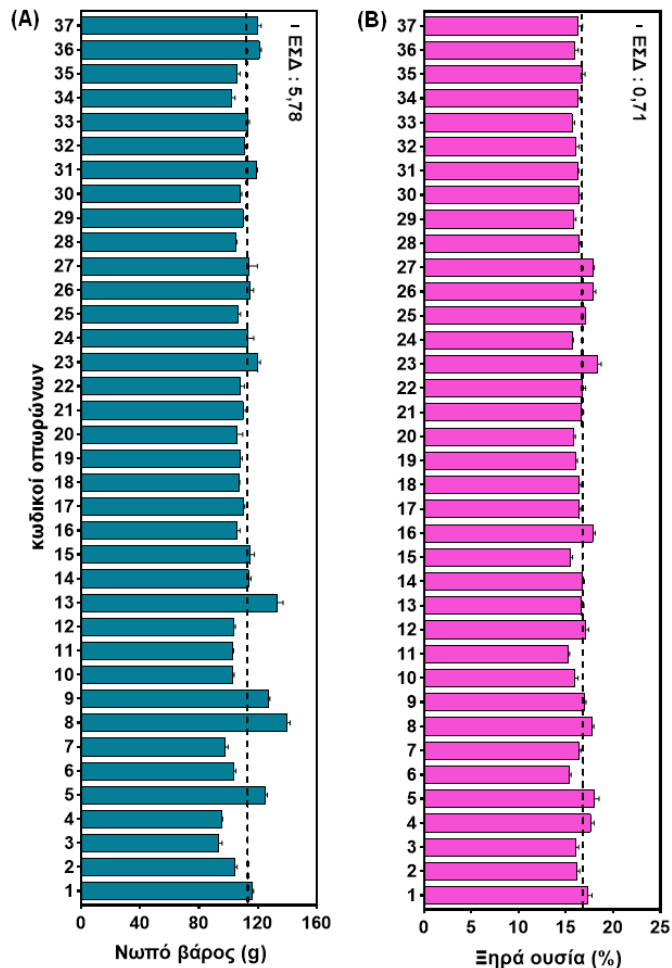


Βελτίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών και της συντηρησιμότητας ακτινιδίων της περιοχής του Νέστου

Μεθοδολογία διαχωρισμού καρπών σε ευδιάκριτες κατηγορίες ποιότητας με βάση μη καταστροφική ανάλυση και δοκιμή γευσιγνωσίας



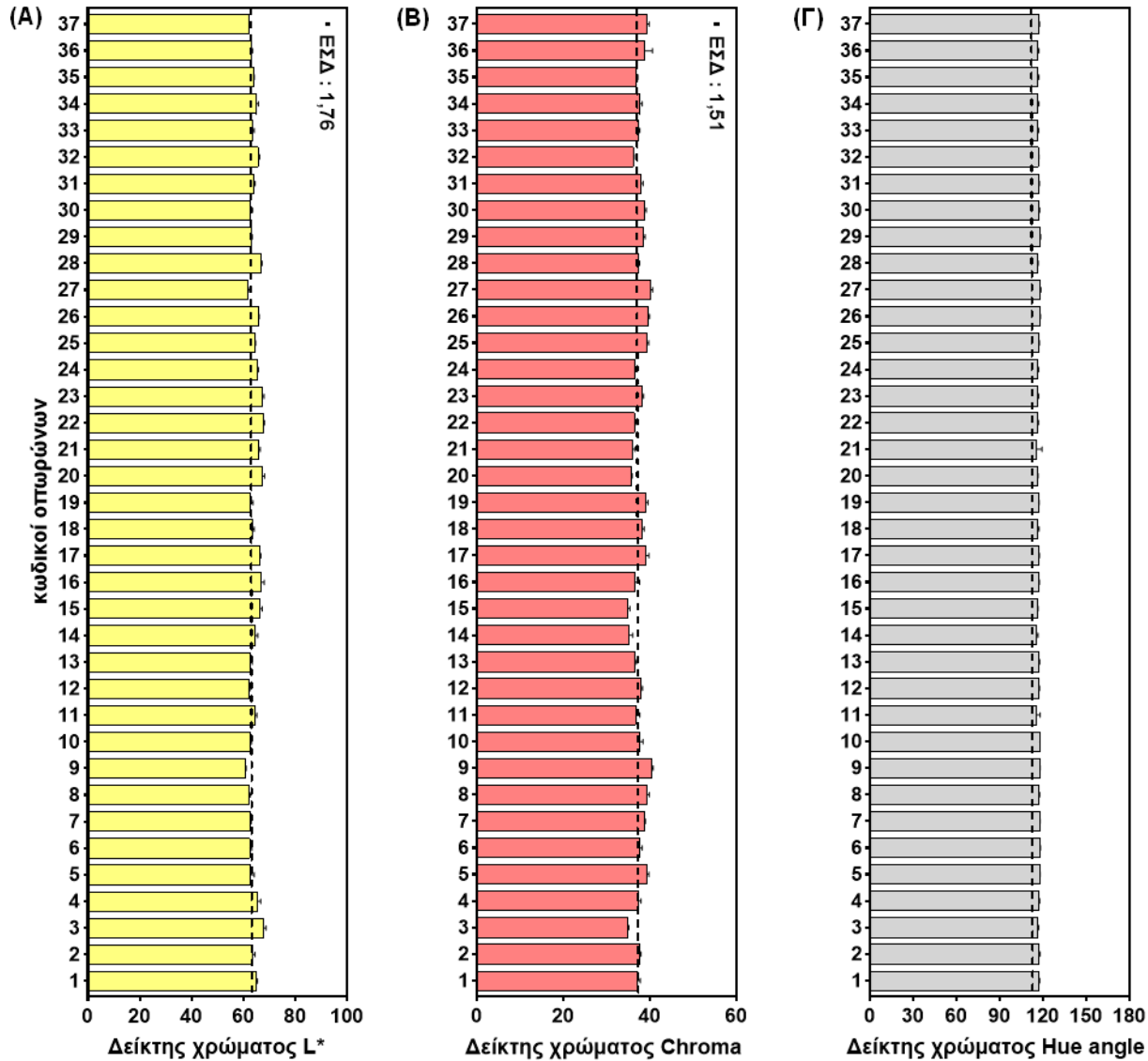
Προσδιορισμός (A) νωπού βάρους και (B) ποσοστού (%) ξηράς ουσίας καρπών ακτινιδιάς των 37 οπωρώνων κατά το στάδιο της συγκομιδής



Προσδιορισμός (A) νωπού βάρους και (B) ποσοστού (%) ξηράς ουσίας καρπών ακτινιδιάς των 37 οπωρώνων κατά το στάδιο της πλήρους ωρίμανσής τους

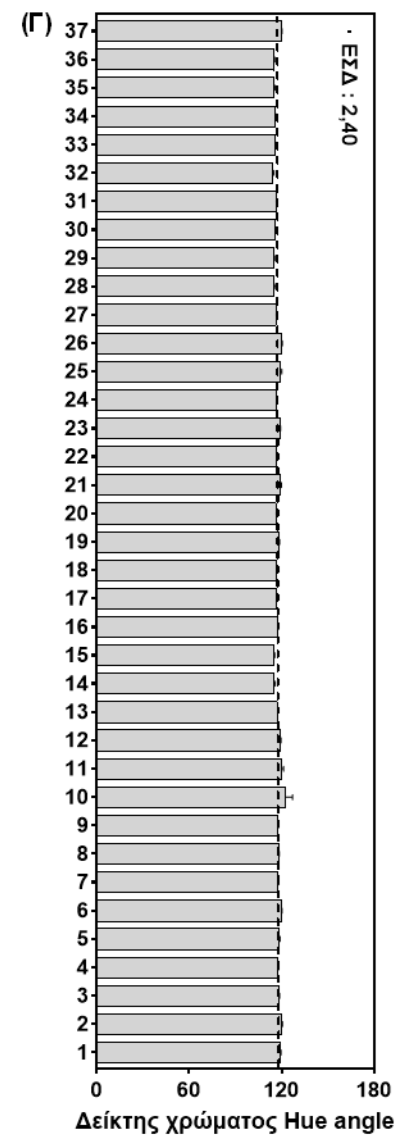
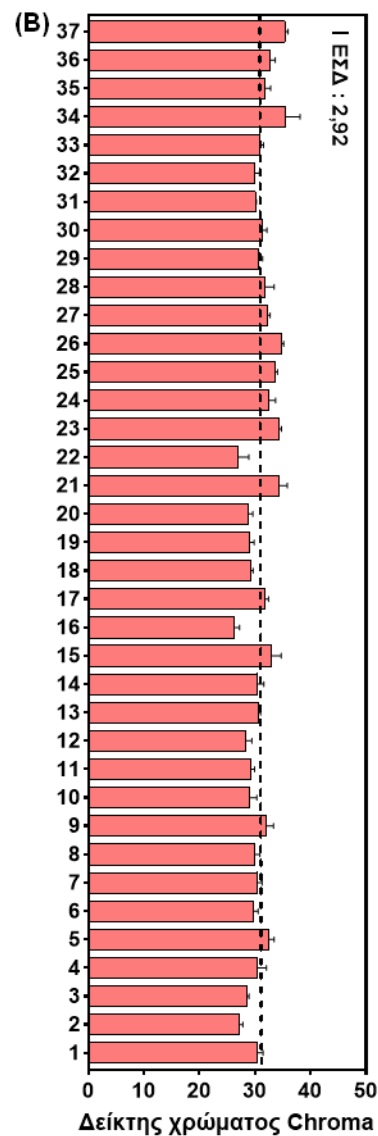
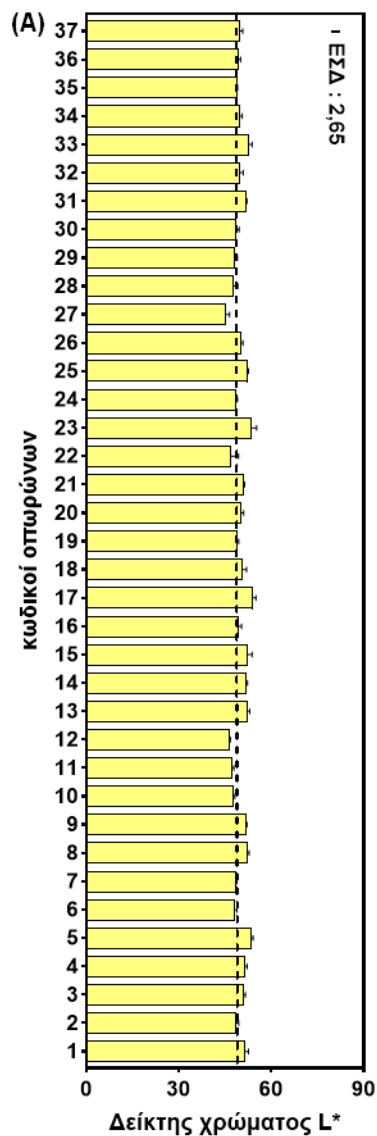


Δείκτες χρώματος (Α) φωτεινότητα L^* , (Β) *Chroma* και (Γ) γωνία *Hue* καρπών ακτινιδιάς των 37 οπωρώνων κατά το στάδιο της συγκομιδής

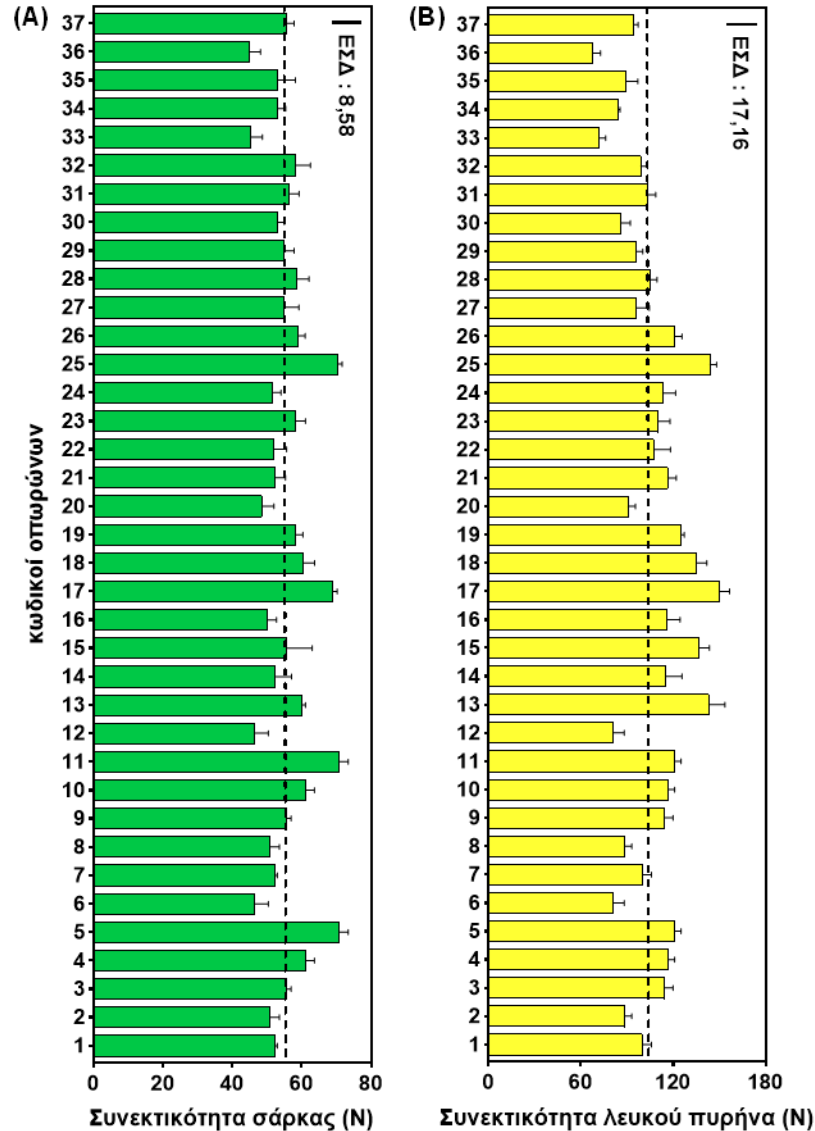




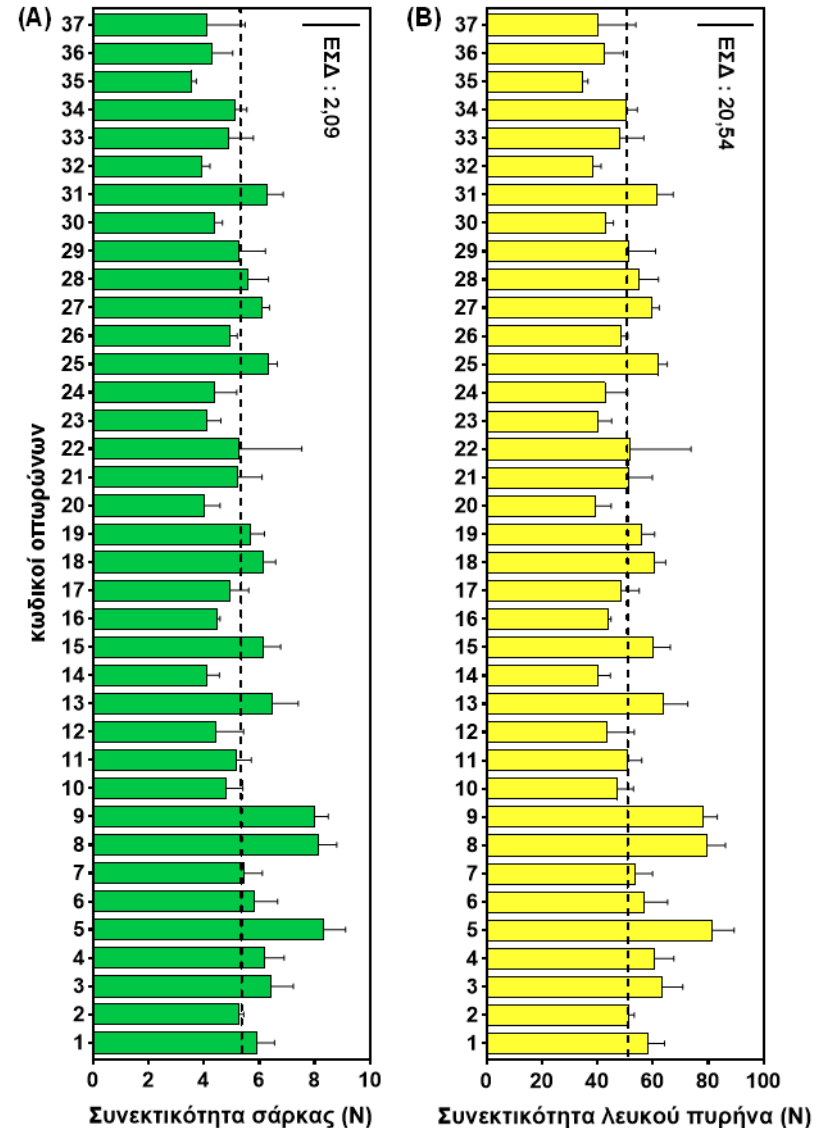
Δείκτες χρώματος (Α) φωτεινότητα L^* , (Β) *Chroma* και (Γ) γωνία *Hue* καρπών ακτινιδιάς των 37 σπρωτών κατά το στάδιο της πλήρους ωρίμανσής τους



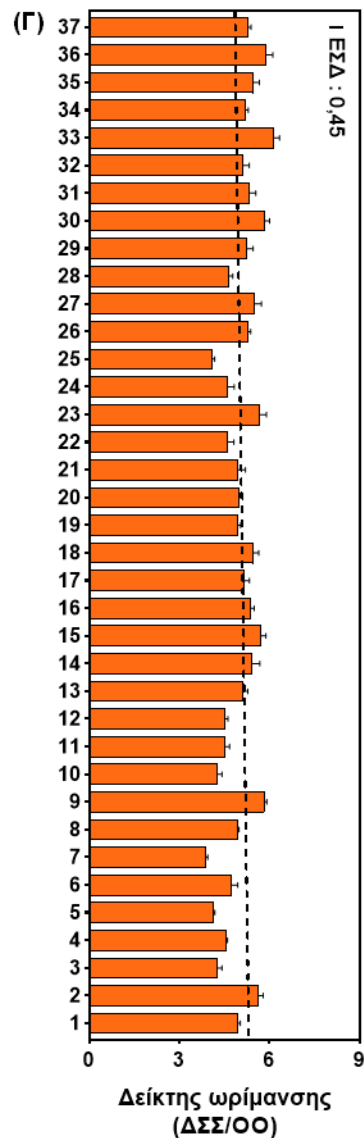
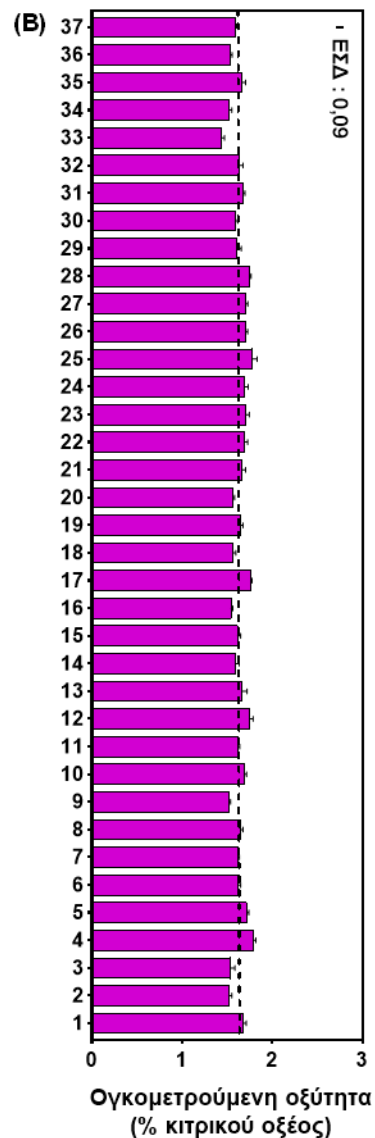
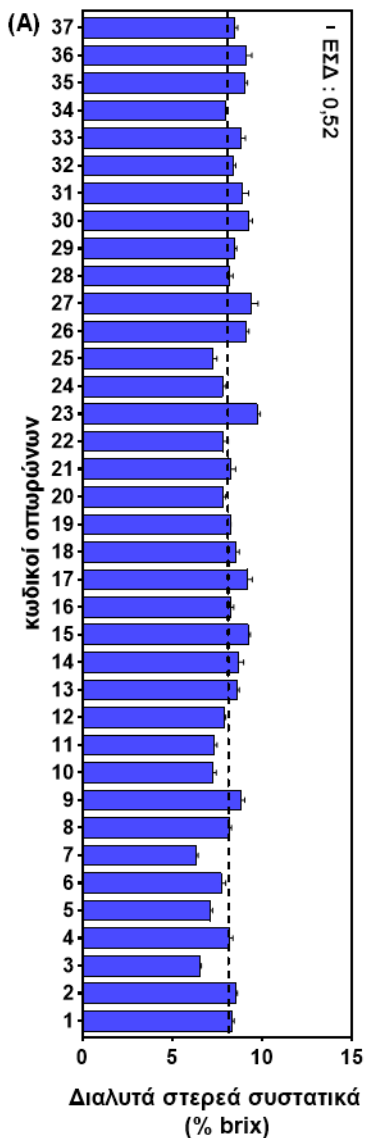
Συνεκτικότητα (Α) σάρκας και (Β) λευκού πυρήνα καρπών ακτινιδιάς των 37 σπρωρώνων κατά το στάδιο της συγκομιδής



Συνεκτικότητα (Α) σάρκας και (Β) λευκού πυρήνα καρπών ακτινιδιάς των 37 σπρωρώνων κατά το στάδιο της πλήρους ωρίμανσής τους

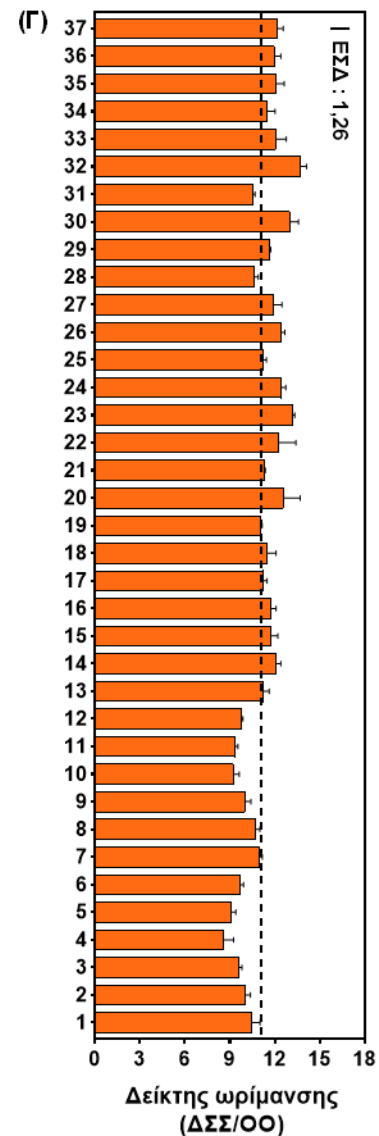
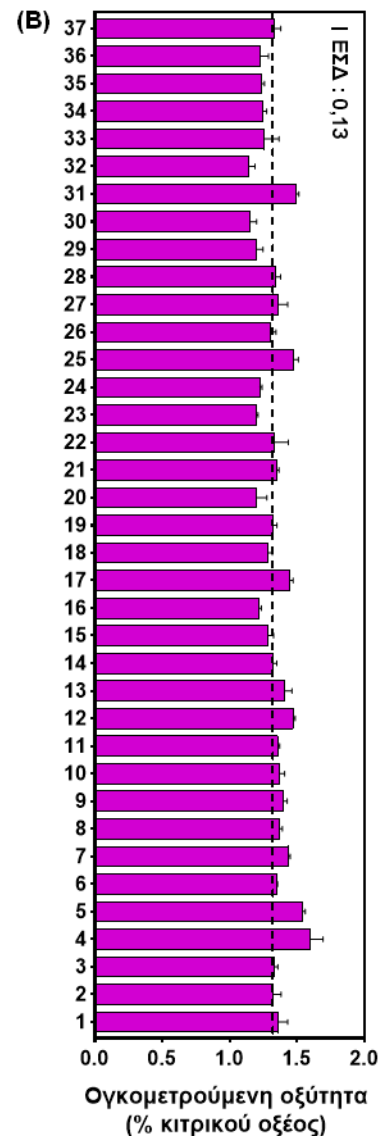
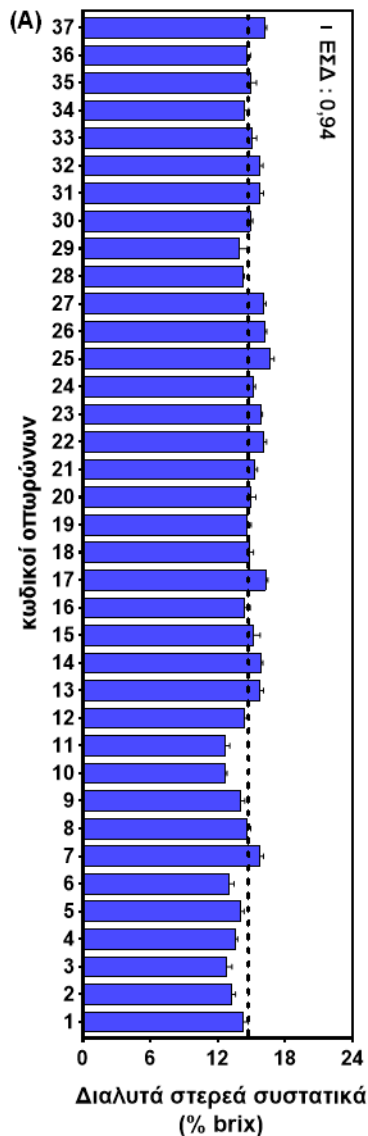


Προσδιορισμός **(Α)** διαλυτών στερεών συστατικών (ΔΣΣ), **(Β)** ογκομετρούμενης οξύτητας (ΟΟ) και **(Γ)** του δείκτη ωρίμανσης (RI) καρπών ακτινιδιάς των 37 οπωρώνων κατά το στάδιο της συγκομιδής

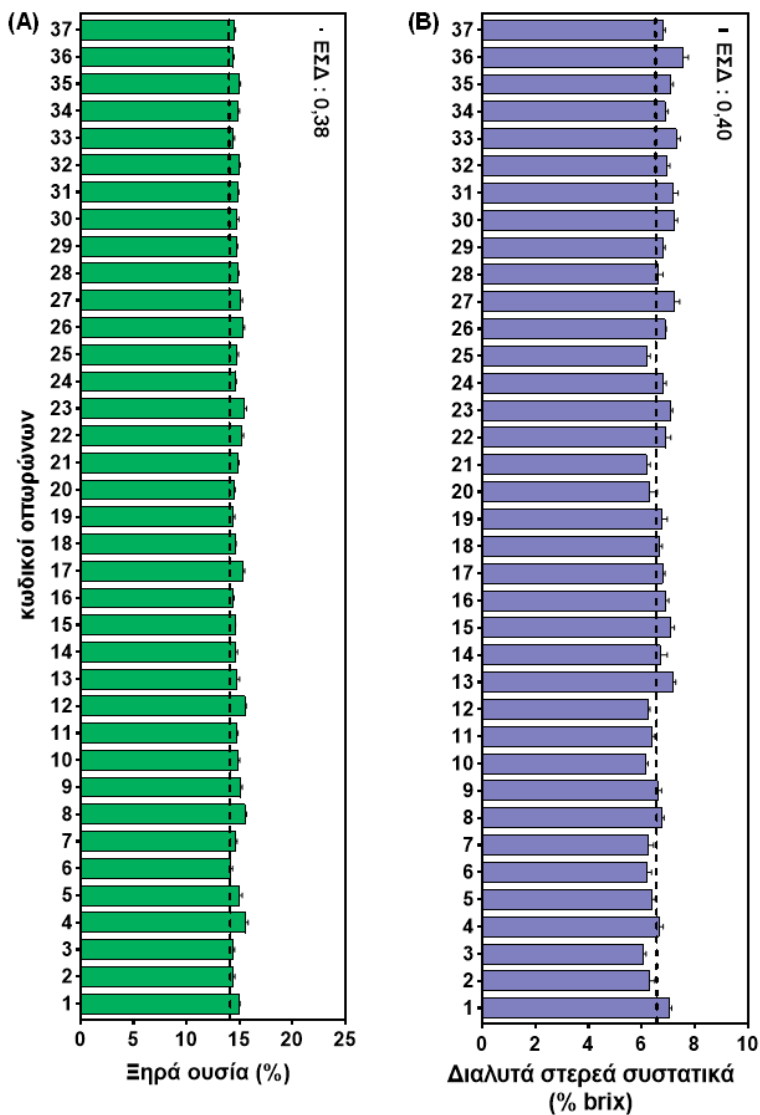




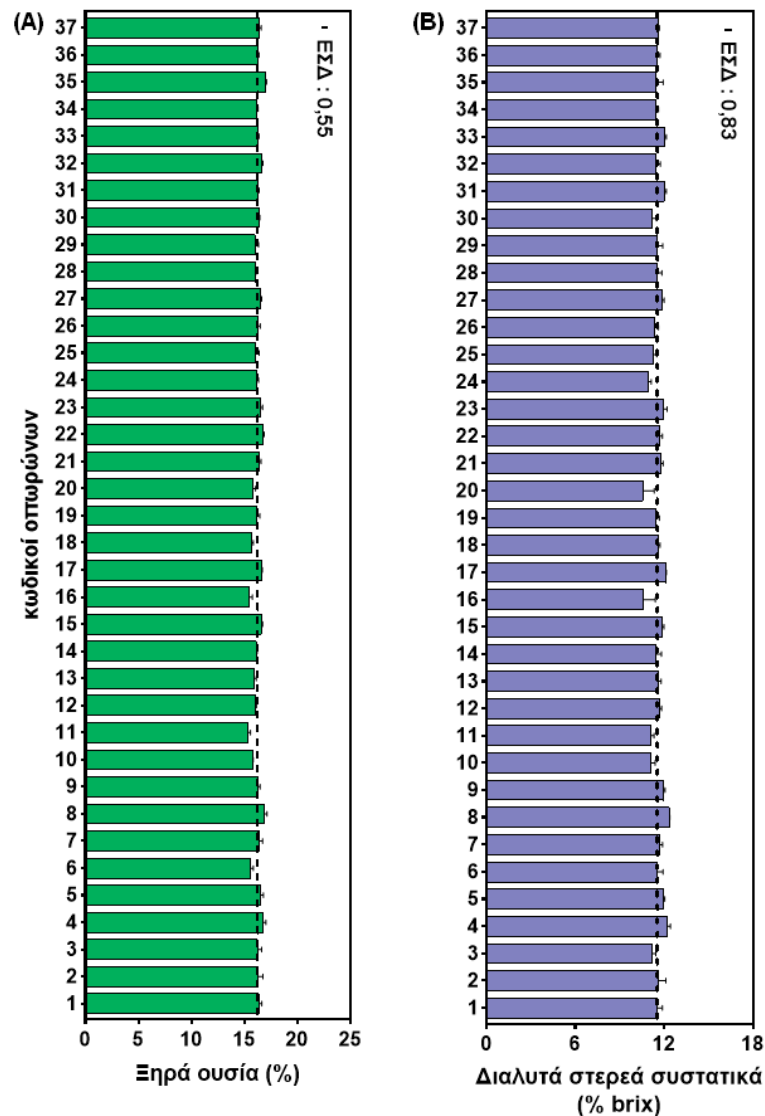
Προσδιορισμός (A) διαλυτών στερεών συστατικών (ΔΣΣ), (B) ογκομετρούμενης οξύτητας (ΟΟ) και (Γ) του δείκτη ωρίμανσης (RI) καρπών ακτινιδιάς των 37 οπωρώνων κατά το στάδιο της πλήρους ωρίμανσής τους



Προσδιορισμός (A) του ποσοστού % ξηράς ουσίας και (B) των διαλυτών στερεών συστατικών (ΔΣΣ) καρπών ακτινιδιάς των 37 οπωρώνων, με μη καταστροφική μεθοδολογία, κατά το στάδιο της συγκομιδής

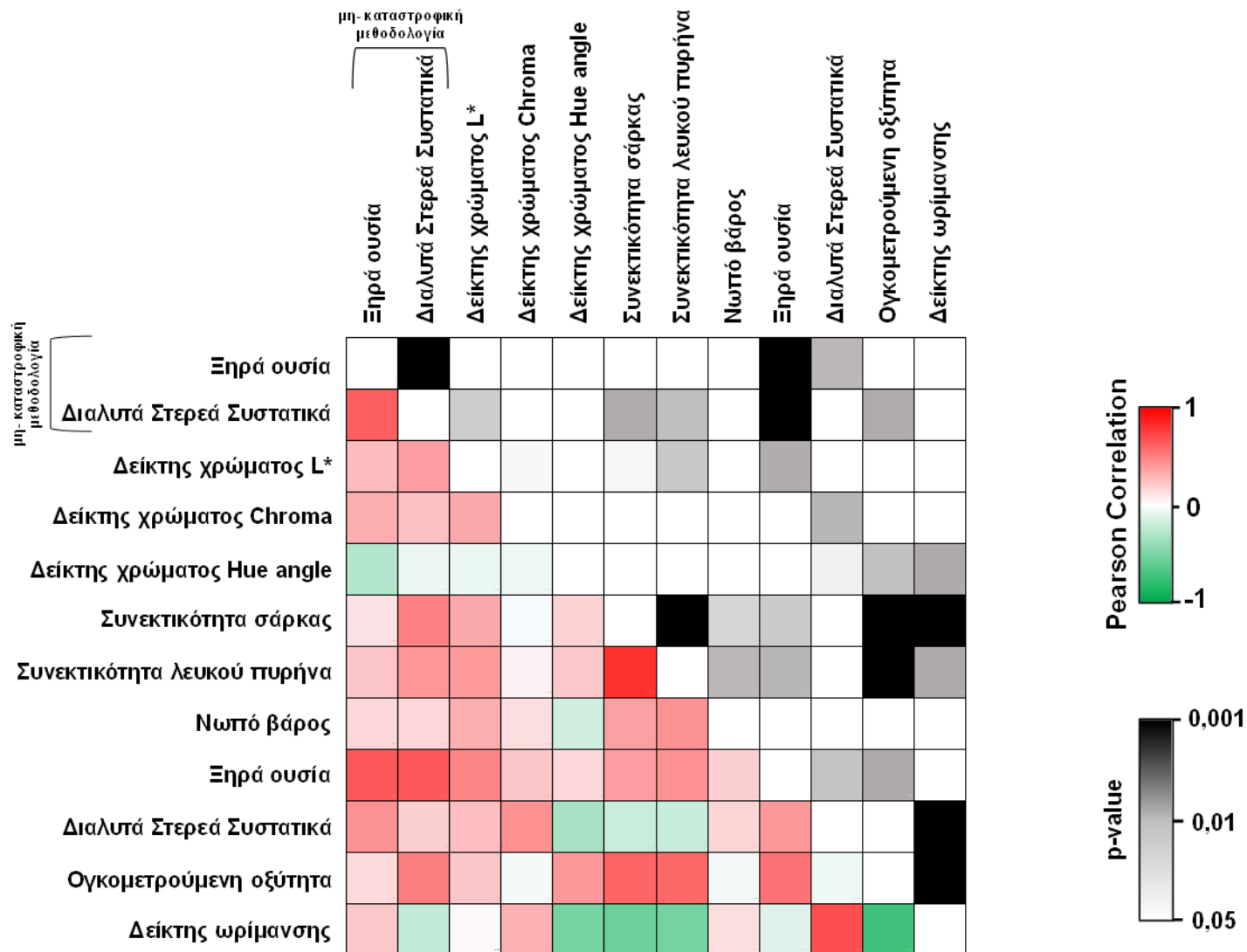


Προσδιορισμός (A) του ποσοστού % ξηράς ουσίας και (B) των διαλυτών στερεών συστατικών (ΔΣΣ) καρπών ακτινιδιάς των 37 οπωρώνων, με μη καταστροφική μεθοδολογία, κατά το στάδιο της πλήρους ωρίμανσής τους

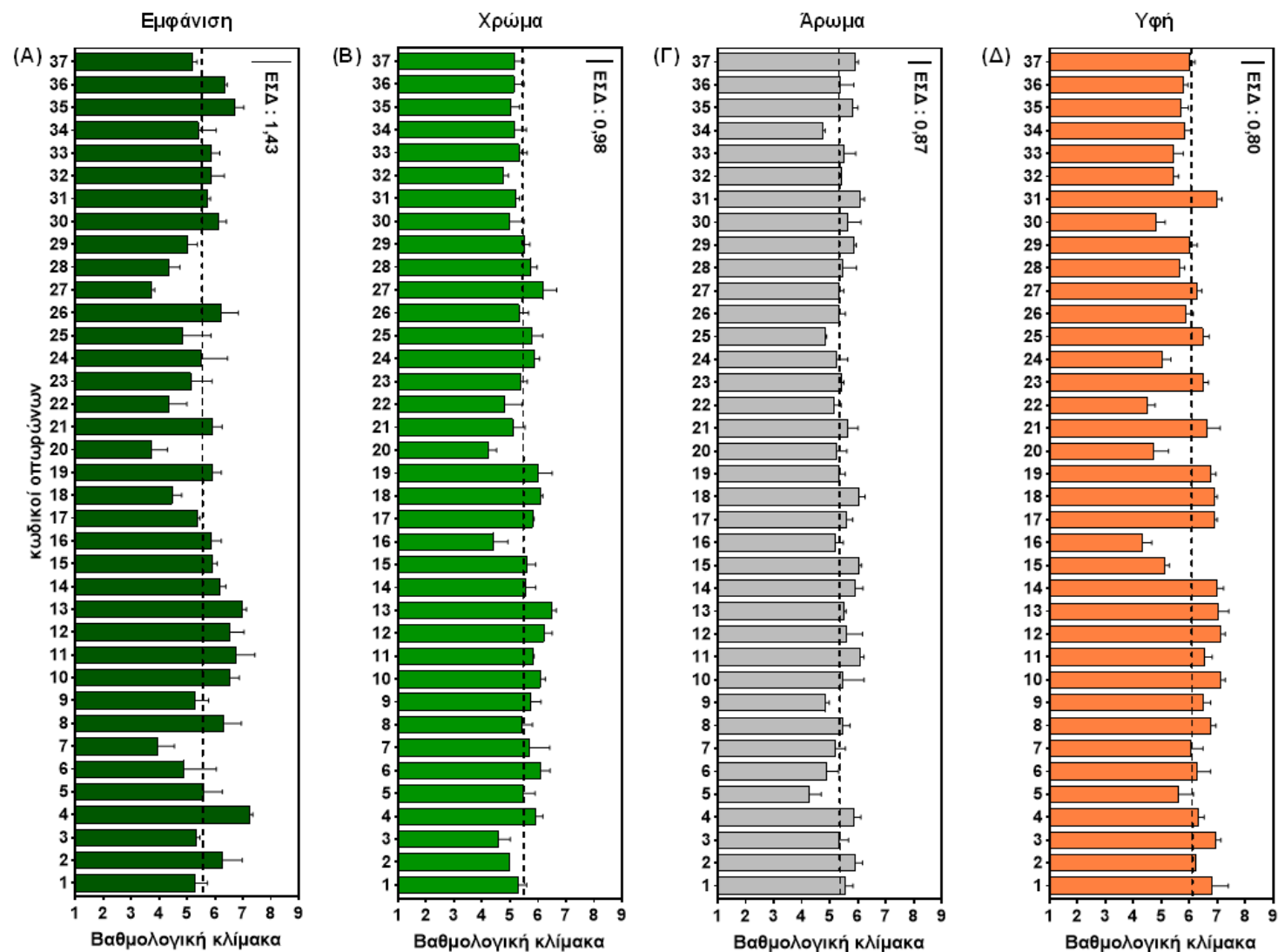




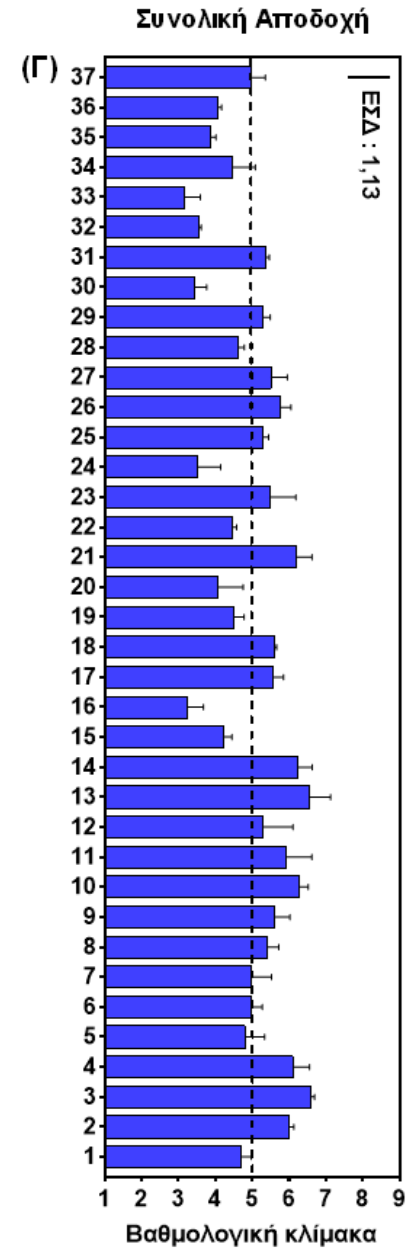
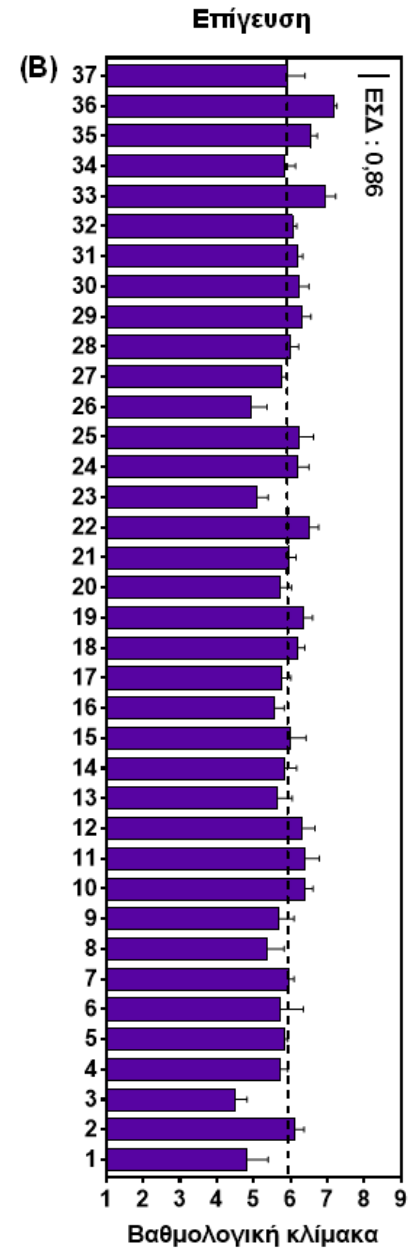
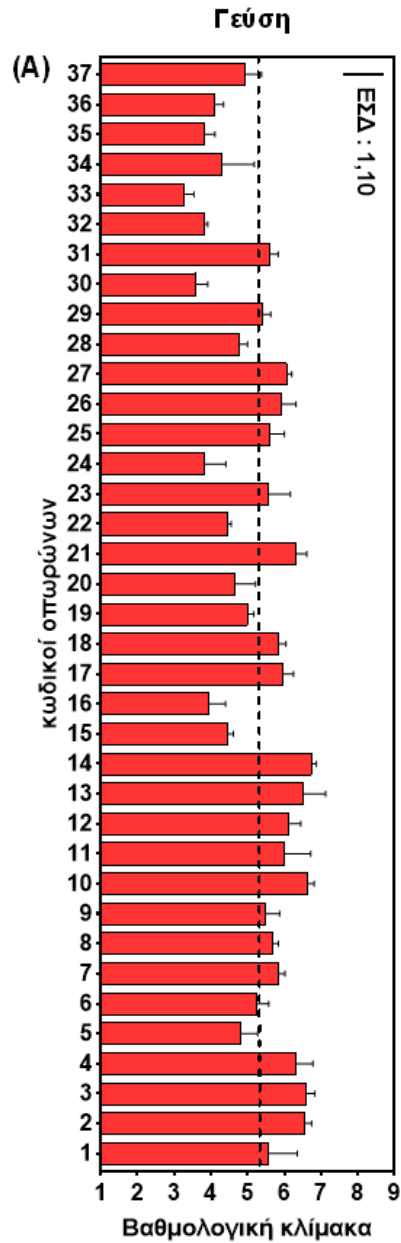
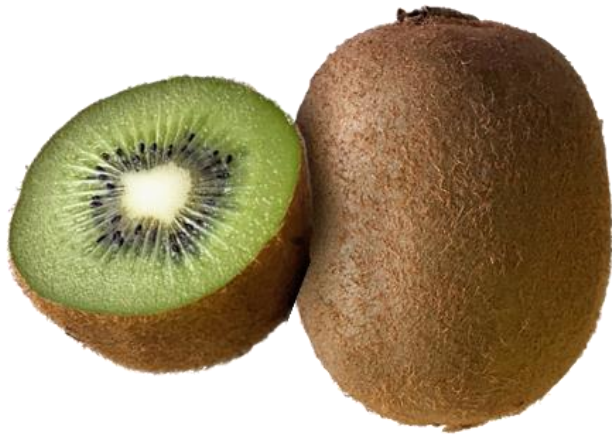
Θερμικό διάγραμμα συσχέτισης του Pearson για 12 ανεξάρτητες μεταβλητές ποιοτικών χαρακτηριστικών σε καρπούς ακτινιδίων



Παράθεση προτιμήσεων των αξιολογητών με βάση τη βαθμολογική κλίμακα για τους καρπούς των οπωρώνων όσον αφορά (Α) την εξωτερική εμφάνιση, (Β) το χρώμα της σάρκας των καρπών, (Γ) το άρωμα και (Δ) την υφή των καρπών

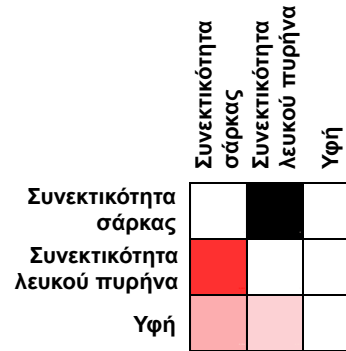


Παράθεση προτιμήσεων των αξιολογητών με βάση τη βαθμολογική κλίμακα για τους καρπούς των οπωρώνων όσον αφορά (Α) τη γεύση, (Β) την ένταση της επίγευσης και (Γ) τη συνολική αποδοχή των καρπών

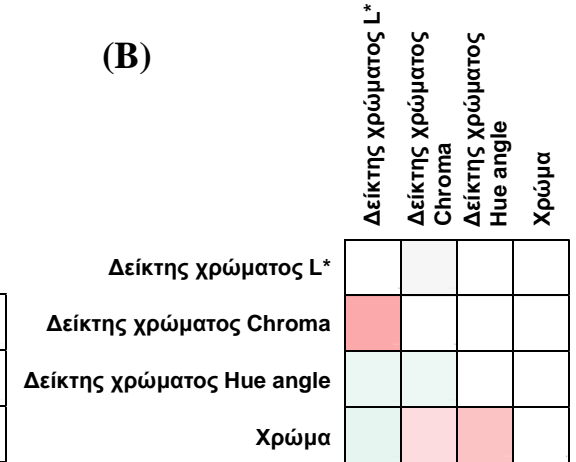


Θερμικά διαγράμματα συσχέτισης του Pearson για 9 ανεξάρτητες μεταβλητές ποιοτικών χαρακτηριστικών καρπών ακτινιδίων με τα αποτελέσματα που προέκυψαν από τη γευστική αξιολόγηση, όσον αφορά (A) την υφή, (B) το χρώμα και (Γ) τη γεύση, την επίγευση και τη συνολική αποδοχή.

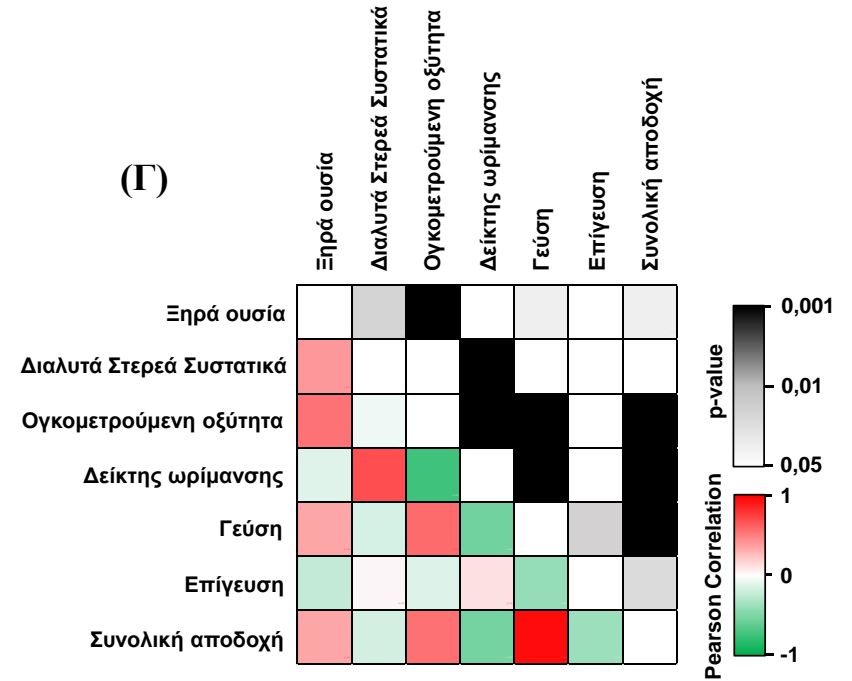
(A)

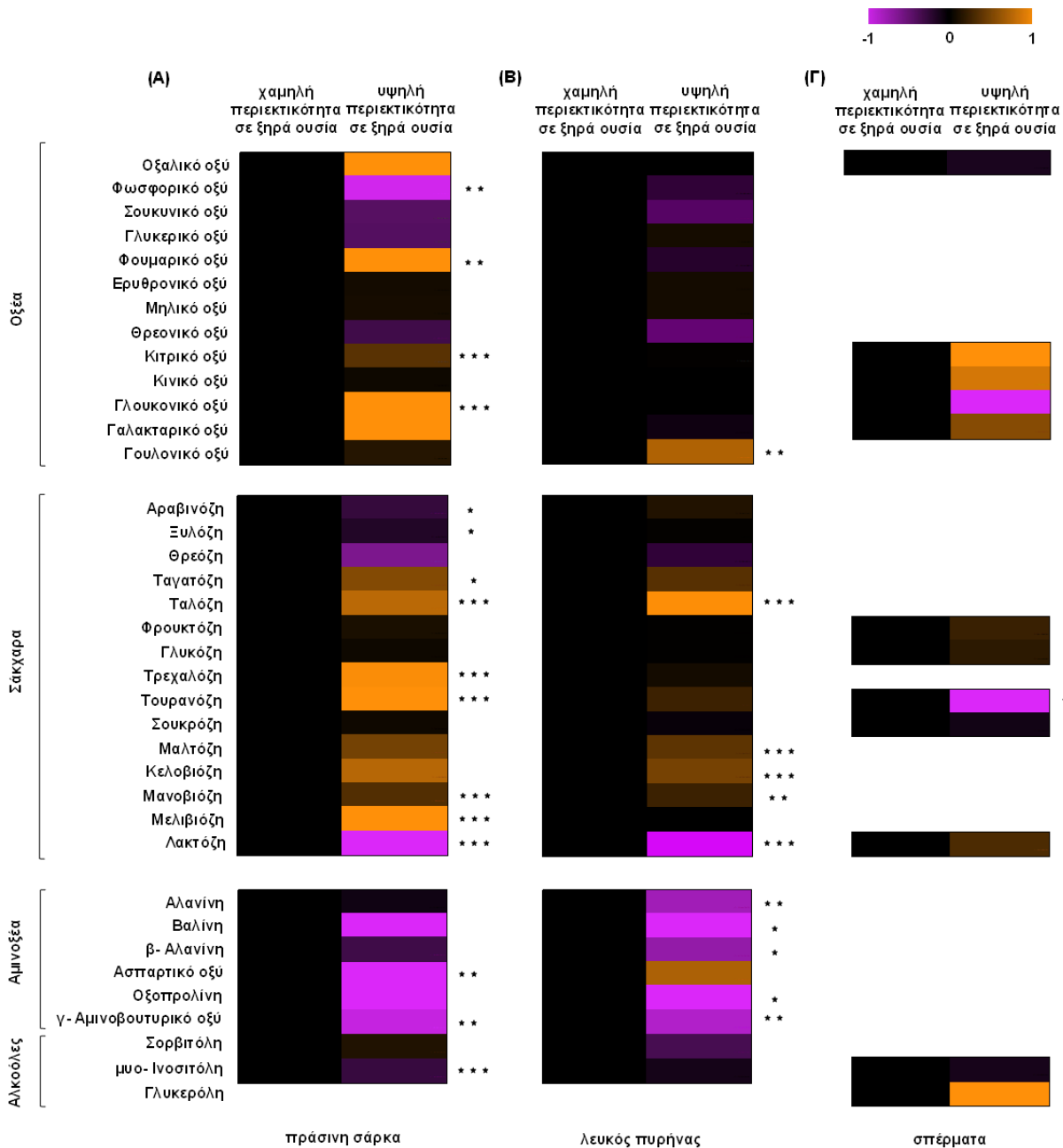


(B)

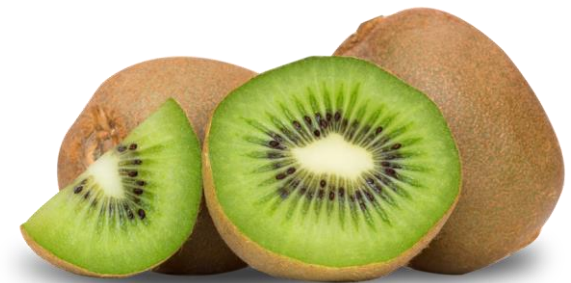


(Γ)

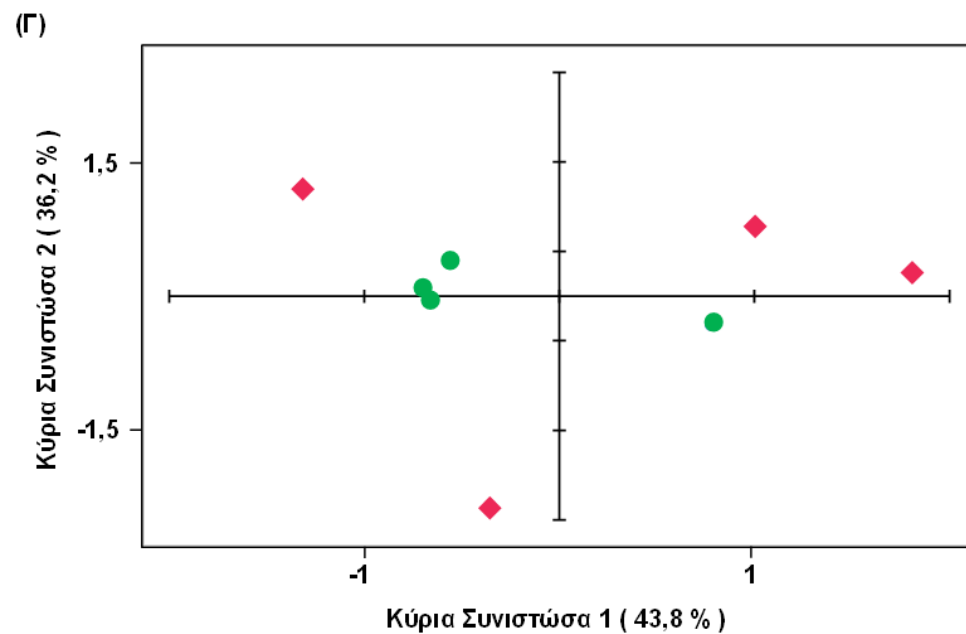
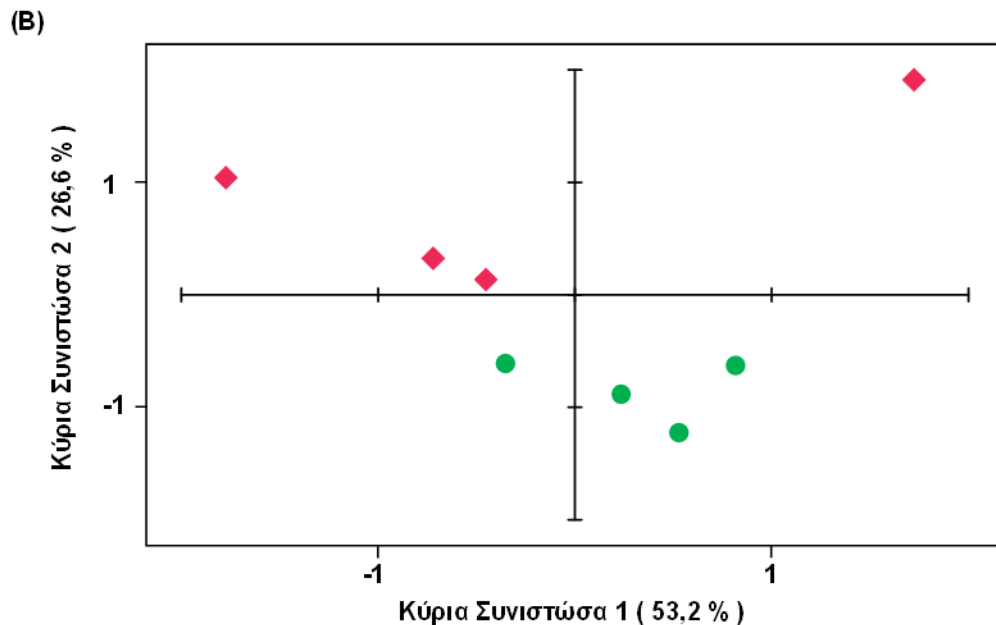
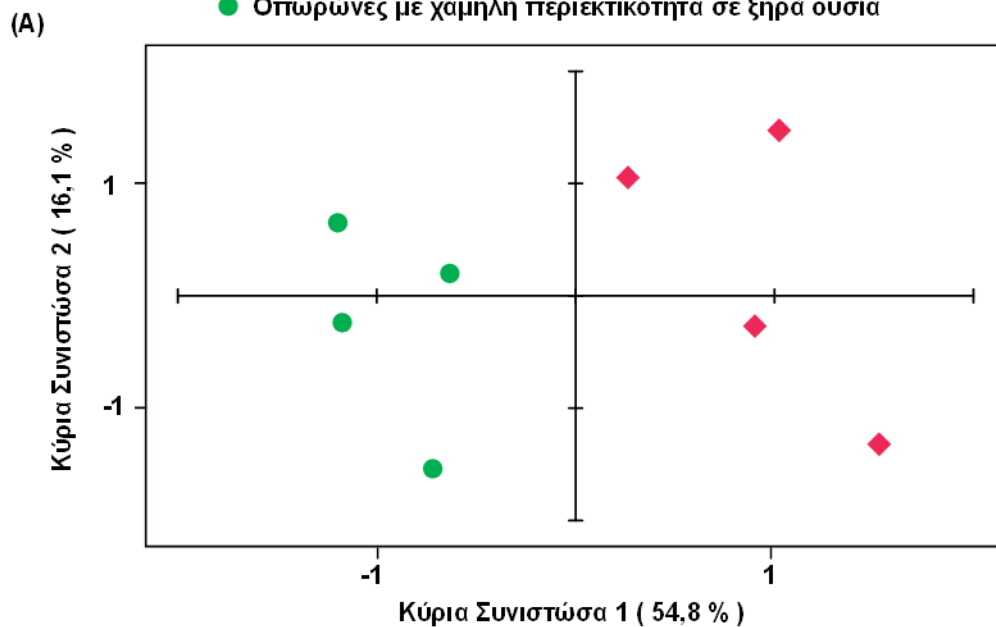




Θερμικό διάγραμμα πρωτογενών μεταβολιτών (Α) πράσινης σάρκας, (Β) λευκού πυρήνα και (Γ) σπερμάτων καρπών ακτινιδίων με υψηλή περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία σε σχέση με καρπούς με χαμηλή περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία



- ◆ Οπωρώνες με υψηλή περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία
- Οπωρώνες με χαμηλή περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία



Ανάλυση κυρίων συνιστωσών (PCA) πρωτογενών μεταβολιτών (A) πράσινης σάρκας, (B) λευκού πυρήνα και (Γ) σπερμάτων καρπών ακτινιδιάς ποικιλίας 'Hayward' μετά την πλήρη ωρίμανσή τους, που συλλέχθηκαν από οπωρώνες με χαμηλή και υψηλή περιεκτικότητα καρπών σε ξηρά ουσία.