

Spis treści

1. Wstęp i cel pracy	5
2. Przegląd literatury.....	7
2.1. Charakterystyka botaniczna dyni zwyczajnej	7
2.2. Wartość biologiczna owoców patisona	9
2.3. Metody uprawy i dojrzałość zbiorcza owoców patisona	15
2.4. Zmiany w zawartości składników chemicznych podczas przechowywania dyni zwyczajnej	17
2.5. Środki przedłużające trwałość przechowalniczą warzyw	19
3. Materiał i metody	23
3.1. Charakterystyka materiału badawczego	23
3.2. Metody prowadzonych badań	23
3.2.1. Ocena plonowania i jakości owoców wybranych odmian patisona, uprawianego z siewu oraz z rozsady	23
3.2.2. Skład chemiczny owoców patisona zależnie od odmiany oraz fazy dojrzałości zbiorczej	25
3.2.3. Wpływ wybranych środków na przedłużenie trwałości przechowalniczej owoców patisona	29
3.3. Analiza statystyczna wyników badań	30
4. Charakterystyka warunków meteorologicznych i glebowych	31
4.1. Warunki atmosferyczne w trakcie prowadzenia doświadczeń polowych	31
4.2. Warunki glebowe	35
5. Wyniki.....	37
5.1. Ocena plonowania i jakości owoców wybranych odmian patisona, uprawianego z siewu oraz z rozsady.....	37
5.1.1. Wpływ metody uprawy i fazy dojrzałości zbiorczej owoców na wielkość plonu ogólnego	37
5.1.2. Cechy biometryczne owoców i nasion patisona	39
5.2. Skład chemiczny owoców patisona w zależności od odmiany oraz fazy dojrzałości zbiorczej.....	41
5.2.1. Zawartość suchej masy, popiołu ogólnego, azotu ogólnego oraz białka ogółem	41
5.2.2. Zawartość cukrów ogółem, redukujących, sacharozy i błonnika surowego	42

5.2.3. Zawartość ekstraktu ogólnego oraz kwasowość ogólna i czynna.	43
5.2.4. Zawartość azotanów i azotynów.	44
5.2.5. Zawartość barwników chlorofilowych	45
5.2.6. Zawartość kwasu L-askorbinowego, karotenoidów ogółem, polifenoli ogółem oraz aktywność antyoksydacyjna	46
5.2.7. Ocena zależności aktywności antyoksydacyjnej od zawartości chlorofilu ogółem, kwasu L-askorbinowego, karotenoidów ogółem oraz polifenoli ogółem.	47
5.2.8. Zawartość makroskładników	49
5.2.9. Zawartość wybranych mikroskładników	52
5.2.10. Zawartość metali ciężkich.	53
5.3. Wpływ wybranych środków traktowania pozbiorniczego na trwałość przechowalniczą owoców patisona.	55
5.3.1. Zmiany w zawartości suchej masy.	55
5.3.2. Zmiany w zawartości cukrów rozpuszczalnych ogółem	56
5.3.3. Zmiany kwasowości ogólnej	58
5.3.4. Zmiany w zawartości azotanów	59
5.3.5. Zmiany w zawartości chlorofilu	60
5.3.6. Zmiany w zawartości kwasu L-askorbinowego	63
5.3.7. Zmiany w zawartości karotenoidów ogółem	65
5.3.8. Zmiany w zawartości polifenoli ogółem	66
5.3.9. Zmiany aktywności antyoksydacyjnej	67
5.3.10. Zmiany ubytków naturalnych masy owoców w czasie przechowywania	69
6. Dyskusja wyników	71
7. Wnioski	83
Bibliografia	85
Streszczenie	99
Summary	101
Zusammenfassung	103