

Запажања о неким интродукованим и аутохотоним сортама јабука у Полимљу

Долина Лима претставља главно производно подручје континенталног воћа у Црној Гори гдје, поред шљиве, јабука налази исто тако нарочито повољне услове за успијевање.

У периоду између два рата Пољопривредна комора из Београда увезла је из Америке извјену количину вијока разних сората јабука од којих потичу скоро све америчке сорте јабука, које се данас гаје у нашој земљи. Ондашњи воћни расадници у Бијелом Пољу, Новом Пазару и др. размножили су ове сорте и код нас тако да су оне у горе наведеном подручју у приличној мјери заступљене.

У погледу сортног састава јабука у Долини Лима имамо велико шаренило, нарочито домаћих сората а и страних сората има доста велик број.

Ради упоређења, у погледу хемиског састава односно квалитета, између неколико домаћих истакнутијих и неких импортираних сората јабука извршена је њихова хемиска анализа чији су резултати приказани у доњој табели. Анализу је извршио Хигијенско-епидемиолошки завод, Хемиско одјељење на Цетињу. Од домаћих сората биле су узете на проучавање пашинка, колачара, будимка и дапсићанка а од страних енглеска златна парменка, љепоцвјетка, боскопка, јонатан и вајнсеп.

Анализирајући ове податке долази се до следећих закључака:

Од страних сората највише цјелокупног шећера показује вајнсеп (14,13%), затим јонатан (13,08%), енглеска златна парменка (13,03%), боскопка (13,02%), а најмање љепоцвјетка (12,19%).

Најбоље органолептичке особине, од испитиваних сората, имају енглеска златна парменка, затим боскопка, љепоцвјетка и јонатан. Вајнсеп, који је у условима Полимља показао највиши проценат шећера, је сорта другог реда с обзиром на органолеп-

тичке особине. У том погледу он долази иза остале четири америчке сорте које припадају првој вредносној групи.

По садржају инвертног шећера, који људски организам директно искоришћава, на прво мјесто долазе вајнсен и јонатан.

Хемиска анализа извршена 27 јануара

Ред. бр.	Назив материје	Пашинка %	Колачара %	Боскопка %	Љепецветна %	Енг. златна пармен. %
1	Воде	82,56	86,46	82,88	81,28	85,35
2	Чврстих материја	17,44	13,54	17,12	18,72	14,65
3	Инвертног шећера	10,1	9,48	10,5	9,44	9,61
4	Сахароза	1,03	1,28	2,52	2,75	3,42
5	Цјелокуп. јабучне кисел.	0,45	0,48	1,06	0,49	0,47
6	Нераствориво у води	2,31	1,73	1,76	1,76	1,73
7	Пектин таложен у алкохолу	0,62	0,68	0,82	0,65	0,62
8	Пепео	0,28	0,31	0,33	0,33	0,28
9	Алкалитет пепела	3,48	3,51	4,5	4,5	4,7
10	Екстракта у воденом раствору	12,6	12,4	17,6	17,6	15,2
11	Ц-витамина	1,9 mg	3,0 mg	4,1 mg	4,3 mg	4,9 mg

Хемиска анализа извршена 26 фебруара 1954 г.

Ред. бр.	Назив материје	Будимка %	Дапсинанка %	Јонатан %	Вајнсен %
1	Воде	83,55	86,69	85,02	81,60
2	Чврсте материје	16,45	13,31	14,98	18,40
3	Инвертни шећер	7,14	8,84	10,84	11,4
4	Сахароза	1,93	3,27	2,24	2,73
5	Цјелок. кисел. као ј.	0,375	0,137	0,43	0,51
6	Нерастворена материја у води	1,68	1,46	1,80	1,86
7	Пектин таложен у алкохолу	1,34	0,98	0,87	1,17
8	Пепео	0,25	0,22	0,29	0,35
9	Алкалитет пепела	2,52	3,05	2,91	4,73
10	Екстракт у воденом раствору	13,4	13,4	16,8	18,1
11	Ц-витамин	2,8 mg	2,56 mg	3,04 mg	1,36 mg

Инвертни шећер је од нарочитога значаја за реконвалесценте, младе организме и физичке раднике.

У погледу садржаја цјелокупног шећера од домаћих сората на прво мјесто долази дапсићанка (12,11%), затим пашинка (11,13%), колачара (10,76%) и најзад будимка (9,07%). Према томе, у односу на наведене стране сорте наше су домаће сорте слабије у шећеру. Примјећује се да су дапсићанка и пашинка наше чисто аутохтоне сорте, боље од познатих домаћих сората будимке и колачарке, које се сматрају квалитетнијим домаћим сортама.

По садржају цјелокупне киселине, прерачунате у јабучну, релативно су најбогатије стране сорте. У овом погледу од њих се нарочито истиче боскопка са 1,06% киселине, док јонатан садржи најмањи проценат од свих њих (0,43%). Код домаћих сората највише цјелокупне киселине показује колачара (0,48%) а најмање дапсићанка (0,137%). Домаће сорте погодне су за прераду а као стоне долазе у обзир само за домаће тржиште.

Ако у предњем прегледу упоредимо прва два показатеља (ред. бр. 1 и ред. бр. 2), који показују однос воде према чврстим материјама, видјећемо да од интродукованих сората највише воде има енглеска златна парменка (85,35%) а најмање љепоцвјетка (81,35%). Према томе, за израду јабучног сока најбоље би одговарале парменка и јонатан, а за прераду, гдје се тражи више чврстих материја, љепоцвјетка.

Међу домаћим сортама највише сока има дапсићанка (86,69%) а најмање пашинка (86,56%). Домаће сорте садрже више воде од страних импортираних сората, те би скоро све дошле у обзир за прераду док су прве типично стоне сорте. Ово тим прије што се данас у прехранбеној индустрији највише полаже на израду сокова, који се од свих воћних прерађевина највише цијене. Према томе, од испитиваних домаћих сората за израду сокова долазе првенствено у обзир дапсићанка и колачара.

Пошто потрошачи траже претежно слатко-накиселе сокове, а дапсићанка даје слadak сок, то би било нужно њен сок купажирати са соком неке кисјелије сорте. За ту сврху можда би била добра наша аутохтона полимска сорта арапка (бугарка), која има већи проценат кисјелине. Овом проблему требало би посветити потребну пажњу, јер је у плану подизање једне модерне фабрике за прераду воћа у Бијелом Пољу, која ће претежно производити ове најдрагоцјеније воћне прерађевине сладосокове.

За прерађивачку индустрију су још важни пектини који стежу (желирају) прерађевину те су стога неопходни за израду џемова, мармелада и желеа. Пектин се као сировина додаје чист прерађевинама но уколико га више има у воћним плодовима, у толико су они погоднији за прераду. Зелени плодови садрже највише пектина а постепено са зрењем њега бива све мање у плоду. Од наведених домаћих сората највише пектина садржи будимка (1,34%), затим дапсићанка (0,98%), па колачара (0,68%), а најмање пашинка (0,62%). Стране сорте, које овдје расматра-

мо, по садржају ове материје долазе иза домаћих, највише је има вајнсепа (1,17%), а најмање енглеска златна парменка (0,62%).

Ако упоредимо проценат пепела, прво код интродукованих сората, видјећемо да га највише има вајнсепа (0,35%) а најмање енглеска златна парменка (0,28%). Алкалитет пепела је највећи код вајнсепа (4,73%) а најмањи код јонатана (2,91%). Он показује колико у једном плоду, од цјелокупних минералних материја, има база. Код аутохтоних сората највише пепела има колачара (0,31%), а најмање дапсићанка (0,22%). Минералне материје су неопходне људском организму ради неутралисања органских киселина, које се стварају за вријеме процеса варења хране, нарочито оне анималног поријекла, као и ради њиховог учешћа у стварању неких органских једињења, потребних организму. Као биогени елементи калциј, фосфор и гвожђе, играју значајну улогу у човјечијем организму. Гвожђе изграђује хемоглобин и даје му црвену боју, калциј и фосфор изграђују кости и бијела крвна зрнца. Према томе, минералне материје имају вишеструки значај за људски организам, због чега претстављају врло важне састојке јабука и осталог воћа.

Поред наведених материја јабуке садрже и витамине Ц, Б₁ и у траговима витамин А. Но, јабуке нијесу нарочито богате у овим материјама. Количина витамина Б₁ креће се од 30 до 120 мг (милиграма) у 100 грама плода, узето уопште за све сорте плодова јабука, док витамина Ц имамо од 1,36 мг код вајнсепа до 4,9 мг код енглеске златне парменке, а код домаћих од 1,9 мг код пашинке до 3 мг код колачаре.

Упоређујући домаће са страним сортама у погледу главних састојака, тј. шећера, киселине, минералних материја и витамина, види се да стране сорте садрже неке више а неке једнако тих материја као и наше домаће сорте. Код страних сората примјетно је да вајнсепа, као сорта друге вредносне групе, стоји у повољнијем положају у погледу тих материја, од осталих страних сората које припадају првој вредносној групи. Исто тако наше аутохтоне полимске сорте, дапсићанка и пашинка не изостају иза будимке и колачаре већ у извјесним материјама стоје испред њих.

Мада је хемиски састав битан за одређивање квалитетних особина плодова једне сорте, поред њега врло важну улогу, у том погледу, играју органолептичке особине плода, а нарочито укус, мирис, сочност, чврстина плода, топивост у устима и низ других унутрашњих и спољашњих особина плода. Стога квалитет плода одређују органолептичке особине и хемиски састав, узети заједно. Пашинка је бољих органолептичких особина од будимке, колачаре и дапсићанке, али заостаје у многим хемиским материјама. Стране висококвалитетне сорте јабука које смо напријед навели су боље од домаћих у погледу органолептичких особина, због чега су и више цијењене и као стоне сорте су првокласне. Наше аутохтоне сорте више одговарају за прерађивач-

ке сврхе, прво стога што су слатке а затим што су у основним хемиским материјама слабије од наведених страних сората.

Једну сорту чини квалитетно добром хармонија свих њених органолептичких особина, тј. кад плодови нијесу ни преслатки нити прекисели, кад су миришљави, сочни итд. Ако су и хемиске материје у повољном односу, онда је сорта као стона квалитетна. Златна парменка у томе предњачи, мада не много, испред љепецвјетке, боскопке па и јонатана.

Поред квалитета плодова важни су фактори родност, крупноћа плодова и њихов број по стаблу. Уколико се једна сорта боље аклиматизира у једном реону, утолико ће редовније рађати, давати плодове крупноће, својствене самој сорти и у оном броју по стаблу колико би давала у свом завичају. Међутим, аклиматизација страних сората јабука је врло тешка, јер су јабуке мезотопи. Стога се научно истраживачкој служби поставља као један од задатака рјешавање овога проблема, било увођењем нових сората било стварањем нових сората путем укрштања. И један и други пут су дути и захтијевају доста времена и рада.