Процесс созревания плодов – это одна из стадий роста растения. Она очень важна.



Что происходит, когда спеют фрукты и созревают овощи?





1. Плоды растения теряют влагу или, наоборот, становятся сочными.
2. В плодах снижается содержание крахмала.
3. В растениях образуются новые пигменты: антоцианы*, каротиноиды* и др., а хлорофилл (зелёный пигмент) разрушается.
4. Образуются органические соединения, которые отвечают за вкус и запах.

Почему созревание плодов очень важно?

Если бы плоды не созревали, то не было бы семян. А без семян сложно вырастить новое растение…

Что такое антоцианы, хлорофилл и каротиноиды, или Почему плоды имеют разные цвета?

Хлорофилл – это зелёный пигмент, который образуется во всех зелёных частях растения.

Каротиноиды – это жёлтый, оранжевый и красный пигменты.

Антоцианы – пигмент, который придаёт плодам синюю и фиолетовую окраску.

Когда в процессе созревания плодов разрушается хлорофилл, то плоды приобретают разную окраску благодаря содержанию разных пигментов.



Это интересно!
Антоцианы используются в медицине и применяются для профилактики заболеваний.

Антоцианы используют в качестве пищевого красителя Е163. Он безопасен.

Антоцианы используют в качестве пищевого красителя Е163. Он безопасен.