

M. S. Prokosev : A burgonya biokémiája

A Szovjet Tudományos Akadémia kiadása. Moszkva, 1947.
Magyar nyelvű fordítása sokszorosítva a Mezőgazd. Dokumentációs Központban.

Fordító : ALMÁSSY ELEMÉR

A szerző részletes monográfiájának céljaul a burgonyával kapcsolatos biokémiai kutatások eddigi eredményeinek lerögzítését és összegezését tekinti. Ezt mint alapot szükségesnek tartja a további biokémiai kutatásokhoz, melyeknek konkrét céljaul a szelekció, a kártevőkkel és betegségekkel szemben nagy ellenálló képességű új fajták kitenyészésével kapcsolatos problémák megoldását jelöli meg. A modern biokémiai módszerek alkalmazása nélkül nem tartja megoldhatónak a jobb minőségű, nagyobb tápértékű étkezési burgonya, a nagyobb keményítő-tartalmú ipari- és a fehérjedúsabb takarmányburgonya kinemesítését. A veszteségmentes tárolási mód kidolgozását is csak előzetes biokémiai kutatómunka után tartja lehetségesnek.

A bevezető után, melyben adatokkal alátámasztva a Szovjetunió burgonyatermesztésével kapcsolatos kérdéseket tárgyalja, a könyv három részben az alábbi fejezeteket tartalmazza :

I. A burgonya kémiai összetétele és változékonysága.

A burgonya keményítő. A burgonya cukra. A burgonya nitrogén anyagai. A szolanin glükokoalkaloida. A burgonya ásványi elemei.

C-vitamin a burgonyában. A B-csoportba tartozó vitaminok a burgonyában. A burgonya egyéb alkotórészei.

II. A burgonya tárolásának fiziológiai-kémiai alapjai :

Az anyag- és energia-átalakulások fő folyamatai a gumókban. A gumók nyugalmi periódusa. A burgonya betegségekkel szemben való ellenállása. Fiziológiai veszteségek tároláskor.

III. A burgonya mint élelmiszer.

A burgonya tápértéke. A burgonya elkészítési minősége.

A fenti csoportosításban a szerző kb. 200 oldalon részletesen tárgyalja az eddigi vizsgálatok eredményeit és rámutat azokra a problémákra, amelyek még megoldásra várnak. Csaknem 700 pontosan megjelölt eredeti dolgozat eredményeit összefoglalva, azokat kiértékeli és saját kutatásának eredményével egészíti ki.

A részletes irodalmi utalások különös értékűvé teszik a művet minden burgonyával foglalkozó szakember számára.

FERENCZ VILMOS