

ВНГО по чаю и субтропическим
культурам

Тавдгиридзе Г.Н.

ИЗМЕНЕНИЕ БИОХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ В ЦИТРУСОВЫХ ПЛОДАХ ВО ВРЕМЯ ХРАНЕНИЯ

Сохранение урожая в течение круглого года является, несомненно, сложной задачей, поэтому мало вырастить высокий урожай, не менее важно во время убрать и хорошо сохранить его. Успешно решить поставленную задачу можно лишь на основе правильной биохимической теории. В плодах и в овощах в процессе хранения происходит распад сложных органических веществ на более простые соединения.

Из всех citrusовых плодов наиболее высокой устойчивостью к пониженным температурам хранения обладают мандарины, затем апельсины и, наконец, лимоны. В то же время по степени устойчивос-

ти и микроорганизмизм лимоны находятся на первом месте, апельсины - на втором и мандарины - на третьем.

Нами было изучено влияние форм и доз азотных удобрений на лежкоспособность плодов мандарины.

С этой целью были взяты образцы по следующим вариантам:

1) без удобрений, 2) РК + СаО по агроправилам (фон), 3) фон + аммиачная селитра (№ - I доза), 4) фон + мочевины (№ - I доза), 5) фон + мочевины формальдегидное удобрение (№ I - доза), 6) фон + мочевины формальдегидное удобрение (I-2 дозы), 7) фон + сульфат аммония (№ - I доза).

Во время хранения нами были изучены следующие вопросы:

1) механический и биохимический анализ.

После сбора урожая плоды были рассортированы в лабораторных условиях по стандарту плоды цитрусовые ГОСТ 4427-70, ГОСТ 4429-70.

Температуру и влажность воздуха в помещениях в период хранения измеряли постоянно, т.е. мандарины в естественных условиях хранились 3 месяца от 3-го декабря по 3-е марта. Взвешивание плодов производили через каждые 10 дней.

Во влажных субтропиках Западной Грузии, где цитрусовые размещены на бедных элементами питания почвах, уровень питания мандаринового дерева азотным удобрением не только дает высокий урожай, но и способствует удлинению срока хранения плодов в зимний период в обычных условиях.

В период 3-месячного хранения при повышенном питании азотными формами удобрений плоды без обертки сохранили наибольший процент сахаров и аскорбиновой кислоты, что придавало им диетические качества.