A nemes alma vagy házi alma (Malus domestica) a rózsavirágúak (Rosales) rendjébe és a rózsafélék (Rosaceae) családjába tartozó faj.

Termesztése

Az európai almatermés évente 16 millió tonna körül alakul, amelyből 4 millió tonna Lengyelországban terem. 2018 augusztusában az az évi magyarországi termést 700-750 000 tonnára – a megelőző évek termésénél 20-30%-kal többre – becsülték.

Hőmérsékletigénye

Általában: 15–33 oC – a kiegyenlített klímát kedveli

Évi középhőmérséklet: 9–10 oC

Vegetációs időben: 18–19 oC

-20 oC alatt fagykár

Csapadékigénye

600–800 mm, ebből 350–550 mm a tenyészidőszakban.

Felhasználása

Termése világszerte közkedvelt gyümölcs, frissen fogyasztható. Nyersen, kockákra vágva ideális salátákba, főzve gyümölcslevesekhez, kompótnak, de téli tárolásra befőttnek, lekvárnak is alkalmas. Használható szószok készítéséhez és süteményekben is ízletes. Jellegzetes sütemény az almáspite, aminek a töltelékét fahéjjal fűszerezett almareszelék adja. Kipréselt leve a legtöbb gyümölcslé egyik legfőbb alkotóeleme, kissé fanyar, savanykás ízével ezekben mind dominál. Vékony, lapos szeletekre vágva, majd kiszárítva almachips (aszalvány) készíthető belő-le, ami még szárazon is savanykás. Már a rómaiak korában is 29 almafajtát tartottak számon, előszeretettel fogyasztották és bort is készítettek belőle. Tartalmaz kalciumot, foszfort, vasat, magnéziumot, nátriumot, káliumot, nyomelemeket, valamint A-vitamint, B-komplex vitaminokat, és némi C-vitamint is, ami a héjban található meg a legnagyobb mennyiségben. A B-vitaminok nagyon jó hatással vannak az emésztésre, mivel serkentik, elősegítik a táplálék fel-szívódását.

Almafa