

Selekcija tipova vinogradske breskve za stonu potrošnju i preradu

Dragan Nikolić, Vera Rakonjac, Milica Fotirić

Poljoprivredni fakultet, Zemun - Beograd

E-mail: nicolicd@agryfaculty.bg.ac.yu

Sadržaj: U ovom radu proučavane su važnije biološko-pomološke osobine kod 20 tipova vinogradske breskve, kolekcionisanih na Ogladnom dobru „Radmilovac“ Poljoprivrednog fakulteta u Beogradu, kako bi se odabrali nabolji za potrošnju u svežem stanju i preradu. Proučavani tipovi pokazali su veliku varijabilnost u pogledu ispitivanih osobina. Na osnovu mase i atraktivnosti ploda, ukusa i skladnog odnosa šećera i kiselina kao najperspektivniji za potrošnju u svežem stanju mogu se preporučiti tipovi sa oznakama I/1, I/5, II/17, II/19 i XIX/15. Tipovi I/8, I/12, II/8, II/14, XIX/28 i XIX/30 koji imaju visok sadržaj rastvorljivih suvih materija, zadovoljavajući prinos i dobar kvalitet kompota i soka mogu se preporučiti za razne vidove prerade.

Gljučne reči: Vinogradska breskva, selekcija, stona potrošnja, prerada.

Uvod

Populacija vinogradske breskve u Srbiji pokazuje veliku genetičku varijabilnost tipova različite upotrebne vrednosti. Seme se koristi za proizvodnju generativnih podloga, a plodovi za upotrebu u svežem stanju, ili kao sirovina za preradu.

Pošto se urbanizacijom i razvojem poljoprivrede svakodnevno uništava dragoceni deo germplazme vinogradske breskve nameće se potreba proučavanja njene ukupne varijabilnosti i kolekcionisanja različitih tipova iz prirodne populacije.

Rad na proučavanju genetičke varijabilnosti i selekciji vinogradske breskve iz prirodne populacije, u našoj zemlji veoma je intenzivan (Mišić et al., 1987, 1988, 1990; Vujanić-Varga et al., 1988, 1994; Vujanić-Varga i Ognjanov, 1990; Paunović et al., 1992; Milutinović et al., 1994, 2000; Todorović et al., 1995, 1998; Papić et al., 1997; Božović et al., 2000a, 2000b; Zec, et al., 2000, 2001; Gašić et al., 2001). Istraživanja na Poljoprivrednom fakultetu u Beogradu, u ovom pravcu, započeta su proučavanjem matičnih stabala i sakupljanjem semena vinogradske breskve iz različitih područja Srbije. Setvom tako sakupljenog semena usledilo je formiranje zasada od

945 stabala vinogradske breskve u Beloj Crkvi. Iz ovog zasada individualnom pozitivnom selekcijom izdvojeno je 60 tipova koji su umnoženi i kolekcionisani na Oglednom dobru „Radmilovac“. Selekcija kolekcionisanih tipova tekla je u dva pravca. Jedan pravac je bio da se izdvoje tipovi vinogradske breskve koji mogu poslužiti za proizvodnju generativnih podloga, a drugi da se izdvoje tipovi namenjeni za stonu potrošnju i preradu.

Cilj ovog rada bio je da se kod 20 tipova vinogradske breskve namenjenih za stonu potrošnju i preradu prouče važnije biološko-pomološke osobine kako bi mogli da se preporuča nabolji za dalje umnožavanje i širenje u proizvodnji.

Materijal i metode

Kao materijal za ispitivanje korišćeno je 20 tipova vinogradske breskve namenjenih za stonu potrošnju i preradu koji se nalaze u kolekcionom zasadu Oglednog dobra „Radmilovac“ Poljoprivrednog fakulteta u Beogradu. Zasad je podignut 1993. godine, na razmaku 4 x 4 m.

U periodu od 2002. do 2004. godine kod ispitivanih tipova proučavane su važnije biološko-pomološke osobine. Oblik ploda, maljavost pokožice, osnovna boja pokožice, dopunska boja pokožice, odvajanje koštice od mezokarpa i boja mezokarpa utvrđeni su na osnovu Deskriptora za breskvu (Bellini et al., 1984). Prisustvo crvenila oko koštice ustanovljeno je vizuelno ocenom od 1 do 3.

Za vreme sazrevanja ploda uzet je datum berbe. Prinos je utvrđen merenjem mase svih plodova sa stabla. Na uzorku od 30 plodova sakupljenih u vreme pune zrelosti mereni su dužina ploda, širina ploda, debljina ploda, masa ploda i masa koštice. Randman, koji predstavlja udeo mase mezokarpa u ukupnoj masi ploda, utvrđen je računskim putem.

Sadržaj rastvorljivih suvih materija određen je ručnim refraktometrom, a sadržaj ukupnih i invertnih šećera metodom po Somogy Nelson-u. Sadržaj ukupnih kiselina utvrđen je titracijom sa 0,1N NaOH.

Organoleptička ocena plodova svih proučavanih tipova i organoleptička ocena kompota i soka tipova namenjenih za preradu iskazana je poentiranjem od 1 do 10 poena na osnovu ocene 3 degustatora.

Rezultati i diskusija

Na osnovu rezultata prikazanih u tabeli 1 može se videti da je kod ispitivanih tipova vinogradske breskve ispoljena znatna varijabilnost većine morfoloških osobina. Prema obliku ploda ustanovljeno je da dominiraju tipovi okruglog oblika (14 tipova), u odnosu na tipove jajastog (5 tipova) i ovalnog oblika ploda (1 tip). Svi proučavani tipovi vinogradske breskve imali su maljavu pokožicu ploda, s' tim što je kod 6 tipova maljavost bila srednja, a kod 14 tipova visoka. Osnovna boja pokožice ploda varirala je od zelene (1 tip), preko zeleno-krem (4 tipa), krem (1 tip), krem-žute (4 tipa) do žute (10 tipova). Kod 15 tipova nije uočeno prisustvo dopunske boje pokožice ploda, dok je kod 5 tipova različita nijansa crvene boje bila prisutna u manjoj ili većoj meri. Svi tipovi vinogradske breskve proučavani u ovom radu su kalanke. Boja mezokarpa kod 1 tipa je bila belo-zelena, kod 4 tipa bela, kod 5 tipova belo-krem, a

kod 10 tipova žuta. Odsustvo crvenila oko koštice uočeno je kod 13 tipova, 2 tipa su imala crvenilo oko koštice u tragovima, a 5 tipova je imalo jako izraženo crvenilo oko koštice.

Interval variranja vremena sazrevanja proučavanih tipova vinogradske breskve, prosečno za tri godine ispitivanja, bio je u periodu od 12. 08. do 25. 09. (Tab. 2). Iz-

Tab. 1. Morfološke osobine ploda tipova vinogradske breskve
Morphological fruit characteristics of vineyard peach types

Tip <i>Type</i>	Oblik ploda <i>Fruit shape</i>	Maljavost pokožice <i>Skin pubescence</i>	Osnovna boja pokožice <i>Skin ground colour</i>	Dopunska boja pokožice <i>Skin blush</i>	Odvajanje oštice <i>Stone adherence</i>	Boja mezokarpa <i>Flesh colour</i>	Crvenilo oko koštice <i>Redness around stone</i>
I/1	3	5	4	0	1	3	1
I/5	3	7	4	0	1	3	1
I/8	4	7	5	4	1	5	3
I/12	4	7	5	0	1	5	2
I/14	5	7	5	4	1	5	3
II/8	3	7	5	5	1	5	3
II/14	3	7	2	0	1	2	1
II/17	3	5	2	0	1	2	1
II/19	3	7	5	0	1	5	1
II/22	3	7	2	0	1	2	1
III/22	3	7	5	0	1	5	1
III/27	3	5	5	0	1	5	1
XIX/4	3	5	5	5	1	5	3
XIX/15	3	5	3	6	1	3	2
XIX/18	3	7	1	0	1	1	3
XIX/20	4	7	5	0	1	5	1
XIX/22	4	5	2	0	1	2	1
XIX/27	3	7	4	0	1	3	1
XIX/28	4	7	4	0	1	3	1
XIX/30	3	7	5	0	1	5	1

Oblik ploda: 3-okrugao, 4-jajast, 5-ovalan; Maljavost pokožice: 5-srednja, 7-visoka; Osnovna boja pokožice: 1-zelena, 2-zeleno-krem, 3-krem, 4-krem-žuta, 5-žuta; Dopunska boja pokožice: 0-odsutna, 4-crvne šare, 5-delimično prisustvo crvenila, 6-srednje prisustvo crvenila; Odvajanje koštice: 1-kalanke; Boja mezokarpa: 1-belo-zele-
na, 2-bela, 3-belo-krem, 5-žuta; Crvenilo oko koštice: 1-odsutno, 2-u tragovima, 3-jako.
Fruit shape: 3-rounded, 4-ovate, 5-oval; Skin pubescence: 5-intermediate, 7-high; Skin ground colour: 1-green, 2-greenish-cream, 3-cream, 4-cream-yellow, 5-yellow; Skin blush: 0-absent, 4-red -mottled, 5-partly red, 6-medium red; Stone adherence: 1-freestone; Flesh colour: 1-white-greenish, 2-white, 3-white-cream, 5-yellow; Redness around stone: 1-absent, 2-in traces, 3-high.

uzimajući dva tipa koja su sazrevala u avgustu svi ostali tipovi su sazrevali u septembru što je znatno kasnije od većine komercijalno gajenih sorti breskve, pa ovu odliku vinogradske breskve treba iskoristiti pri stvaranju stonih sorti breskve poznijeg vremena sazrevanja. Tip I/14 imao je najmanji prinos (10,1 kg/stablu), dok je tip XIX/15 imao najveći prinos (67,3 kg/stablu). Pored tipa XIX/15 dobrim prinosom odlikovali su se i tipovi I/5 (41,5 kg/stablu), II/8 (50,1 kg/stablu), II/17 (33,2 kg/stablu) i XIX/18 (47,3 kg/stablu). Najmanju dužinu, širinu, debljinu i masu ploda imao je tip II/22 (40,10 mm; 40,05 mm; 41,10 mm; 39,98 g), a najveću tip XIX/15 (55,05 mm; 54,60 mm; 54,15 mm; 101,72 g). Relativno krupne plodove, pored tipa XIX/15, posedovali su i tipovi I/8 (82,13 g), I/14 (86,19 g) i II/19 (91,69 g). Masa koštice ispitivanih tipova vinogradske breskve varirala je od 3,48 g (tip II/22) do 7,42 g (tip I/14), a randman od 89,32% (tip III/27) do 93,96% (tip XIX/15). Kao što se iz tabele 2 vidi većina tipova imala je zadovoljavajući randman (preko 92%), što ih čini pogodnim kako za stonu potrošnju, tako i za preradu. Takođe, posmatrajući sve proučavane pomološke osobine, među ispitivanim tipovima posebno se izdvaja tip XIX/15 koji se odlikuje najvećim prinosom, najvećim dimenzijama i masom ploda i najboljim randmanom.

Tab. 2. Pomološke osobine tipova vinogradske breskve (prosek 2002 - 2004.)
Pomological characteristics of vineyard peach types (average 2002 - 2004)

Tip Type	Vreme sazrevanja Ripening time	Prinos (kg/stablu) Yield (kg/tree)	Dužina ploda Fruit height (mm)	Širina ploda Fruit width (mm)	Debljina ploda Fruit thickness (mm)	Masa ploda Fruit weight (g)	Masa koštice Stone weight (g)	Randman (%) Randman (%)
I/1	23.09.	29,8	49,4	50,2	51,2	79,7	5,15	93,54
I/5	21.09.	41,5	47,8	48,4	48,4	75,4	5,32	92,94
I/8	08.09.	26,9	52,6	52,4	51,2	82,1	7,36	91,04
I/12	06.09.	21,8	45,3	42,8	41,8	49,1	4,21	91,43
I/14	03.09.	10,1	52,2	50,5	52,9	86,2	7,42	91,39
II/8	01.09.	50,1	45,4	47,9	48,2	67,7	5,25	92,24
II/14	12.09.	24,4	45,3	46,4	47,6	61,7	4,93	92,01
II/17	16.09.	33,2	49,5	51,0	50,8	80,6	5,34	93,37
II/19	23.09.	21,9	53,3	53,0	53,4	91,7	6,03	93,42
II/22	25.09.	21,6	40,1	40,0	41,1	40,0	3,48	91,29
III/22	10.09.	29,8	43,7	46,3	46,2	59,6	4,56	92,34
III/27	06.09.	12,6	40,7	41,6	41,3	44,2	4,72	89,32
XIX/4	27.08.	25,5	47,4	50,5	50,0	74,1	5,71	92,29
XIX/15	12.08.	67,3	55,0	54,6	54,1	101,7	6,14	93,96
XIX/18	15.09.	47,3	49,3	50,5	51,4	76,3	5,74	92,47
XIX/20	14.09.	14,1	48,7	48,1	49,9	70,0	5,33	92,39
XIX/22	17.09.	21,4	49,5	49,3	49,5	71,6	5,62	92,16
XIX/27	19.09.	18,5	47,4	48,8	47,2	65,6	5,60	91,46
XIX/28	22.09.	26,0	49,1	49,0	48,3	70,1	5,58	92,04
XIX/30	21.09.	27,6	45,7	46,7	45,9	61,9	6,15	90,07

Pored navedenih osobina, prilikom selekcije vinogradske breskve treba obratiti pažnju i na hemijski sastav ploda. U tom pogledu iz tabele 3 može se videti da se prema sadržaju rastvorljivih suvih materija od tipova vinogradske breskve proučavanih u ovom radu ističu tipovi I/12 (18,65%), II/8 (16,84%), II/14 (17,60%) i XIX/30 (17,03%). Sadržaj ukupnih šećera kod ispitivanih tipova kretao se od 7,13% (tip XIX/18) do 11,08% (tip I/12), a sadržaj invertnih šećera od 2,68% (tip XIX/4) do 5,09% (tip II/8). Najmanji sadržaj ukupnih kiselina imao je tip XIX/28 (0,47%), a najveći tip II/14 (1,01%).

Tab. 3. Hemijske osobine tipova vinogradske breskve (prosek 2002 - 2004.)
Chemical characteristics of vineyard peach types (average 2002 - 2004)

Tip Type	Rastvorljive suve materije <i>Soluble solid (%)</i>	Ukupni šećeri <i>Total sugar (%)</i>	Invertni šećeri <i>Invert sugars (%)</i>	Ukupne kiseline <i>Total acids (%)</i>
I/1	16,37	9,23	2,94	0,93
I/5	15,73	9,16	3,13	0,75
I/8	16,67	9,29	3,77	0,67
I/12	18,65	11,08	4,30	0,78
I/14	16,10	9,48	3,18	0,65
II/8	16,84	10,82	5,09	0,56
II/14	17,60	10,77	3,83	1,01
II/17	14,93	8,57	3,51	0,58
II/19	14,70	7,28	3,40	0,52
II/22	16,45	9,06	3,56	0,66
III/22	15,80	8,73	3,51	0,61
III/27	16,30	8,74	3,68	0,74
XIX/4	12,97	7,28	2,68	0,52
XIX/15	13,25	7,41	2,95	0,48
XIX/18	13,80	7,13	2,86	0,59
XIX/20	16,40	9,38	3,31	0,57
XIX/22	15,50	9,05	3,60	0,49
XIX/27	16,27	9,25	3,55	0,62
XIX/28	16,50	9,62	3,40	0,47
XIX/30	17,03	10,09	4,12	0,51

Plodovi vinogradske breskve odlikuju se specifičnim ukusom i mirisom, što ih čini jedinstvenim u okviru germplazme breskve. Stoga da bi se što potpunije defini-sao kvalitet plodova pored utvrđivanja sadržaja suvih materija, šećera i kiselina, veoma je bitno da se izvrši i ocena organoleptičkih svojstava ploda. Podaci prikazani u tabeli 4 pokazuju da se prema izgledu i ukusu ističu plodovi tipova II/19 i XIX/15 koji su ocenjeni ocenom 10. Tip I/5 čiji su plodovi relativno dobro ocenjeni za izgled i ukus (ocena 9) posebno se ističe u pogledu mirisa specifičnog za vinogradsku breskvu (ocena 10). Upravo ova tri tipa vinogradske breskve imala su i najveće ukupne ocene za organoleptička svojstva ploda.

Na osnovu svih predhodno proučenih osobina izdvojeno je šest tipova pogodnih za preradu, a da bi se što potpunije ocenila njihova tehnološka vrednost urađeni su

kompot i sok. Iz tabele 5 u kojoj je prikazana organoleptička ocena prerađevina na osnovu ukupnih ocena, može se videti da je svih šest tipova vinogradske breskve imalo zadovoljavajući kvalitet kompota i soka što potvrđuje njihovu pogodnost za preradu. Kvalitetom prerađevina posebno se ističu tipovi II/8 i XIX/30.

Tab. 4. Organoleptička ocena plodova tipova vinogradske breskve
Organoleptic fruit evaluation of vineyard peach types

Tip <i>Type</i>	Izgled <i>Appearance</i>	Ukus <i>Taste</i>	Miris <i>Aroma</i>	Ukupno <i>Total</i>
I/1	9	9	9	27
I/5	9	9	10	28
I/8	8	8	7	23
I/12	8	7	7	22
I/14	7	6	7	20
II/8	8	10	9	27
II/14	7	7	8	22
II/17	9	9	8	26
II/19	10	10	9	29
II/22	5	6	6	17
III/22	8	6	6	20
III/27	6	7	6	19
XIX/4	8	8	9	25
XIX/15	10	10	9	29
XIX/18	7	6	7	20
XIX/20	9	9	8	26
XIX/22	8	9	8	25
XIX/27	7	8	6	21
XIX/28	9	7	7	23
XIX/30	8	8	7	23

Pogodnost tipova vinogradske breskve za stonu potrošnju i preradu proučavali su i drugi autori. Vujanić-Varga et al. (1988) ističu da prilikom selekcije stabala vinogradske breskve pogodnih za stonu upotrebu, pored zdravstvenog stanja i bujnosti posebno treba voditi računa o tome da plod bude krupan, dobrog randmana, privlačnog izgleda i karakterističnog ukusa i mirisa. Tako, proučavajući populaciju vinogradske breskve u Fruškoj Gori, Vujanić-Varga i Ognjanov (1990) su izdvojili 14 tipova čiji su plodovi pogodni za stonu upotrebu, a koji se odlikuju bujnim do srednje bujnim stablom, visokom rodnošću i masom ploda između 66 i 92 g. Milutinović et al. (1994) su na osnovu krupnoće i izgleda ploda i povoljnog randmana izdvojili tri selekcije vinogradske breskve pogodne za stonu upotrebu, Todorović et al. (1995) su izdvojili četiri selekcije vinogradske breskve kombinovanih osobina pogodnih za svežu potrošnju i preradu, a Božović et al. (2000a) su na osnovu organoleptičkih svojstava ploda izdvojili 4 genotipa koji mogu biti pogodni za upotrebu u svežem stanju i spravljanje soka i kompota.

Od 20 tipova vinogradske breskve proučavanih u našem radu selekcija tipova za stonu potrošnju izvršena je na osnovu mase, atraktivnosti ploda, ukusa i skladnog

Tab. 5. Organoleptička ocena kompota i soka tipova vinogradske breskve
Organoleptic compote and juice evaluation of vineyard peach types

Tip Type	Kompot/Compote				Sok/Juice			
	Izgled Appearance	Ukus Taste	Miris Aroma	Ukupno Total	Izgled Appearance	Ukus Taste	Miris Aroma	Ukupno Total
I/8	7	8	8	23	7	6	6	19
I/12	9	6	6	21	9	6	6	21
II/8	10	10	9	29	10	10	9	29
II/14	8	7	7	22	7	8	8	23
XIX/28	6	7	7	20	8	8	8	24
XIX/30	9	10	9	28	9	9	9	27

odnosa šećera i kiselina. U tom pogledu, kao najperspektivniji mogu se preporučiti tipovi sa oznakama I/1, I/5, II/17, II/19 i XIX/15. Selekcija tipova za preradu izvršena je na osnovu visokog sadržaja rastvorljivih suvih materija, zadovoljavajućeg prinosa i dobrog kvaliteta kompota i soka pa se sa tog aspekta, kao najperspektivniji, mogu preporučiti tipovi I/8, I/12, II/8, II/14, XIX/28 i XIX/30.

Selekcionisani tipovi će biti dalje proučavani radi priznavanja i širenja u proizvodnji, a takođe će biti uključeni i u programima kombinacionog oplemenjivanja breskve.

Zaključak

Ispitivani tipovi vinogradske breskve ispoljili su znatnu varijabilnost za većinu proučavanih osobina.

Na osnovu mase i atraktivnosti ploda, ukusa i skladnog odnosa šećera i kiselina kao najperspektivniji za potrošnju u svežem stanju mogu se preporučiti tipovi sa oznakama I/1, I/5, II/17, II/19 i XIX/15.

Tipovi I/8, I/12, II/8, II/14, XIX/28 i XIX/30 koji imaju visok sadržaj rastvorljivih suvih materija, zadovoljavajući prinos i dobar kvalitet kompota i soka mogu se preporučiti za razne vidove prerade.

Literatura

- Bellini, E., Watkins, R., Pomarici, E. (1984): Descriptor list for peach (*Prunus persica*). IBPGR Secretariat, Rome, CEC Secretariat, Brussels.
- Božović, Đ., Jaćimović, V., Veličković, N., Šebek, G. (2000a): Morfološke i organoleptičke osobine ploda odabranih genotipova vinogradske breskve u Crnoj Gori. *Jugoslovensko voćarstvo*, 34, 129-130: 75-83.
- Božović, Đ., Jaćimović, V., Veličković, N., Šebek, G. (2000b): Ključnost sjemena i morfološke karakteristike sejanaca ispitivanih genotipova vinogradske breskve u Crnoj Gori. *Jugoslovensko voćarstvo*, 34, 129-130: 85-89.

- Gašić, K., Ognjanov, V., Bošković, R., Tobutt, K.R., James, C. (2001): Characterisation of vineyard peach biodiversity. *Acta Horticulturae*, 546: 119-125.
- Milutinović, M.D., Šurlan-Momirović, G., Nikolić, D., Milutinović, M.M., Rakonjac, V. (1994): Proučavanje pomoloških osobina vinogradarske breskve. Zbornik naučnih radova. 10. Jugoslovenskog savetovanja o unapređenju proizvodnje i prerade breskve, Grocka, pp. 23-28.
- Milutinović, M., Nikolić, D., Rakonjac, V., Fotirić, M. (2000): Ključnost semena i porast sejanaca genotipova vinogradske breskve. *Jugoslovensko voćarstvo*, 34, 129-130: 69-74.
- Mišić, P., Todorović, R., Mirković, M., Jovanović, L.J., Pavlović, V. (1987): Prirodna populacija (germplazma) vinogradarske breskve u Srbiji. *Nauka u praksi*, 17 (1-2): 23-28.
- Mišić, P.D., Pavlović, V.Ž., Todorović, R.R., Mirković, M.A. (1988): Selekcija vinogradarske breskve kao podloge za breskvu. *Jugoslovensko voćarstvo*, 22, 84-85: 131-135.
- Mišić, P.D., Pavlović, V.Ž., Todorović, R.R., Mirković, M.A. (1990): Evaluation of vineyard peach as a peach rootstock. *Fruit Varieties Journal*, 44(2): 99-102.
- Papić, V., Plazinić, R., Ogašanić, D. (1997): Selection of vineyard peach genotypes. *Journal of Scientific Agricultural Research*, 58, 207: 11-19.
- Paunović, S.A., Paunović, A.S., Milošević, T.M., Tišma, M.J., Obradović, A. (1992): Selection of native "vineyard peach" germplasm. *Acta Horticulturae*, 315: 133-140.
- Todorović, R.R., Mišić, P.D., Zec, G.N. (1995): Selekcija vinogradske breskve u Srbiji. *Jugoslovensko voćarstvo*, 29, 111-112: 11-15.
- Todorović, R., Mišić, P., Zec, G. (1998): Selekcija nekih drvenastih voćaka iz prirodnih populacija u Srbiji. *Jugoslovensko voćarstvo*, 32, 121-122: 17-26.
- Vujanić-Varga, D., Ognjanov, V. (1990): The population of vineyard peaches in the region of the Fruška Gora Mountain. *Genetika*, 22(1): 37-44.
- Vujanić-Varga, D., Ognjanov, V., Lalić, D., Horvat, A. (1988): Proučavanje populacije vinogradarske breskve u Fruškoj Gori. *Jugoslovensko voćarstvo*, 22, 84-85: 137-142.
- Vujanić-Varga, D., Ognjanov, V., Balaž, J., Macet, K., Krstić, M. (1994): Genetic resources in apple, pear and vineyard peach populations in former Yugoslavia. *Euphytica*, 77: 155-159.
- Zec, G., Todorović, R., Mišić, P., Čolić, S. (2000): Variability and correlation analysis of fruit traits of selected genotypes of vineyard peach (*Prunus persica* L. Batsch.). *Genetika*, 32(1): 31-36.
- Zec, G., Čolić, S., Todorović, R., Mišić, P.D. (2001): Osobine sejanaca odabranih selekcija vinogradske breskve (*P. persica* /L./ Batsch.). Zbornik naučnih radova XV Savetovanja agronoma, veterinarina i tehnologa, Beograd, pp. 141-146.

Primljeno: 14. 01. 2005.

Prihvaćeno: 26. 03. 2005.

SELECTION OF VINEYARD PEACH TYPES FOR
STONE CONSUMPTION AND PROCESSING

Dragan Nikolić, Vera Rakonjac, Milica Fotirić

Faculty of Agriculture, Zemun - Belgrade

E-mail: nicolicd@agryfaculty.bg.ac.yu

Summary

Vineyard peach population in Serbia has a great genetic variability of types with different using values. Although vineyard peach selection programs in our country are very intensive, there are no any recognized and purebred trees of vineyard peach used for different purposes. The aim of this paper was to investigate major biological and pomological characteristics in twenty vineyard peach types, collected at the experimental field 'Radmilovac' at the Agricultural Faculty in Belgrade, in order to select the best ones for stone consumption and processing. Examined types showed great variability with regard to investigated characteristics. Based on fruit weight and fruit attractiveness, taste and harmonic relation of sugar and acid content, the most promising types for stone consumption are I/1, I/5, II/17, II/19 and XIX/15. Types I/8, I/12, II/8, II/14, XIX/28 and XIX/30, which have a high soluble solid content, satisfactory yield and good quality of compote and juice, can be recommended for different aspects of processing.

Key words: Vineyard peach, selection, stone consumption, processing.

Author's address:
Dr Dragan Nikolić
Poljoprivredni fakultet
Nemanjina 6
11080 Zemun
Srbija i Crna Gora