

Oplemenjivanje oraha

Vrsta: Seminarski | Broj strana: 20 | Nivo: Visoka poljoprivredno-prehrambena škola strukovnih studija

Увод

Привредни значај ораха је вишеструк. Мало је воћака са тако широком употребном вредношћу. У античко доба орах се употребљавао као значајна намирница за изнемогле, нејаке и за децу као посластица. Његово уље, исцеђено од језгра, мешало се са уљем добијеним од буковог жира и користило у исхрани. Језгро ораха је значајно по великој хранљивој вредности, по садржају енергетских, градивних и заштитних материја. Нарочито су корисни протеини из језгра, који могу да замене анималне протеине, или да их употребу. Од великог је значаја за човечји организам и садржај јода у језгру који доприноси дијатопрофилактичкој вредности ораха. И витамини чине значајну компоненту у саставу језгра, нарочито из комплекса В витамина.

Плод ораха употребљава се и у хемијској индустрији и медицини. У лековите сврхе се и данас употребљава лист сакупљен средином вегетације. Од цветова-ресе, коре и пупољака, па и младих плодова спровлају се разни лековити производи и ракија ораховача. За анемичне и рахитичне особе користи се чај од сувог листа. Овај чај се користи и за смањење шећера у крви, а препоручује се и болесницима од јетре. Чај од свежих листова препоручује се за јачање нерава.

Орах је дуговечна биљка. Користи се као воћка, а може бити шумска и парковска биљка. Орахово дрво је племенита и веома тражена сировина у дрвнoprerađivačkoj индустрији.

Орах (*Juglans regia L.*) је најзначајнија језграста воћка у Србији. Годишње се код нас произведе око 17000 тона, или око 1,3 кг по становнику.

САД је највећи производилац ораха у свету. Преко 80 % ове производње остварује се у Калифорнији. Поред САД, светски производилачи ораха су: Кина, Турска, Русија, Италија и Румунија.

Дефицитарна производња ораха у Србији је последица екстензивног начина гајења. Тек у последње време се уводе у производњу калемљени орах и одабране селекције и сорте.

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

www.maturskiradovi.net

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