



MD 3373 F1 2007.08.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **3373** (13) **F1**
(51) Int. Cl.: *A01F 25/00* (2006.01)
G01N 27/02 (2006.01)
G01N 27/04 (2006.01)

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

Hotărârea de acordare a brevetului de invenție poate fi revocată în termen de 6 luni de la data publicării	
<p>(21) Nr. depozit: a 2007 0040 (22) Data depozit: 2007.02.09</p>	<p>(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2007.08.31, BOPI nr. 8/2007</p>
<p>(71) Solicitant: INSTITUTUL DE GENETICĂ ȘI FIZIOLOGIE A PLANTELOR AL ACADEMIEI DE ȘTIINȚE A MOLDOVEI, MD (72) Inventatori: OLOIERU Teodor, MD; BUJOREANU Nicolae, MD (73) Titular: INSTITUTUL DE GENETICĂ ȘI FIZIOLOGIE A PLANTELOR AL ACADEMIEI DE ȘTIINȚE A MOLDOVEI, MD</p>	

(54) Metodă de determinare a capacității de păstrare a fructelor de măr

(57) Rezumat:

Invenția se referă la agricultura, în special la pomicultura și poate fi folosită în selecție pentru aprecierea capacității de păstrare a fructelor de măr de diferite soiuri.

Metoda de determinare a capacității de păstrare a fructelor de măr include măsurarea parametrilor electrici în țesuturile fructului. În calitate de parametri electrici ai țesuturilor fructului se utilizează coeficientul de polarizare electrică activă

$$CPEa = \frac{R_4}{R_6}, \text{ unde } R_4 - \text{rezistența ohmică a}$$

țesutului fructului la curent cu frecvența de 10^4 Hz, R_6 – rezistența ohmică a aceluiași țesut la curent cu frecvența de 10^6 Hz și coeficientul de polarizare

electrică reactivă $CPEr = \frac{C_4}{C_6}$, unde C_4 –

capacitatea electrică a țesutului fructului la curent cu frecvența de 10^4 Hz, C_6 – capacitatea electrică a aceluiași țesut la curent cu frecvența de 10^6 Hz, iar capacitatea de păstrare se determină prin raportul $\frac{CPEr}{CPEa} \cdot 100\%$.

Rezultatul invenției constă în sporirea preciziei de determinare a capacității de păstrare a fructelor fără vătămarea acestora.

Revendicări: 1

MD 3373 F1 2007.08.31

Descriere:

Invenția se referă la agricultura, în special la pomicultură și poate fi folosită în selecție pentru aprecierea capacității de păstrare a fructelor de măr de diferite soiuri.

5 Este cunoscută metoda de determinare a capacității de păstrare a legumelor prin măsurarea impedanței electrice a legumelor până și după păstrarea lor [1].

Dezavantajul acestei metode este productivitatea mică și cheltuieli materiale mari la efectuarea testării.

Cea mai apropiată soluție este metoda de determinare a capacității de păstrare a fructelor, care constă în măsurarea tangentei unghiului de pierderi dielectrice în țesuturile fructelor [2].

10 Această metodă este mai operativă și mai puțin costisitoare, dar are și unele dezavantaje: traumatizarea țesuturilor fructului în timpul introducerii în el a electrozilor de contact și precizia mică de determinare, deoarece valoarea tangentei unghiului de pierderi dielectrice depinde în mare măsură de diametrul și forma geometrică a fructului, de neuniformitatea țesuturilor și de locul unde se introduc electrozii.

Problema pe care o rezolvă invenția propusă constă în sporirea exactității de testare a capacității de păstrare a fructelor și nevătămarea lor.

15 Esența invenției constă în aceea că metoda propusă include măsurarea parametrilor electrici în țesuturile fructului. În calitate de parametri electrici ai țesuturilor fructului se utilizează coeficientul de polarizare electrică activă $CPEa = \frac{R_4}{R_6}$, unde R_4 – rezistența ohmică a țesutului fructului la curent cu frecvența de 10^4 Hz, R_6 – rezistența

ohmică a aceluiași țesut la curent cu frecvența de 10^6 Hz și coeficientul de polarizare electrică reactivă $CPEr = \frac{C_4}{C_6}$,

20 unde C_4 – capacitatea electrică a țesutului fructului la curent cu frecvența de 10^4 Hz, C_6 – capacitatea electrică a aceluiași țesut la curent cu frecvența de 10^6 Hz, iar capacitatea de păstrare se determină prin raportul $\frac{CPEr}{CPEa} \cdot 100\%$.

Rezultatul invenției constă în sporirea preciziei de determinare a capacității de păstrare a fructelor fără vătămarea acestora.

Noutatea metodei propuse constă în următoarele:

25 - schema electrică echivalentă a țesuturilor în timpul măsurărilor este realizată nu prin unirea în paralel a rezistenței ohmice și a condensatorului cu capacitate electrică (cea mai apropiată soluție), dar printr-o unire complexă a rezistenței ohmice creată de electrolitul din celule și spațiile intracelulare a lor, a rezistenței capacitive creată de membranele impermeabile și a rezistenței de polarizare creată de membranele permeabile, care în câmpul electric al curentului de frecvență joasă se rotește și se orientează de-a lungul câmpului, formând o tensiune electromotoare de polarizare de sens opus. În așa mod, raportul $CPEr/CPEa$ exprimă valoarea particularităților

30 electrice și structurale ale membranelor impermeabile în raport cu cele permeabile. De valoarea acestui raport depinde în mare măsură și capacitatea de păstrare a fructului;

- măsurarea parametrilor se efectuează utilizând curentul electric nu de o singură frecvență (cea mai apropiată soluție), dar de două (10^4 Hz și 10^6 Hz), ceea ce ne permite să reducem la minimum influența electrozilor de contact, utilizându-se electrozi de suprafață, care nu vătămă țesuturile fructului;

35 - măsurarea parametrilor electrici se efectuează nu la un conținut mic al țesuturilor fructului (cea mai apropiată soluție), dar cu electrozi de suprafață, obținând informație despre starea fiziologico-biochimică a întregului fruct.

Rezultatul invenției constă în sporirea preciziei de determinare a capacității de păstrare a fructelor și excluderea vătămării lor.

Exemplu de realizare a invenției

40 La momentul depozitării fructelor pentru păstrarea de lungă durată s-au selectat câte 30 mere de fiecare soi: Richard Delicios, Mantuaner și Jonathan, care se deosebesc prin capacitatea lor de păstrare.

La aceste fructe s-a determinat capacitatea de păstrare prin metoda propusă și pentru comparație prin metoda din cea mai apropiată soluție.

45 Fiecare măr s-a plasat între doi electrozi de forma unui segment de sferă cu o suprafață de 7 cm^2 fiecare, fiind confecționați din fier neoxidabil și acoperiți pe partea interioară cu un strat moale și umed de vată. Electrozii au fost fixați pe un cleștar și au fost uniți prin fire electrice la puntea de curent alternativ confecționată conform indicațiilor descrise în literatură (Малый практикум по биофизике. Высшая школа, Москва, 1964, с.173).

Cu ajutorul punții la frecvență joasă de 10^4 Hz s-a măsurat rezistența electrică activă R_4 a țesutului fructului și capacitatea electrică reactivă C_4 (pF) a aceluiași țesut;

50 - la frecvența înaltă de 10^6 Hz s-a măsurat rezistența R_6 și capacitatea C_6 . În timpul măsurărilor tensiunea curentului electric pe obiect nu a depășit 5 V. Durata măsurărilor la un obiect a constituit cca un minut.

S-a calculat capacitatea de păstrare (CP) a fructelor reieșind din relația:

$$CP = \frac{CPEr}{CPEa} \cdot 100\%$$

MD 3373 F1 2007.08.31

4

unde:

$$CPEr = \frac{C_4}{C_6}, \quad CPEa = \frac{R_4}{R_6}.$$

Conform celei mai apropiate soluții, în țesuturile fiecărui fruct destinat testării s-au introdus doi electrozi (clor-argint), care nu se polarizează la o adâncime fixă de 10 mm. Distanța dintre electrozi a fost de 10 mm, iar diametrul lor a constituit 1 mm. Electrozii au fost uniți prin fire electrice la puntea de curent alternativ.

La frecvența de 1500 Hz și la tensiunea de până la 20 mV pe obiect, s-a măsurat componenta activă a conductibilității electrice G(μS) a țesuturilor și cea reactivă C(pF) a acelorași țesuturi.

S-a calculat tangenta unghiului pierderilor dielectrice utilizând relația:

$$tg\alpha = \frac{G}{2\pi FC}, \quad \text{unde } \pi=3,14, F=1500 \text{ Hz.}$$

Valorile parametrilor măsurați sunt indicate în tabel.

După efectuarea măsurărilor respective, fructele au fost depozitate la păstrarea de lungă durată. În perioada de păstrare la fructele testate conform metodei propuse nu s-au observat modificări. Fructele martor (netestate) au fost cercetate vizual pe parcursul întregii perioade de păstrare până la apariția la ele a 6% de rebut. În această perioadă de păstrare s-a constatat că la soiurile cu capacitate de păstrare mai mare, valoarea indicelui determinat cu ajutorul metodei propuse este mai mare.

Analiza comparativă a indicilor de testare a capacității de păstrare a fructelor de măr în cazurile aplicării celei mai apropiate soluții și a metodei propuse denotă că diferența dintre indicii testării la soiurile Richard Delicios și Jonathan este de 28% în cazul metodei cunoscute și de 103% în cazul metodei propuse. Deci, metoda propusă asigură o exactitate mai mare de determinare a capacității de păstrare a fructelor de diferite soiuri de măr.

Metoda propusă poate fi utilizată la selectarea soiurilor de fructe cu o capacitate înaltă de păstrare, la testarea calității fructelor în perioada recoltei, precum și în timpul păstrării lor.

Metoda propusă poate fi utilizată și la testarea calității producției legumicole, deoarece la baza ei stă raportul dintre particularitățile structurale ale membranelor impermeabile și permeabile – principiu comun atât pentru fructe, cât și pentru legume.

Capacitatea de păstrare a fructelor de măr

30

Denumirea soiurilor		Cea mai apropiată soluție			Invenția propusă							Durata de păstrare a soiului până la 6% rebut (zile)
		Măsurare		Calculare	Măsurare				Calculare			
		G μS	C pF	$tg\alpha$ $\frac{G}{2\pi FC}$	R ₄ Ω	R ₆ Ω	C ₄ pF	C ₆ pF	CPEa R ₄ /R ₆	CPEr C ₄ /C ₆	CP CPEr/CPEa-100 %	
1.	Richard Delicios	138,35 ±17,93	6920 ±568	2,122 ±0,169	24,003 ±1,097	1,135 ±49	1287 ±45	108 ±3	21,148 ±0,667	11,917 ±0,940	56,3 ±2,2	178
2.	Mantuaner	146,05 ±17,56	6415 ±523	2,416 ±1,304	25,222 ±1,304	941 ±24	1302 ±48	138 ±3	26,803 ±1,368	9,435 ±0,823	35,2 ±2,7	166
3.	Jonathan	153,10 ±19,84	5675 ±457	2,826 ±0,211	39,900 ±4,906	993 ±34	987 ±41	138 ±4	40,181 ±2,700	7,152 ±0,447	17,8 ±1,2	141
	Diferența maximă a indicilor de testare (%)	$(2,826-2,122) \cdot \frac{2,826+2,122}{2} = 28,4\%$			$(56,3-17,8) \cdot \frac{56,3+17,8}{2} = 103,9\%$							

35

MD 3373 F1 2007.08.31

5

(57) Revendicare:

- 5 Metodă de determinare a capacității de păstrare a fructelor de măr, care include măsurarea parametrilor electrici în țesuturile fructului, **caracterizată prin aceea că** în calitate de parametri electrici ai țesuturilor fructului se utilizează coeficientul de polarizare electrică activă $CPEa = \frac{R_4}{R_6}$, unde R_4 – rezistența ohmică a țesutului fructului la curent cu frecvența de 10^4 Hz, R_6 – rezistența ohmică a aceluiași țesut la curent cu frecvența de 10^6 Hz și coeficientul de polarizare electrică reactivă $CPEr = \frac{C_4}{C_6}$, unde C_4 – capacitatea electrică a țesutului fructului la curent cu frecvența de 10^4 Hz, C_6 – capacitatea electrică a aceluiași țesut la curent cu frecvența de 10^6 Hz, iar capacitatea de păstrare se determină prin raportul $\frac{CPEr}{CPEa} \cdot 100\%$.
- 10

15

(56) Referințe bibliografice:

1. Немов Н.Д. Биофизические исследования овощей и картофеля при хранении. Хранение и переработка картофеля, овощей, плодов и винограда. Москва, Колос, 1979, с.58-60
2. Метод и прибор для сравнительной оценки лежкоспособности плодов. Кишинев, Штиинца, 1989, с. 1-5

Șef Secție:

GROSU Petru

Examinator:

BANTAȘ Valentina

Redactor:

LOZOVANU Maria