

# *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 прилежащие 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