

Owoce i ich dojrzewanie

Owoce i warzywa są podobne na podstawowym poziomie swojej struktury, ale zasadniczo różnią się. Owoce zawierają więcej cukrów (fruktozy) dojrzewają w różnym momencie, nawet po zerwaniu. Warzywa w chwili zerwania lub zbioru uznajemy za dojrzałe.

Czasami konsumenci mylą owoce z warzywami. Pomidory powszechnie uznajemy za warzywa, a są one owocami. Z łodyg rabarbaru gotujemy kompot, a to przecież warzywa. Precyzyjne określenie dojrzałości roślin jest bardzo trudne. Dojrzałość nie jest punktem stałym, jakimś konkretnym momentem dla życia roślin. Owoce może być mniej dojrzały lub bardziej. Etap dojrzałości warunkuje smak i konsystencje owoców. Tak naprawdę dojrzewanie zaczyna się od zapylnych kwiatów tworzących owoce, a kończy się zepsuciem. W kilka dni po zapyleniu owoc tworzy wszystkie komórki, które w przyszłości będzie posiadał. Z czasem komórki się powiększają i roślina zwiększa swoje rozmiary, ale nie zwiększa ilości komórek. Komórki wypełniają się wodą z rozpuszczonym w niej bogactwem związków chemicznych, z których najbardziej interesujące nas to skrobia, kwasy i cukry. Wraz z rozpuszczaniem ścian komórek uwalniana jest wilgoć sprawiając, że owoc staje się soczysty. W tym samym czasie ulegają przemianom składniki chemiczne, tworząc nowe związki.

Szczególnie interesująca jest przemiana skrobi (węglowodanu zbudowanego z długich łańcuchów cząsteczek) na cukry proste. Łańcuchy rozpadają się pod wpływem enzymów na pojedyncze cząsteczki glukozy, których część w wyniku kolejnych przemian tworzy fruktozę i sacharozę. Wtedy rozwija się smak i aromat. Niezerwany owoc w końcu dojrzeje i spadnie na ziemię, gdzie zjedzą go zwierzęta lub zgnije. W obu przypadkach nasiona zostaną rozrzucone, zaczną kiełkować i rozwiną się w nową roślinę.

Dla sadowników zbiór owoców to wyścig z czasem. Im szybciej zbiorą je przed jakimkolwiek uszkodzeniem (wichurą, gradem czy deszczem) tym lepiej. Niestety owoce zbyt wcześnie zerwane dojrzeją, jednak nie osiągną takiej słodyczy i aromatu jak owoce dojrzewające na drzewie w słońcu.

Stwierdzono również, że owoc pozbawiony wody w czasie ostatniego tygodnia lub dwóch przed zbiorem ma lepszy smak, niż ten, który był nawadniany do momentu

zerwania z drzewa. Innymi słowy dodawanie wody w czasie ostatnich dni przed zbiorem, zdaje się rozcieńczać smak owocu.

Kupując owoce, wybieramy takie, które są duże i mają zwarty, gładki miąższ. Im bliżej jest sad z którego owoc pochodzi, tym będzie on świeższy i smaczniejszy.

Owoce na przetwory nie powinny być bardzo dojrzałe. W sezonie kupujemy owoce codziennie w mniejszych ilościach.

Danuta Jarmołowicz

jd@danwit.pl