

CZU: 631.547.5/.6:634.22

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.7442668>

**ВЛИЯНИЕ УСЛОВИЙ ВЫРАЩИВАНИЯ И ПРИМЕНЯЕМЫХ МЕТОДОВ  
ХРАНЕНИЯ НА СТЕПЕНЬ ИЗМЕНЕНИЯ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА  
ПЛОДОВ СЛИВЫ**

**Валентина СВЕТЛИЧЕНКО, Александр НИКУЦА, Иван ХАРЯ**

*Институт генетики, физиологии и защиты растений*

**INFLUENȚA CONDIȚIILOR DE CREȘTERE ȘI A METODELOR DE PĂSTRARE ASUPRA GRADULUI  
DE MODIFICARE A CONȚINUTULUI INDICILOR DE CALITATE LA FRUCTELE DE PRUN**

Cercetările au fost efectuate la fructele de prun cu maturare tardivă. Pomii de soiul studiat au fost supuși tratamentelor foliare cu un amestec dintre SBA „Reglalg” și microelementele B, Zn, Mn și Mo. Primul tratament a fost aplicat după înflorire în faza diviziunii intensive a celulelor fructelor tinere, iar al doilea – în faza creșterii intensive a lăstarilor. Înainte de recoltare s-a aplicat și un tratament cu soluție de CaCl<sub>2</sub>.

După recoltare fructele conțineau o cantitate mai sporită de substanțe de rezervă, în raport cu fructele martor. Metodele de păstrare aplicate (preparatul „Fitomag” și AC) au permis diminuarea consumului de polizaharide al peretelui celular la fructele de prun și pierderilor în greutate a acestora.

La momentul externării de la păstrare, la fructele tratate, păstrate în condiții cu AC și sub influența preparatului „Fitomag”, s-a înregistrat o cantitate mai sporită de fructe standard, comparativ cu cele din varianta martor.

**Cuvinte-cheie:** fructe de prun, păstrare, substanțe de rezervă, microelemente, SBA „Reglalg”, „Fitomag”, AC.

**INFLUENCE OF GROWING CONDITIONS AND APPLIED STORAGE METHODS  
ON THE DEGREE OF CHANGE IN QUALITY INDICATORS OF PLUM FRUIT**

The research was carried out on late ripening plum fruits. The trees of the studied variety were subjected to foliar treatments with a mixture of SBA "Reglalg" and microelements B, Zn, Mn and Mo. The first treatment was applied after flowering during the phase of intensive cell division of young fruits, and the second – during the phase of intensive shoot growth. Before harvesting, a treatment with CaCl<sub>2</sub> solution was also applied.

After harvesting, the fruits contained an increased amount of reserve substances, compared to the control fruits. The storage methods applied (the preparation "Fitomag" and AC) allowed to reduce the consumption of polysaccharides of the cell wall in plum fruits and their weight loss.

At the time of release from storage, the treated fruits, kept in AC conditions and under the influence of the "Fitomag" preparation, recorded an increased amount of standard fruits, compared to those in the control variant.

**Keywords:** plum fruit, storage, reserve substances, microelements, BAS "Reglalg", "Fitomag", CA.

*Prezentat la 13.10.2022*

*Publicat: decembrie 2022*