

## Jabuka

Vrsta: Seminarski | Broj strana: 12 | Nivo: Visoka poljoprivredno-prehrambena škola

### Увод

Јабука спада у најраспрострањеније и привредно најкорисније врсте воћака. По производњи (око 38.209.000 тона) и потрошњи плодова у свежем стању, јабука се међу воћкама у свету налази на трећем месту, иза агрума и банана. Тако значајно и високо место јабуке у светској воћарској привреди је последица њене изузетне адаптивне способности. Иако је то воћка, пре свега, умереног поднебља северне Земљине полулопте, она се с више или мање успеха гаји на свим континентима.

-1-

### Теоријски део

#### 2.1. Производња јабуке у свету

Европа је као континент највећи произвођач јабуке (око 22.111.000 тона) и на њену производњу отпада око 60% укупне светске производње. За њом долазе Северна Америка и Азија. Гајење јабуке на јужној полулопти је ограничено само на хумиднија подручја. Највећи произвођачи јабуке у свету су: Русија, земље бившег СССР-а, САД, Кина, Француска, Италија, Немачка, Пољска и др. Западна Азија је исходни центар порекла јабуке. Највећи број врста јабуке налази се на подручју Хималаја. Из овог подручја јабука се ширила преко Мале Азије у европске земље. Прве писане податке о гајењу јабуке наводи грчки писац Теофраст (370-285. године пре нове ере). Грчка је прва у Европи почела да гаји јабуку.

#### 2.2. Значај јабуке и њен хемијски састав

Човек је од давнина користио плод јабуке као храну и лек. Јабука је изузетно квалитетно воће, комплексног хемијског састава. Њен плод садржи од 10 до 19% суве материје, 7-16% укупних шећера (у чијој структури доминирају редукујући шећери, глукоза и фруктоза), од 0,20 до 1,80% укупних органских киселина, до 0,40% минералних материја (нарочито висок садржај калијума), до 0,8% пектина 0,025 до 0,27 % танина, од 5 до 80 мг % витамина С, значајну количину каротина, антоцијана, аминокиселина и других биолошки значајних супстанци. Плодови јабуке се користе за различите намене: као стоно воће (за потрошњу у свежем стању током целе године) и као сировина за индустрију прераде (у сокове, каше, мармеладе, џемове, осушене плодове, компоте, сирће и др.). Велики привредни значај јабуке се види и по њеној заступљености у структури воћарства наше земље.

-2-

#### 2.3. Производња јабуке у нашој земљи

Наша земља има услове за производњу јабуке. Са производњом од око 23,60 кг по становнику, она је испод европског просека. То значи да је наша производња јабуке недовољна и да у томе нису искоришћене све могућности. У протекле четири деценије, повећао се број стабала за више од три пута Јабука после шљиве је најзначајнија воћка у Србији. Годишње се произведе 255.550 тона (1989/93), што је 19,27% од укупне производње воћа. Јабука је нарентабилнија воћка у Србији. Приноси у добрим јабучњацима се крећу од 40 до 50 тона по хектару. Међутим, мали просечан принос који бележи статистика, може се објаснити чињеницом да се око 80% површине под јабуком налазе на приватном сектору, на коме доминирају у гајењу такозване аутохтоне сорте, које врло осцилирају по родности услед изразито екстензивног начина гајења. У укупној производњи јабуке још увек је висок удео плодова неодговарајућег квалитета, који се користе као индустријска јабука. Чине се стални покушаји да се побољша структура сортимента (како на друштвеном, посебно на индивидуалном сектору), да се смање трошкови производње подизањем нових засада са бољим, отпорнијим (према еколошким и патогеним агенсима) сортама, као и да се интензивира производња јабуке у брдско-планинском подручју.