

OBSAH

Úvod	10
Cíl metodiky	14
Vlastní popis metodiky	16
Pasportizace dat a informace pro hodnotitele	16
Základní data	20
1. Morfologické znaky	24
1.1 Strom.....	24
1.2 Koruna.....	34
1.3 Kmen.....	42
1.4 Výhony.....	48
1.5 Pupeny.....	54
1.6 Listy	62
1.7 Květenství.....	74
1.8 Květy	78
1.9 Plody.....	84
1.10 Semena.....	130
2. Biologické vlastnosti	136
2.1 Fenologická stanovení.....	136
2.2 Ostatní biologické vlastnosti – pro kulturní odrůdy.....	140
3. Hospodářské vlastnosti.....	146
3.1 Plodnost	146
3.2 Hodnocení kvality plodů.....	150
4. Chemické složení dužiny plodů.....	156
4.1 Obsah refraktometrické sušiny	156
4.2 Obsah glukózy	156
4.3 Obsah fruktózy.....	156
4.4 Veškeré titrovatelné kyseliny.....	158
4.5 Obsah kyseliny jablečné	158
4.6 Obsah kyseliny chinové.....	158
4.7 Antioxidační kapacita	158
4.8 Celkový obsah fenolických látek.....	160
5. Odolnost k nepříznivým činitelům	162
5.1 Odolnost plodů ke strupovitosti (<i>Venturia inaequalis</i>)	162
5.2 Odolnost k mrazům v klidovém období.....	162
5.3 Odolnost k mrazům	162
5.4 Odolnost k vysokým teplotám nad 30 °C.....	164
5.5 Odolnost genotypu k suchu	164
5.6 Odolnost k virovým nákazám.....	164

Srovnání novosti postupů.....	170
Popis uplatnění metodiky.....	172
Ekonomické aspekty.....	174
Seznam použité literatury.....	176
Seznam publikací, které předcházely metodice.....	180

CONTENTS

Introduction	11
Goal of the methodology	15
Own description of the methodology	17
Passportization of data and information for assessors.....	17
Basic data	21
1. Morphological characters	25
1.1 Tree	25
1.2 Crown	35
1.3 Trunk	43
1.4 Shoots	49
1.5 Buds.....	55
1.6 Leaves.....	63
1.7 Inflorescence	75
1.8 Flowers.....	79
1.9 Fruits.....	85
1.10 Seeds	131
2. Biological properties.....	137
2.1 Phenological determination	137
2.2 Other biological properties – for cultural varieties	141
3. Economic characteristics.....	147
3.1 Fertility.....	147
3.2 Assessment of fruit quality	151
4. Chemical composition of fruit pulp	157
4.1 Content of refractometric solids	157
4.2 Glucose content.....	157
4.3 Fructose content	157
4.4 All Titratable Acids.....	159
4.5 Malic acid content	159
4.6 Quinic acid content	159
4.7 Antioxidant capacity	159
4.8 Total content of phenolic substances.....	161
5. Resistance to adverse agents.....	163
5.1 Fruit resistance to scab (<i>Venturia inaequalis</i>).....	163
5.2 Frost resistance during the rest period	163
5.3 Resistance to frosts.....	163
5.4 Resistance to high temperatures above 30 °C	165
5.5 Genotype drought resistance	165
5.6 Resistance to viral infections	165

Comparison of the novelty of the procedures	171
Description of methodology application	173
Economic aspects.....	175
List of references	177
List of publications preceding methodology.....	181