

Инж. Доброслав РАХОВИЋ
Пољопривредни факултет — Земун

О неким проблемима гајења дуња у нашем воћарству

Производњи дуња у нашој земљи се поклања мало пажње, па према томе и у нашој Републици, иако ова врста, због извјесних особина плодова, заслужује посебну пажњу.

Према статистичким подацима за 1960. год. број стабала дуња у ФНРЈ износио је 911.000 од чега 674.000 комада способних за род. Од укупног броја стабала воћа, на дуње отпада 0,8%, а од укупног броја родних стабала дуња у ФНРЈ, на нашу Републику отпада 27.000 комада или 4%. Међутим, у односу на остале воћне врсте у Црној Гори дуња заузима десето мјесто.

У 1961. години укупна производња дуња у нашој земљи износила је 1.380 вагона, или 0,7% од укупних приноса воћа. У истој години, укупна производња дуња у нашој Републици износила је 57 вагона или 4,1% од укупне производње у нашој земљи.

Посљедњих година доста се ради на подизању плантажних воћњака, у коју су сврху одобрена прилична средства. За дуњу је само 1959. год. одобрен зајам за подизање 10,25 хектара, што ће се свакако одразити на даље ширење ове воћне врсте.

Дуња као воћна врста по својим биолошким особинама стада у ону групу воћа која је скромна у захтјеву за земљиштем, климом и агротехником. Она за добро успијевање тражи алувијална земљишта поред текућих вода. Има особину да позно цвјета (крајем априла или почетком маја). Захваљујући тој особини, избјегава позне прољећне мразеве, те се са успјехом може гајити и у нашој Републици, што има великог значаја. У погледу опрашивања не представља тако рећи никакве захтјеве, јер је самооплодна (скоро све сорте које се у нас гаје), те се може гајити и у једносортном засаду. Дуња се врло лако размножава — најчешће резницима, што представља погодност за расадничку производњу. Међутим, са успјехом се може калемити и на обичној дуњи или глогу.

На другој страни користи од плодова дуња су велике и вишеструке. Њен плод према I. F. Radu-и и сарадницима садржи: воде 77,43—87,21%, укупног шећера 7,28 — 12,90%, укупних киселина 0,59 — 1,76%, танинских материја 0,19 — 0,44%, пектинских материја 0,73 — 1,13%, протеина 0,31 — 0,66%, минералних материја 0,28 — 0,50% аскорбинске киселине (Ц витамин) 10,80 — 38,20 мгр. процената.

Ако се узму у обзир природни услови за гајење дуња у нашој Републици, гдје се дуња спорадично гаји од давнина, са једне стране, и проширени развој индустрије за прераду воћа, са друге, потребно би било поклонити више пажње и овој воћној врсти. По нашем мишљењу перспектива развоја дуњарства у нашој Републици постоји, захваљујући постојећој конзервној индустрији гдје се плодови дуња могу искористити за израду мармеладе, џемова, компота, слатког или неких других послastiца. Посебно се плодови дуња цијене у конзервној индустрији због садржаја пектина, који има огромну желирајућу моћ и што мијешањем са другим воћем, производима даје пријатну арому, укус и чврстоћу.

Из изложеног се види да оправдања слабој заступљености ове воћне врсте у нашој Републици — нема. Ако се сматра да су разлози томе у непогодности плодова за потрошњу у свјежем стању или у ограниченој употреби за домаћу прераду, развој конзервне индустрије у Бијелом Пољу ово може ријешити. Производња садног материјала такође не представља проблем, пошто се дуња у расаднику врло брзо и сигурно размножава.

Ипак, постојеће стање дуњарства (спорадично гајење, лош избор сорти и неискоришћавање широких могућности дуње као сировинске базе у конзервној индустрији), уз врло мала улагања може се поправити не утичући штетно на развој осталих воћних врсти. Сматрамо да би једна тенденција у повећању површина под засадама дуња имала свога оправдања и била интересантна не само за произвођача него и за конзервну индустрију. Ово тим прије што би конзервна индустрија склапањем извјесних аранжмана са произвођачима утицала на избор сорти које су за њу интересантне, а и за произвођаче корисне.

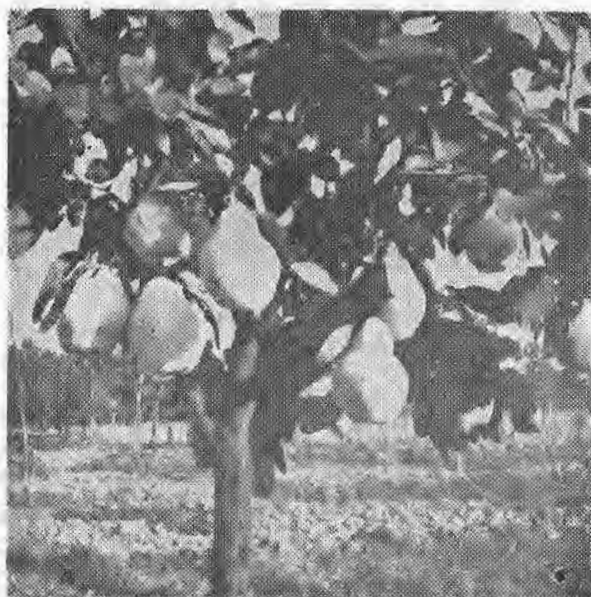
О асанацији већ постојећих дуњика нема ни говора, јер чистих засада дуња у нашој Републици скоро и нема, те би проблематика ширења ове воћне врсте углавном била усмјерена на подизање нових засада и правилан избор сорти за конзервну индустрију.

Подизање нових засада.— Приликом подизања засада, земљиште треба изриголовати на дубини до 50 см пошто дуња има плитак коријенов систем. Овом приликом треба избјегавати терене гдје се очекују подземне воде. Када се изврши припрема земљишта, обично на растојању 5х5 м, посаде се саднице дуња. За садњу важе иста правила као код осталих воћних врста.

Послије садње треба примјењивати пуну агротехнику, како до ступања на родност, тако и послије тога. Овдје се може имати на уму да дуња може одлично да успијева на свим системима узгоја, јер се изврсно прилагођава. Посљедњих година у неким земљама дуње гаје и у шпалирском узгоју (палмета са косим гранама). Тако посађена садница ће у трећој или четвртој години донијети плодове који се развијају на љеторастима израслим у истој вегетацији. Што се тиче резидбе стабала у пуној родности, она углавном зависи од примјењеног система узгоја. Ако се ради о слободном узгоју круне, онда се резидба састоји само у дјелимичном проређивању грана и гранчица, а касније, када стабло достигне старост 15 — 20 година, може се извршити извјесно подмлађивање.

Избор сортимента. Сортимент дуња у нашој земљи је врло мали. Сматра се да двије сорте, врањска и лесковачка дуња, чине преко 90% сорти, док остало отпада на неке друге сорте. Плодови ових сорти су одличног квалитета, тако да су због тих особина ушле у сорimente многих страних земаља и описане у свјетским помологијама.

Врањска дуња коју популарно називају „дуњац“, има врло крупне плодове — 12 см дуге и око 8 см широке, крушкастог облика, знатно дуже него шире са неравном површином. Има месо жуте боје. Ова сорта има ману да има већу количину камених ћелија које плодовима умањују вриједност. Месо приликом ку-



Сл. 1. Врањска дуња

вања у казанима дјелимично пуца, те умањује вриједност лијепим кришкама када се прави слатко. Међутим, ова сорта добро рађа (око 100 кг по стаблу), гдје плодови достижу тежину некада и до 1,5 кг.

Лесковачка дуња, коју називају „дуња“, има ситније плодове, 9,5 см дугачке и 8,5 см широке, док се тежина једног плода креће од 250—260 гр. Плодови су округластог облика, равне површине, те се може љуштити машинама, са сочним, пријатним и ароматичним месом, које има мање камених ћелија од претходне, па је за индустријску прераду погоднија од врањске. Ова сорта зри у првој половини октобра. Сматра се да од укупног броја сорти у Југославији отпада 10% на ову сорту, док остало отпада на врањску.



Сл. 2. Шампион

Шампион је сорта крушкастог облика са нешто суженијим дијелом плода до петељке, дужине 10, а ширине 9 см. По величини плода приближава се врањској дуњи. У многим земљама је прилично раширена, док је у нашој земљи слабије позната.

Поред ове три, познате су и сљедеће сорте које имају високу технолошку вриједност у конзервној индустрији: португалска, малиформе, екмек, хаван, ван деман, борецки, цариградска дуња и др. Ево хемијског састава неколико најважнијих сорти дуња према F. S c a r a m i z z i-у:

Сорта	Сува материја %	Шећер укупан редуц. %	Киселине (јабучна) %	Пектинске материје %
Брањска	14,0	7,40	0,94	0,30
Лесковачка	12,2	7,40	0,87	0,52
Шампион	13,0	6,50	1,14	0,46
Ејмек	13,8	7,00	1,26	0,30
Хаван	15,8	8,80	0,60	0,61
Малиформе	14,0	7,90	0,86	0,22
Португалска	12,4	6,50	1,00	0,56
Моллеска	14,0	9,70	0,94	0,54
Ван Деман	18,2	10,20	1,21	0,78

Посљедња истраживања говоре да се плодови дуња са великим успјехом могу чувати и у расхладним уређајима (хладња-чама) на температури 0,5° — 0,0°С и у релативној влази од 80 — 85%.

ЛИТЕРАТУРА

1. Бубић Ш.: Специјално воћарство, Сарајево, 1952.
2. Булатовић С.: Посебно воћарство (скрипта), Београд, 1961.
3. Никетић М.: Крушка, дуња и мушмула, Београд, 1955.
4. Radu I. F. и сарад: Proprietatile fizice, chimice si tehnologice ale fructelor principalelor specii pomicele cultivate in R. P. R. Bukurest, 1951.
5. Scaramuzzi F.: Contributo allo studio delle cultivar di contogno da fruto. (Rivista della Ortoflorofruitticoltura Italiana №11 — 12/1957, Firenze.
6. Статистички годишњак ФНРЈ за 1961, Београд.