

# 加工用番茄——食品工业的关键要素

Автор(и): Растителна защита  
Дата: 13.08.2024 Брой: 8/2024



## 关于加工番茄，你需要了解什么？

加工番茄与鲜食番茄的要求不同。在为加工行业开发品种时，重点不仅在于高产量和抗重要的经济性病害及有害害虫，还在于与为市场准备的最终产品相对应的附加特性。因此，加工番茄主要可分为三大类：罐装番茄、番茄酱以及番茄沙司和番茄调味酱。

因此，在种植加工番茄时，对其预定用途有清晰的愿景至关重要。例如，在整个番茄罐头行业中，番茄品种的细长形状、果实的坚实度以及易剥皮性都至关重要。



来自波波维察的一位年轻且非常用心的农民种植的优质亨氏品种番茄

由Phyto Terra公司在保加利亚市场提供的亨氏番茄品种，是一种中晚熟番茄品种，生育期为75-80天。它适用于露地栽培，进行夏秋季收获。果实呈圆形，重量约为120-150克。

亨氏品种对黄萎病和镰刀菌枯萎病等病害具有抗性。

该番茄抗裂果，产量高，糖度（含糖量）高，最重要的是美味可口！

在种植加工番茄方面，您可以始终信赖Phyto Terra为您提供必要的建议和帮助。

Phyto Terra 祝您收获丰硕，果实美味！

---

乔治·桑德罗斯：“我们成功事业的愿景，基于从种子到丰硕收获的全程关怀”

---

**Fitto Terra** 是生产商、加工商以及终端消费者可靠的合作伙伴。

欲了解更多信息，您可以联系Phyto Terra的Teodora Tasseva，她是Sandros在保加利亚的独家代表，电话：+359

878 15 54 85，电子邮件：fitto\_terra@abv.bg