

**ИЗМЕНЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ПЕКТИНОВЫХ ВЕЩЕСТВ В ПЛОДАХ ЯБЛОНИ
ПОД ВЛИЯНИЕМ ПЛЕНКООБРАЗУЮЩЕГО СОСТАВА «PELECOL»
ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ ХРАНЕНИИ**

Валентина СВЕТЛИЧЕНКО

Институт генетики, физиологии и защиты растений АН Молдовы

**SCHIMBAREA CONȚINUTULUI DE SUBSTANȚE PECTICE ÎN FRUCTELE DE MĂR SUB INFLUENȚA
SUBSTANȚEI PELICULOGENE „PELECOL” ÎN PERIOADA DE PĂSTRARE ÎNDELUNGATĂ**

A fost studiată dinamica substanțelor pectice în fructele de măr de soiurile Idared, Goldenspur și Mantuaner, păstrate în atmosfera modificată. S-a constatat că compoziția peliculogenă „Pelecol” a încetinit gradul de biodegradare a substanțelor pectice în fructele soiurilor de măr experimentate. S-a depistat că tempoul de hidroliză a protopectinei în pectină e caracteristic soiului și a servit ca indice al rezistenței acestuia la păstrare.

Cuvinte-cheie: fructe, Pelecol, păstrare, pectină, atmosferă modificată.

**CHANGES IN THE CONTENT OF PECTIN SUBSTANCES IN THE APPLE FRUITS UNDER THE
INFLUENCE OF THE FILM-FORMING COMPOUND «PELECOL» DURING PROLONGED STORAGE**

Was studied the dynamics of pectin in the fruit of apple varieties Idared, Goldenspur, Mantuaner during prolonged storage in the modified atmosphere. It was found that the film-forming composition «Pelecol» slowed the degree of biodegradation of pectin in fruit experienced. It was found that the rate of transition protopectin in pectin, characteristic cultivars, is an indicator of the stability of the latter in storage.

Keywords: fruits, Pelecol, storage, pectin, modified atmosphere.

Prezentat la 21.07.2015

Publicat: decembrie 2015