

Modificări fiziologice și tulburări în producția vegetală în timpul și după perioada de recoltare

Автор(и): доц. д-р Невена Стоева

Дата: 29.11.2015 Брой: 11/2015



Depozitarea cu succes și pe termen lung a produselor vegetale în perioada post-recoltă depinde de o serie de factori interni și externi. Principalii factori interni sunt conținutul de apă, activitatea fiziologică a celulelor în momentul recoltei, gradul de dezvoltare al organului plantei și al țesutului său de acoperire, concentrația și tipul substratului respirator (carbohidrați, proteine, grăsimi), etc.

Printre factorii externi, cei mai semnificativi în perioada post-recoltă sunt temperatura, umiditatea mediului și compoziția gazoasă. Calitatea și capacitatea de păstrare a produselor depind și de condițiile și practicile agricole aplicate în timpul sezonului de vegetație – tăiere, fertilizare, regimul de irigare, etc. Fluctuațiile semnificative de temperatură pot duce la apariția petelor amare, a aposului sau a unei tendințe de înbrunare a pulpei fructelor. Fructele bine expuse se depozitează mai bine și acumulează mai mulți carbohidrați, acizi și fenoli comparativ cu cele umbrite. O

alimentare neuniformă cu apă până în momentul recoltei reduce masa fructelor și înrăutățește structura acestora. Într-un regim optim de irigare, conținutul de carbohidrați și acizi este mai mare, iar descompunerea acestora are loc mai lent. Ratele ridicate de fertilizare, în special fertilizarea unilaterală, înrăutățesc calitatea și capacitatea de păstrare a fructelor. Fructele de la pomi foarte tineri și bătrâni sunt de calitate inferioară și mai dificil de depozitat.

În perioada post-recoltă, au loc o serie de modificări biochimice în produsele vegetale, dintre care cele mai importante sunt următoarele: Scăderea cantității de acizi organici; creșterea conținutului de zaharuri datorită hidrolizei amidonului; intensificarea sintezei substanțelor aromatice volatile.

Întregul articol poate fi citit în revista "Protecția Plantelor", numărul 10/2015.