

CZU: 634.1:575

**INFLUENȚA PREPARATULUI „FITOMAG” ASUPRA MODIFICĂRII VALORILOR
UNOR INDICI BIOCHIMICI LA FRUCTELE DE MĂR PE PARCURSUL
PERIOADEI DE PĂSTRARE ÎNDELUNGATĂ**

Alexandru NICUȚĂ

Institutul de Genetică, Fiziologie și Protecție a Plantelor

În articol sunt prezentate rezultatele cercetărilor privind influența preparatului „Fitomag” asupra proceselor de maturare-senescență la fructele de măr în perioada de păstrare îndelungată. În rezultatul tratării fructelor după recoltare cu acest preparat se încetinesc procesele de biodegradare a compușilor biochimici, fructele își păstrează mai bine fermitatea și este redus gradul de afectare cu boli fungice și dereglări funcționale.

Cuvinte-cheie: metodă de păstrare, indici biochimici, etilenă, Fitomag, maturare-senescență, dereglări funcționale, boli fungice.

**INFLUENCE OF THE PREPARATION FITOMAG ON CHANGING THE VALUES OF BIOCHEMICAL
QUALITY INDEXES OF THE APPLE FRUIT DURING THE LONG-TERM STORAGE PERIOD**

The article presents the results of the research on the influence of the 'Fitomag' preparation on the aging processes - senescence on apple fruit during the long storage-life. As a result of treating the fruits after harvesting with this preparation the processes of biodegradation of the biochemical compounds slow down, the fruit retains its firmness and the degree of damage to fungal diseases and functional disorders is low.

Keywords: storage method, biochemical indices, ethylene, Phytomag, maturation-senescence, functional disorders, fungal diseases.

Prezentat la 18.04.2018

Publicat: august 2018