

Spis treści

1. Wstęp	7
2. Materiał i metody	9
2.1. Materiał roślinny	9
2.2. Metody analityczne i biometryczne	10
2.2.1. Zbiór, suszenie orzechów i oznaczanie zawartości wody	10
2.2.2. Oznaczanie zawartości tłuszczu	11
2.2.3. Oznaczanie zawartości kwasów tłuszczowych	11
2.2.4. Oznaczanie zawartości tokoferolu we frakcji tłuszczowej ..	11
2.2.5. Oznaczanie zawartości białka	12
2.2.6. Oznaczanie zawartości cukrów i skrobi	12
2.2.7. Oznaczanie masy 100 orzechów i jąder, klasy ich wielkości, udziału jądra w orzechu, stopnia wypełnienia oraz wyściółki	13
2.2.8. Określanie wymiarów orzechów oraz współczynnika ich kształtu (WK) i współczynnika spłaszczenia (WS)	14
2.2.9. Określanie wymiarów jąder oraz współczynnika ich kształ- tu (WK)	15
2.2.10. Szacunkowa ocena atrakcyjności wyglądu orzechów	15
2.3. Metody oceny cech decydujących o przydatności badanych odmian leszczyny do uprawy	15
2.3.1. Określanie terminu, przebiegu i sposobu kwitnienia	15
2.3.2. Oznaczanie wskaźnika potencjalnej plenności (WPP)	16
2.3.3. Oznaczanie terminu zbioru orzechów	16
2.3.4. Określanie odporności odmian leszczyny na choroby i szkod- niki	17
2.3.4.1. Określanie odporności na moniliozę	17
2.3.4.2. Określanie odporności na słonkowca orzechowca ..	17
2.3.4.3. Określanie odporności na wielkopąkowca leszczyno- wego	18
2.3.5. Określanie skłonności odmian leszczyny do formowania orzechów pustych	18
3. Wyniki i ich omówienie	19
3.1. Zawartość wody w jądrach orzechów	19
3.2. Składniki frakcji tłuszczowej i jej udział w masie jądra	20
3.2.1. Zawartość oleju	20
3.2.2. Zawartość i skład kwasów tłuszczowych	23
3.2.3. Zawartość tokoferolu (witaminy E)	28
3.3. Składniki frakcji nietłuszczowej	30
3.3.1. Zawartość białka	30
3.3.2. Zawartość cukrów	32
3.3.3. Zawartość skrobi	33
3.4. Masa 100 orzechów oraz jąder i klasa ich wielkości	35

3.5.	Wymiary orzechów, współczynnik kształtu (WK) i spłaszczenia (WS) oraz klasyfikacja kształtu	37
3.6.	Procentowy udział jądra w orzechach, stopień ich wypełnienia oraz ilość wyściółki	38
3.7.	Wymiary jądra orzechów oraz współczynnik ich kształtu (WK) i klasa wielkości	39
3.8.	Atrakcyjność marketingowa orzechów	41
3.9.	Fenologia kwitnienia	42
3.10.	Potencjalna plenność odmian leszczyny (WPP)	45
3.11.	Terminy zbioru orzechów	46
3.12.	Odporność na choroby i szkodniki	48
3.12.1.	Odporność na moniliozę	48
3.12.2.	Odporność na słonkowca orzechowca	49
3.12.3.	Odporność na wielkopąkowca leszczynowego	50
3.13.	Sklonności odmian do formowania orzechów pustych	51
4.	Wnioski	53
	Literatura	55