

ПРИВРЕДНИ И БИОЛОШКИ ЗНАЧАЈ МАЛИНЕ

У нашој земљи малина се као врста почиње масовније гајити последњих деценија, и то нарочито у време интродуковања америчких сорти без бодљи. У групи јагодастог воћа малина је у нашој земљи одмах иза јагоде, са тенденцијом даљег ширења у топлијим брдско-планинским рејонима (до 600 м надморске висине). Као воћна врста малина за нашу земљу има велики привредни значај јер обезбеђује висок профит по јединици површине, а нарочито у рејонима где су годишње падавине правилно распоређене (изнад 800 м) или је обезбеђен одговарајући систем за наводњавање. Од биолошко-привредних особина малине посебно треба истаћи следеће:

Врло рано ступа у пуну родност (у трећој години);

У повољним агроэколошким условима обезбеђује високу родност (око 3,5 вагона/ха) сваке године;

Плодови малине поседују високу хранљиву, дијетопрофилактичку, дијетотерапеутску и заштитну улогу, јер у себи садрже: шећере, киселине, минералне материје, пектинске материје, целулозу, беланчевине, масне материје, витамине и др;

Плодови малине погодни су за употребу у свежем стању, за разне видове индустријске пре-раде или дубоко замрзавање;

Плодови малине лако се пласирају на домаћем и страном тржишту, уз високу економску добит;

Малина се релативно лако и брзо размножава вегетативним путем;

Не испољава посебне захтеве према различитим условима гајења и различитим типовима земљишта;

Релативно је отпорна на сушу и позне пролећне мразеве;

За узгој малине ангажује се релативно велики број радне снаге која не мора поседовати висок ниво стручности (деца, домаћице, старије особе);

Доста је отпорна на неке болести и штеточине;

Биохемијска својства плодова и листова малине омогућавају коришћење ове врсте и у фармацеутској индустрији.

ИСТОРИЈА ЗАМРЗАВАЊА ХРАНЕ

Људи су одавно схватили да је на ниским температурама трајност намирница дужа па су већ ловци из прадавних времена у своје торбе стављали снег и лед како би сачували свој улов. Наши су преци храну чували у ископаним рупама у земљи, а касније и у посебним просторијама пуњеним природним ледом и снегом. Иако су први кораци у технологији индустријског хлађења начињени већ почетком 16. века, предуслови за индустријско замрзавање хране створени су тек 1844. г. када је Џохн Гару конструисао машину за хлађење за производњу сладоледа. Нешто касније, 1874. г. физичар Карл вон Линде конструисао је апарат за хлађење с компресованим амонијаком.

Но, на револуционарну је идеју да се храна почиње индустријски замрзавати дошао тек двадесетих година 20. века биолог Клар Бирдсеуе (1886.-1956.). Пала му је на ум на студијском путовању на којем је видео како Ескимима након улова остављају рибу на спољњој температури од око -40°C да се замрзне како би је сачували за касније. Након што се и сам уверио да је замрзнута риба након печења подједнако укусна као и она скоро уловљена, одлучио је покренути посао са замрзнутим намирницама кад се врати у New York. Већ 1930. г. америчким је домаћицама у Спрингфилду, Масаџусетс понудио прве пакетиће замрзнутог поврћа, да би крајем 30-их година обогатио понуду месом, рибом, шкољкама и воћем те битно проширио продају.

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----**

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com