

Физиологични промени и нарушения в растителната продукция през и след беритбения период

Автор(и): доц. д-р Невена Стоева

Дата: 29.11.2015



Успешното и продължително съхранение на растителната продукция в следберитбения период зависи от редица вътрешни и външни фактори. Основните вътрешни фактори са водното съдържание, физиологичната активност на клетките в момента на беритбата, степента на развитие на растителния орган и покривната тъкан, концентрацията и видът на дихателния субстрат (въглеhidрати, белтъци, мазнини) и др.

От външните фактори с най-важно значение в следберитбения период са температурата, влажността на средата и газовият състав. Качеството и съхранимостта на продукцията зависи и от условията и приложената агротехника през вегетацията – резитба, торене, поливен режим и др. При големи температурни колебания могат да се получат горчиви ядки (петна), стъкловидност или склонност към покафеняване на месото на плодовете. Добре осветените плодове се съхраняват по-добре и натрупват повече въглеhidрати, киселини и феноли в сравнение със засенчените. Неравномерното осигуряване с вода до момента на беритба намалява масата на плодовете и влошава структурата им. При оптимален поливен режим съдържанието на въглеhidрати и киселини е по-високо и разграждането им протича по-бавно. Високите норми на торене и особено едностранчивото торене влошават качеството и съхранимостта на плодовете. Плодовете на много младите и стари дървета са с по-ниско качество и се съхраняват по-трудно.

В следберитбения период в растителната продукция протичат редица биохимични промени, по-важните сред които са следните: Намаляване количеството на органичните киселини; повишаване на съдържанието на захарите поради хидролизата на скорбялата; засилване на синтезът на летливи ароматни вещества.

Цялата статия може да прочетете в списание "Растителна защита", брой 10/2015 г.