

Семечковые плоды



К семечковым плодам относятся
яблоки, груши, айва и рябина.

Эти разновидности плодов обладают весьма ценными пищевыми и вкусовыми качествами. Осенние и зимние сорта яблок и груш хорошо переносят транспортировку и устойчивы в хранении. Сразу после сбора осенние и зимние семечковые плоды еще не обладают всеми своими вкусовыми достоинствами, но в процессе хранения они дозревают, становятся более мягкими и сладкими.

Яблоки



Груша



Айва



Семечковые с твердой ароматной мякотью желтого цвета, с сильно вяжущим вкусом. У них приятный аромат, и после приготовления мякоть становится сладкой и розоватой. Айву культивируют более 4000 лет. Родина ее - Кавказ и прилегающие районы Ирана.

Айва богата витаминами С, группы В, органическими кислотами, калием. Содержит она соли кальция, магния, железа. Характерный аромат плодам придает эфирное масло.

Рябина



Черноплодная рябина (арония)



Кустарник высотой до 2,5 м. Цветет в конце мая - начале июня, плоды созревают в конце августа - начале сентября.

Используют плоды ароники, содержащие сахара (6-10%), яблочную кислоту (1,3%), другие органические кислоты; пектиновые (0,75%) и дубильные (0,35-0,6%) вещества; каротин; витамины А, В1, В2, С, Е, Р, РР; соли бора, железа, йода, марганца, меди, молибдена.

Мушмула обыкновенная



Это высокий колючий кустарник или небольшое деревце высотой 3-6 м из семейства розоцветных. Этот род содержит всего один вид. Кустарник часто многостволоен с серо-бурой корой и обратнойцевидной кроной.

Плоды яблокообразные, шаровидные, грушевидные или эллипсоидальные, диаметром 2-3 см, а у культурных форм до 7 см. При созревании становятся буро-красными или желтоватого цвета с коричневой мякотью. После заморозков или долгой ложки съедобны, обладают характерным вяжущим вкусом и сильной терпкостью. Масса одного плода 10 г. В плодах мушмулы до 90% воды, от 7 до 14% сахаров, 10-16 мг/% витамина С, 1% органических кислот (яблочная и лимонная), пектиновые вещества, слизь и фитонциды.

Листья, кора и незрелые плоды содержат много дубильных веществ и применяются для дубления кож. Свежие плоды чаще всего идут на переработку, но после хранения их едят сырыми и мочеными, используют в пищевой промышленности и медицине. Из мушмулы готовят соки, сиропы, джемы, компоты, варенье, начинку для