

OBSAH

Předmluva	7
Kapitola I. <i>Jak vzniká ovocný plod</i>	9
1. Z tajů příprav na jaro	9
2. Krásou k účelnosti	15
3. Boj o zrození	23
4. Růst a stavba ovocných plodů	33
Odrůdové znaky jádrového ovoce	40
Odrůdové znaky peckového ovoce	42
Odrůdové znaky bobulového ovoce	44
Odrůdové znaky vlašských ořechů	44
Odrůdové znaky jahod	45
Kapitola II. <i>Životní projevy ovoce</i>	46
1. Chemie zrání	46
2. Dýchání	49
3. Vypařování	54
4. Konzervovaná výživa	56
Kapitola III. <i>Zásady správné sklizně</i>	62
1. Kdy sklízíme	62
2. Technika sklizně	70
3. Jaké je nářadí, takové je ovoce	71
Česací košíky	72
Česací zástěry	74
Sklizeň přímo do obalů	75
Zebříky	75
Kapitola IV. <i>Méně znamená více</i>	78
1. Které ovoce je jakostní	78
2. Způsoby třídění	83
Třídění v sadě	84
Třídící stoly	84
Pohyblivé třídící pásy	86
Třídící stroje	89
Třídění luminiscenční metodou	89
Kapitola V. <i>Prodlužujeme život plodů</i>	92
1. Pěstitelské podmínky	93
2. Teplota	95
3. Vlhkost	102
4. Větrání a cirkulace	113
5. Vychlazování ovoce	116

6. Skladování ve velkém	120
Sklady s přirozeným chladem	124
Sklady přichlazované ledem	126
Sklady se strojovým chlazením	127
Podmínky skladování ovoce v chladírnách a ve skladech s přirozeným chladem	131
Skladování v ovzduší obohaceném kyslíčkem uhličitým	142
7. Skladování u pěstitelů	150
8. Přeprava	155
Vnitřní přeprava	155
Silniční přeprava	160
Železniční přeprava	163
Letecká přeprava	165
9. Obaly a balení	166
Přepravní obaly	167
Spotřebitelské obaly	173
10. Patologie skladovaného ovoce	183
Choroby získané před sklizní	184
Choroby získané po sklizni	188
Literatura	193
Rejstřík	195