechy użytkowe. Jest bardzo smaczna, odporna na wirusy i choroby, tolerancyjna na suszę. Rolnicy wybierają ją ze względu na wysoką odporność na wirusy i choroby oraz tolerancyjność na suszę. Producenci od wielu lat doceniają jej wyjątkowy smak i uniwersalność kulinarną.

