

Výukový materiál zpracovaný v rámci operačního programu Vzdělávání pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Registrační číslo: CZ.1.07/1. 5.00/34.0084

Šablona: III/2 Inovace a zkvalitnění výuky prostřednictvím ICT

Sada: 1 B

Číslo: VY_32_INOVACE_PRO_3ROC_17

Zrání, zralost



Předmět:	Pěstování rostlin
Ročník:	3. PK
Klíčová slova:	druhy zralosti, stupně zralosti
Anotace:	zralost botanická, fyziologická, technická, konzumní
Jméno autora:	Ing. Petr Hlobil
Adresa školy:	Střední škola zemědělská, Osmek 47 750 11 Přerov

Základní pojmy

- **Zrání** – je proces postupných přeměn a jeho konečným stavem je zralost.
Z jednoduchých organických látek vznikají složitější OL – cukry, tuky, bílkoviny.

Druhy zralosti

- **BOTANICKÁ ZRALOST** – semeno je schopné vyklíčit. V této zralosti se sklízí rostliny určené k získání osiva.
- **FYZIOLOGICKÁ ZRALOST** – rostlina končí růst a vývoj bez vytvoření semen pod vlivem vnějších podmínek (například cukrovka v prvním roce pěstování).

Druhy zralosti

- **TECHNICKÁ ZRALOST** – části rostlin obsahují největší množství hospodářsky využitelných látek, pro které je pěstujeme.
- **KONZUMNÍ ZRALOST** – části rostlin vyhovují požadavkům spotřebitele (rané brambory).

Stupně zralosti

- Při zrání prochází plodiny tzv. stupni zralosti.
- **Stupeň zralosti** – je dílčí stav rostliny v průběhu dozrávání.

Stupně zralosti - obilniny

- ZRALOST MLÉČNÁ (ZELENÁ) – asi 50 % vody – na zelené krmení.
- ZRALOST ŽLUTÁ (VOSKOVÁ) – 25 – 30 % vody
- ZRALOST PLNÁ (TVRDÁ) – 15 – 20 % vody.





Stupně zralosti - luskoviny

- ZRALOST MLÉČNÁ
- ZRALOST ŽLUTÁ
- ZRALOST PLNÁ



Hrách setý (*Pisum sativum* L.)
a hrách setý peluška (*Pisum sativum*, subsp. *arvense*)

Stupně zralosti - olejnin

- ZRALOST ZELENÁ
- ZRALOST PLNÁ
- ZRALOST TECHNICKÁ

57.Š PŘEROV







Stupně zralosti – okopaniny bulevnaté

- ZRALOST TECHNICKÁ
- ZRALOST FYZIOLOGICKÁ
- ZRALOST BOTANICKÁ

02 MORFOLÓGIA CUKROVEJ REPY



A — CUKROVÁ REPA — BETA VULGARIS L. ssp. ESCULENTA var. ALTIS. SIMA Roessig.

1 — korah (radix), 2 — krk (hypokotyl), 3 — hlava (epikotyl), 4 — listová stopka, 5 — listová čepeľ, 6 — vrcholok kvetnej osi

B — 1 — detail kvetnej osi, 2 — koruna, 3 — tyčinky, 4 — piestik

C — pričný rez kľúčkom, 1 — detail kľúčka, 2 — obaly, 3 — dutina, 4 — semeno

D — detail semena (pričný rez)

1 — korianok, 2 — obaly, 3 — klíčne listy, 4 — záročné pletivo (perisperm), 5 — semeno s obalmi

F — mladá rastlinka

a — korianok, b — hypokotyl, c — klíčne listy

E — prierez sliacim kľúčkom, 1, 2 — postup klíčenia

A 6351/1 SZAS PŘERO



Stupně zralosti – okopaniny hlíznaté

- ZRALOST KONZUMNÍ
- ZRALOST PLNÁ





Stupně zralosti – píceiny

- ZRALOST BOTANICKÁ
- ZRALOST PLNÁ







Odpovězte na otázky:

- Co rozumíte pod pojmem zrání a zralost?
- Jaké druhy zralostí znáte?
- Charakterizujte stupně zralostí u jednotlivých skupin plodin.

Použité zdroje



- Veškeré použité obrázky (kliparty) pocházejí ze sady Microsoft Office 2010.
- Všechny fotografie pochází z archivu autora

*Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Ing. Hlobil Petr
Financováno z ESF a státního rozpočtu ČR.*