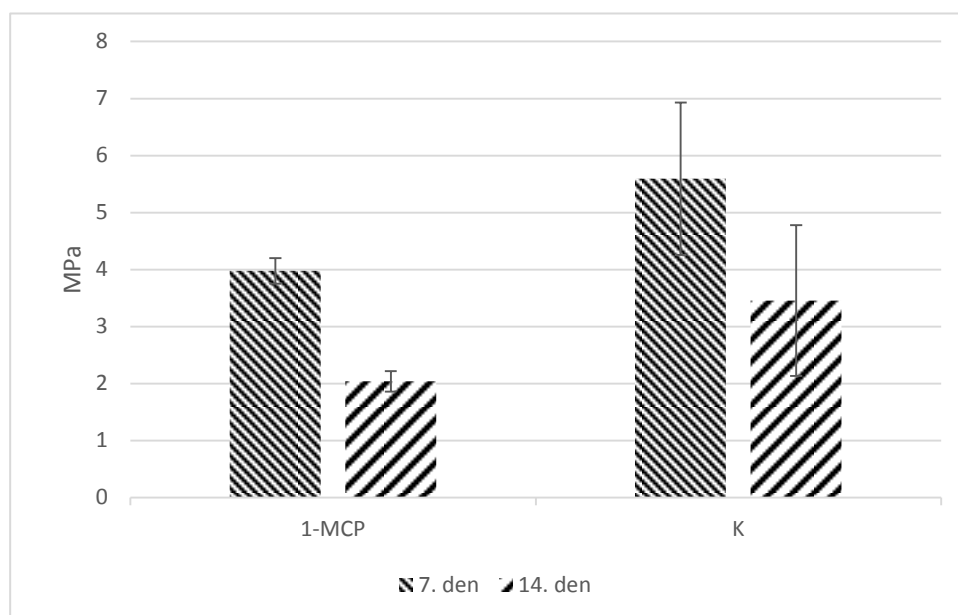


## **9. PŘÍLOHY**

**Tabulka 1: Pevnost plodů [MPa] broskví ošetřených a kontrolních skladovaných při 2 °C**

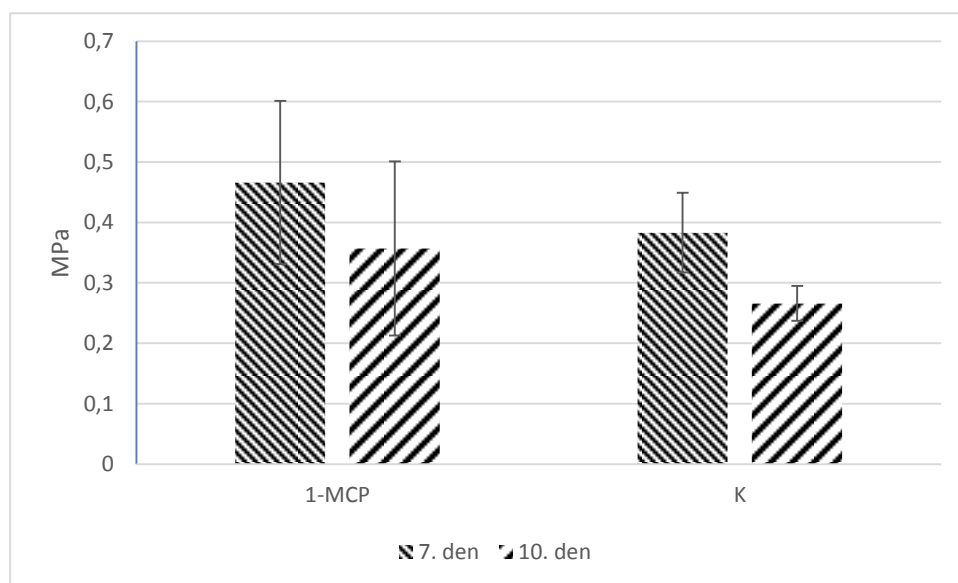
1-MCP 2 °C	7. den	14. den	K 2 °C	7. den	14. den
1.	4,855	1,718	1.	4,944	1,299
2.	4,245	1,750	2.	5,008	3,341
3.	4,559	1,549	3.	6,373	4,392
4.	4,622	1,958	4.	4,500	3,968
5.	4,845	1,432	5.	8,152	1,275
směr. od.	0,224	0,180	směr. od.	1,335	1,323
Průměr	4,625	1,681	průměr	5,795	2,855



**Graf 1: Pevnost plodů [MPa] broskví skladovaných při 2 °C**

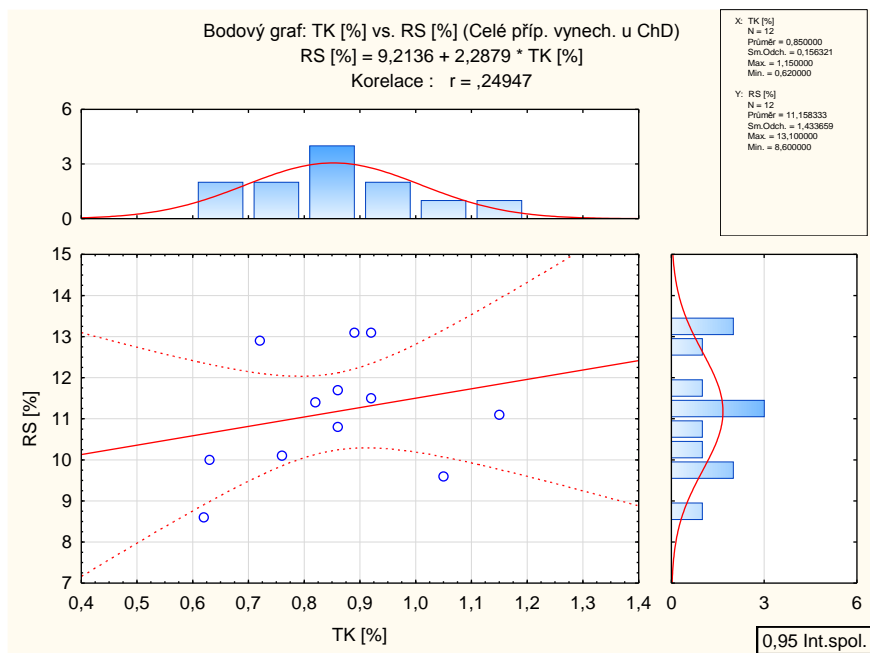
**Tabulka 2: Pevnost plodů [MPa] broskví skladovaných při 20 °C**

1-MCP 20 °C	7. den	10. den	K 20 °C	7. den	10. den
1.	0,321	0,234	1.	0,370	0,248
2.	0,475	0,239	2.	0,344	0,318
3.	0,313	0,263	3.	0,509	0,257
4.	0,562	0,595	4.	0,357	0,271
5.	0,661	0,454	5.	0,334	0,235
směr. od.	0,135	0,144	směr. od.	0,066	0,029
průměr	0,466	0,357	průměr	0,383	0,266

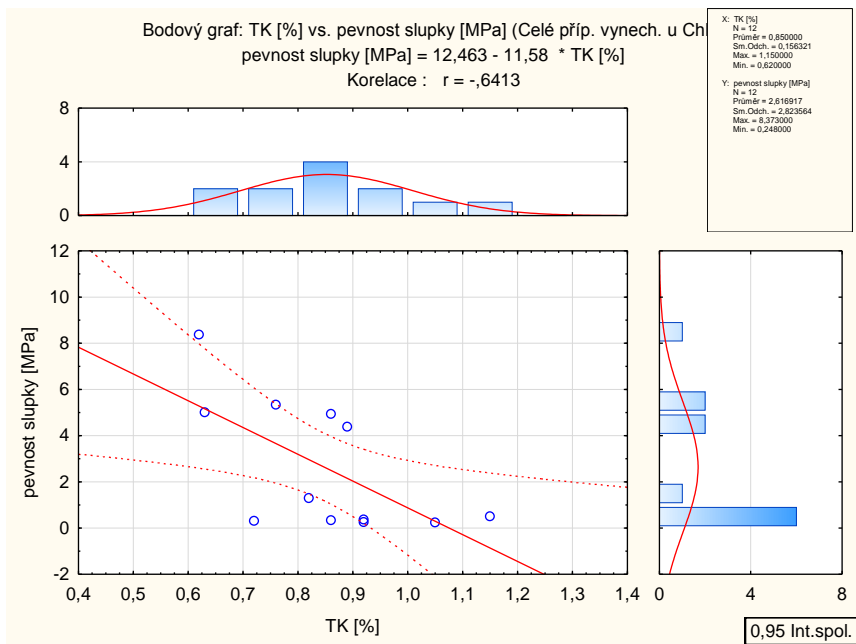


**Graf 2: Pevnost plodů [MPa] broskví skladovaných při 20 °C**

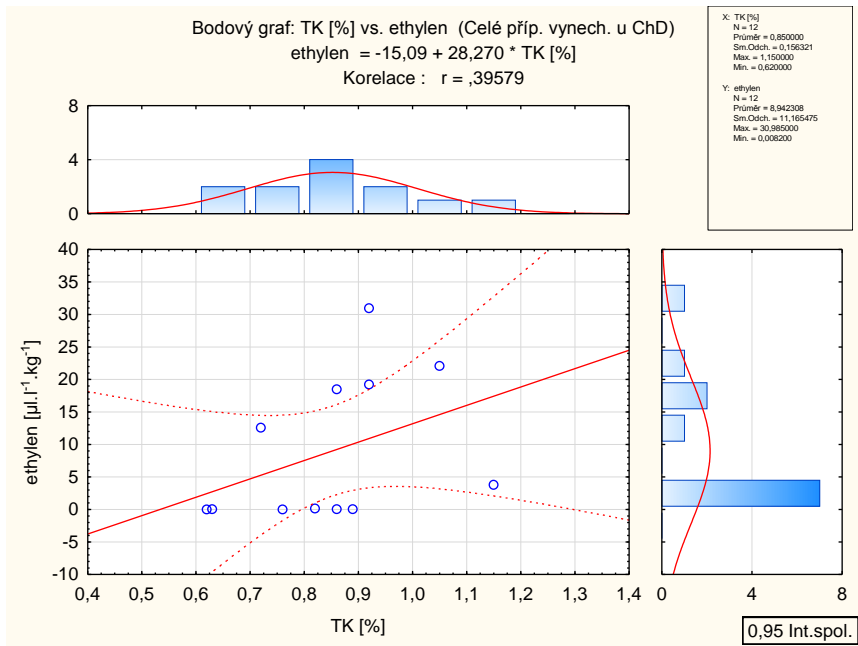
# Statistické vyhodnocení kontrolních plodů broskví



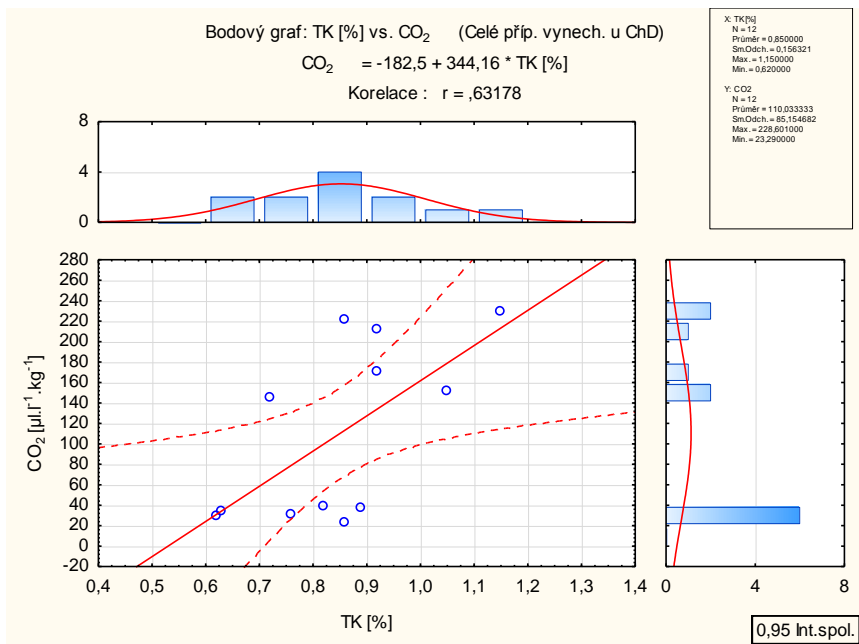
Graf 3: Korelace mezi titračními kyselinami a rozpustnou sušinou



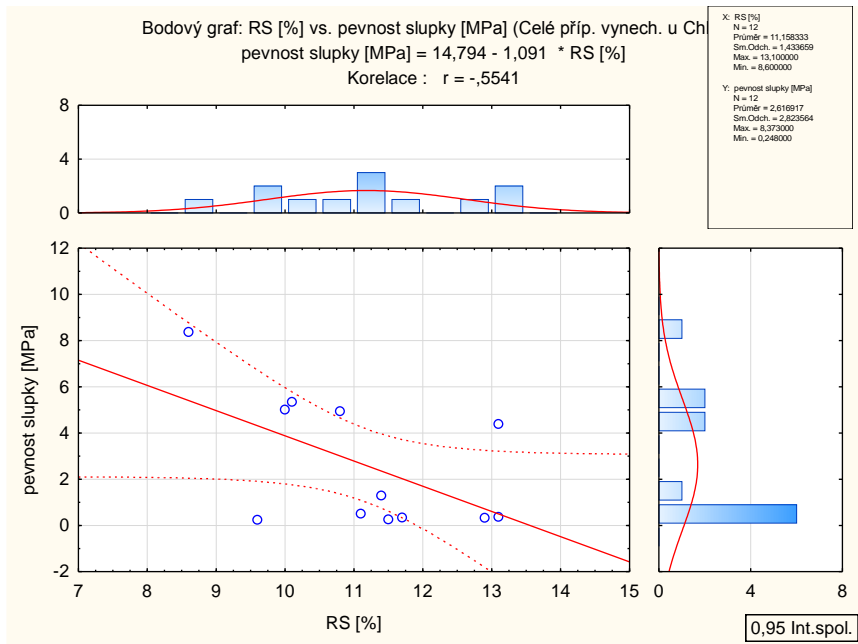
Graf 4: Korelace mezi titračními kyselinami a pevností slupky



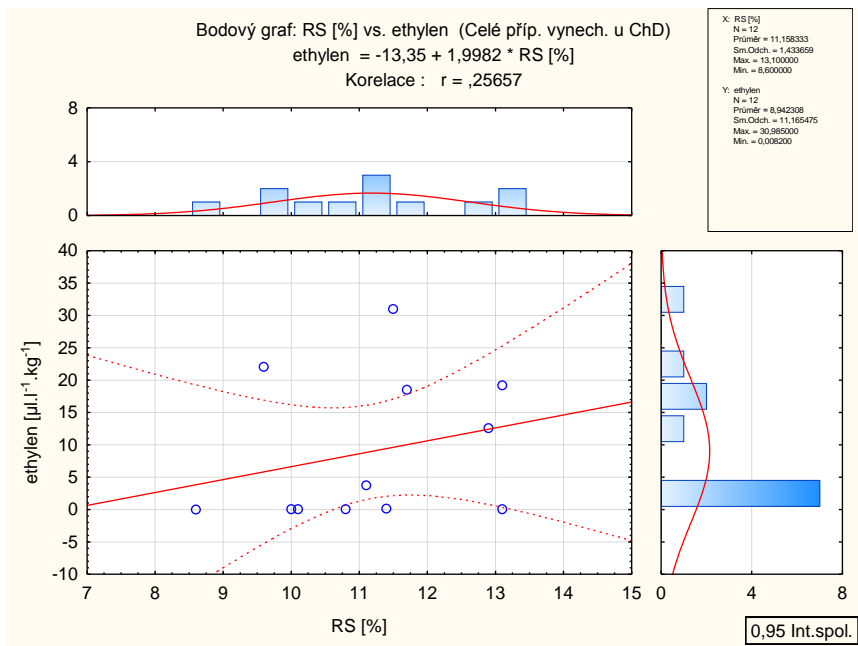
Graf 5: Korelace mezi titračními kyselinami a ethylenem



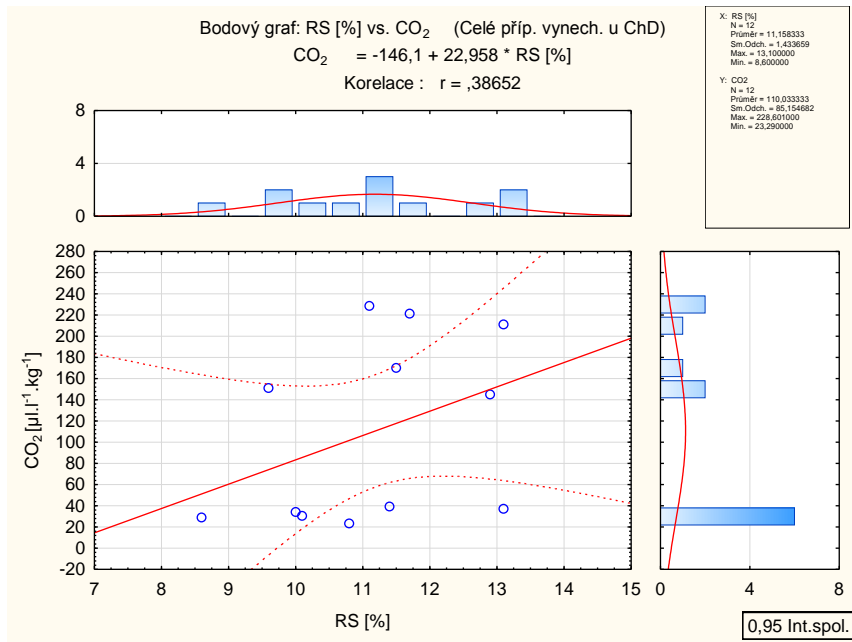
Graf 6: Korelace mezi titračními kyselinami a CO<sub>2</sub> kontrolních plodů



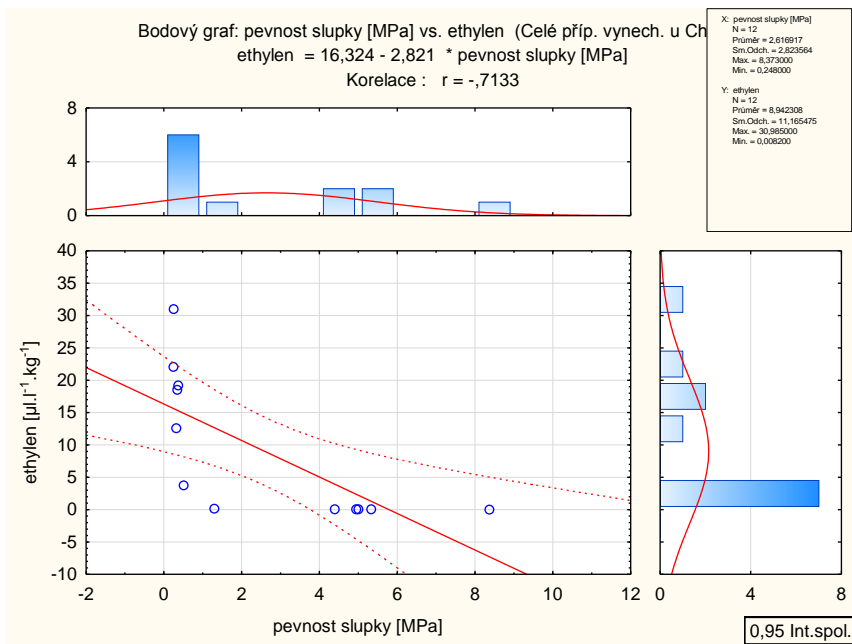
**Graf 7: Korelace mezi rozpustnou sušinou a pevností slupky kontrolních plodů**



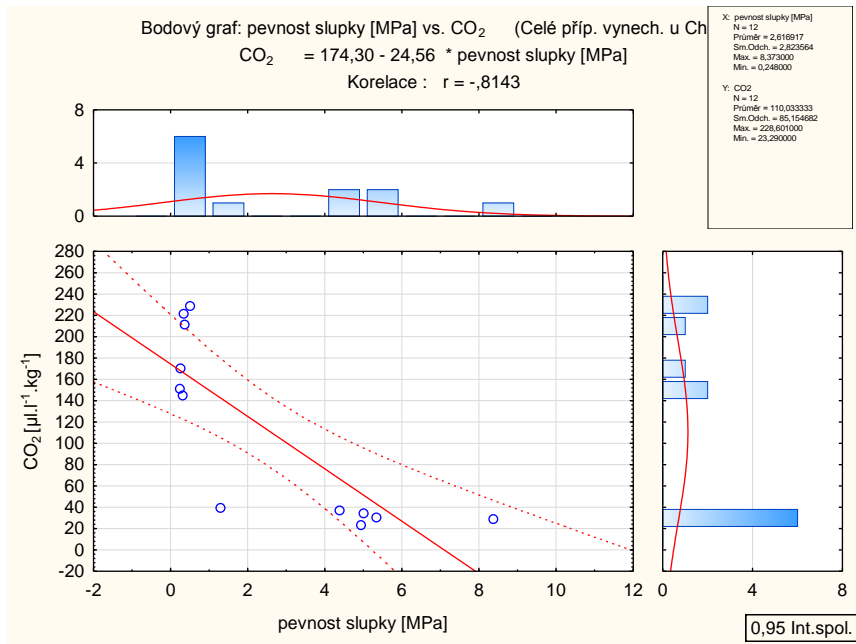
**Graf 8: Korelace mezi rozpustnou sušinou a ethylenem kontrolních plodů**



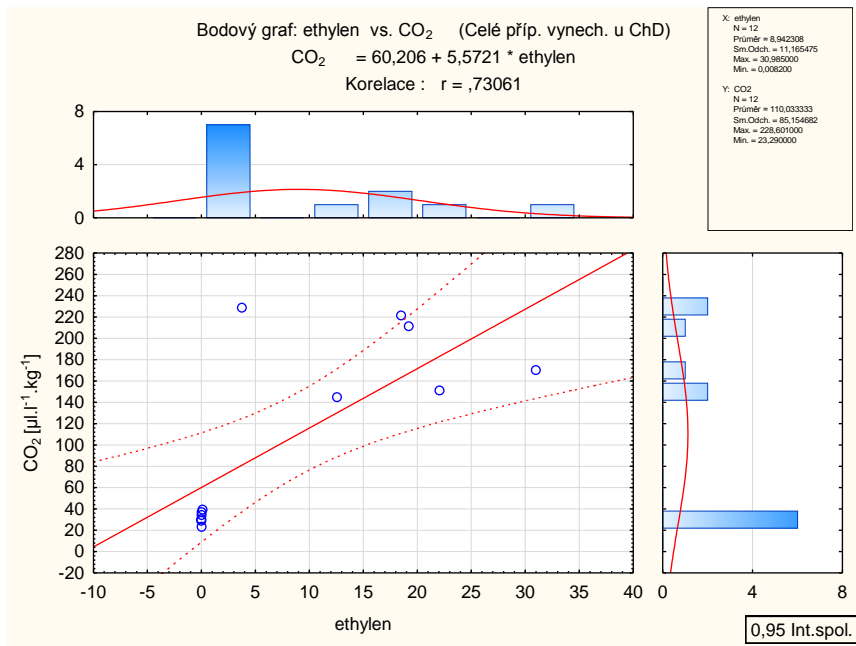
**Graf 9: Korelace mezi rozpustnou sušinou a CO<sub>2</sub>**



**Graf 10: Korelace mezi pevností slupky a ethylenem kontrolních plodů**



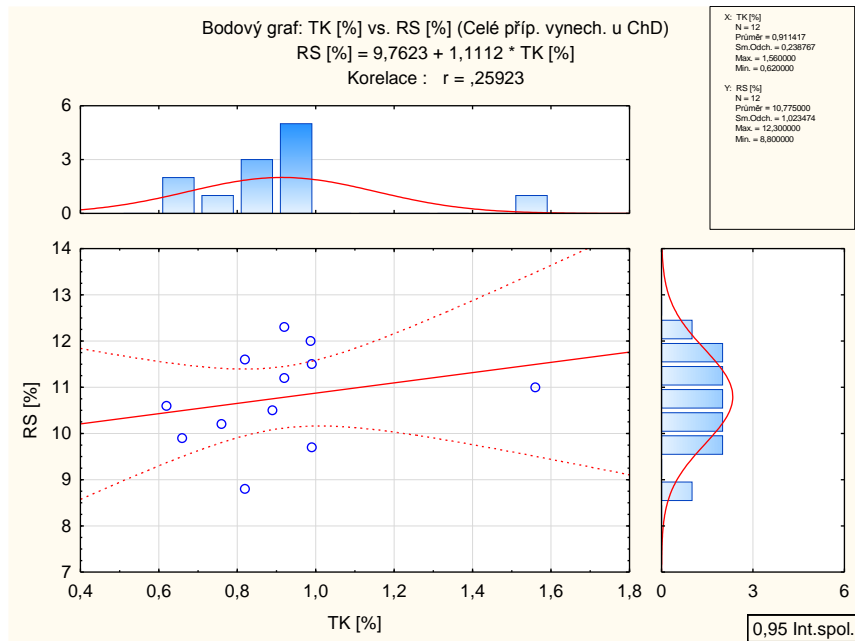
**Graf 11: Korelace mezi pevností slupky a CO<sub>2</sub> kontrolních plodů**



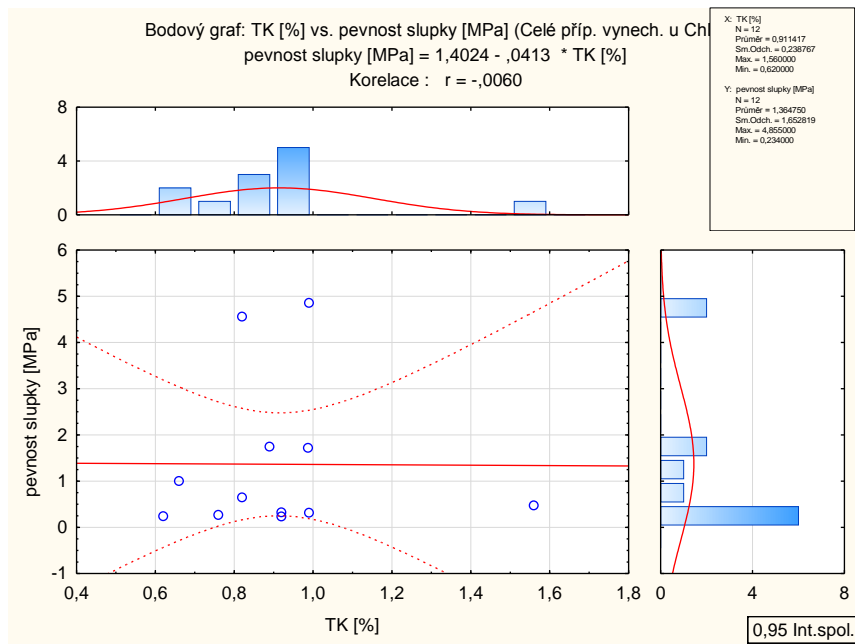
**Graf 12: Korelace mezi ethylenem a CO<sub>2</sub> plodů kontrolních**



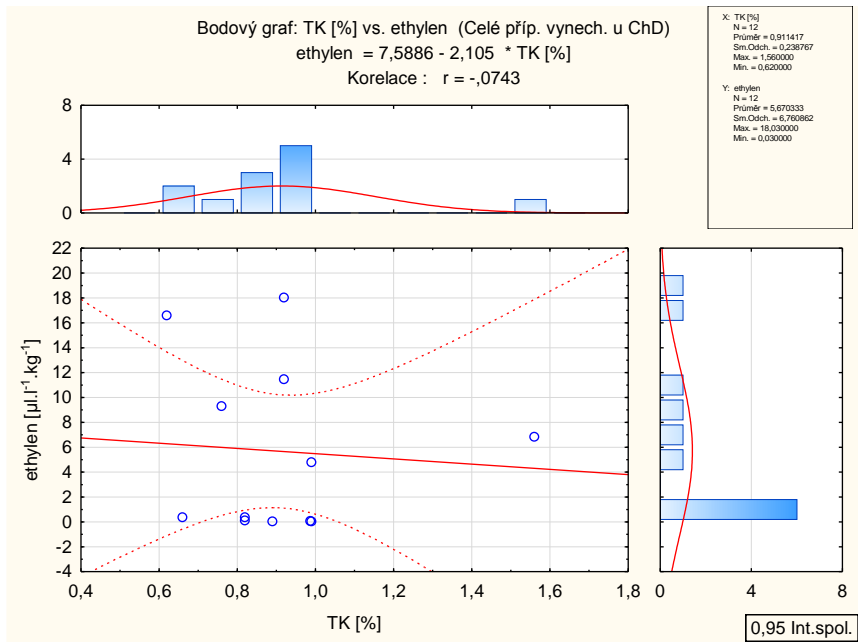
## Statistické vyhodnocení plodů broskví ošetřených 1-MCP



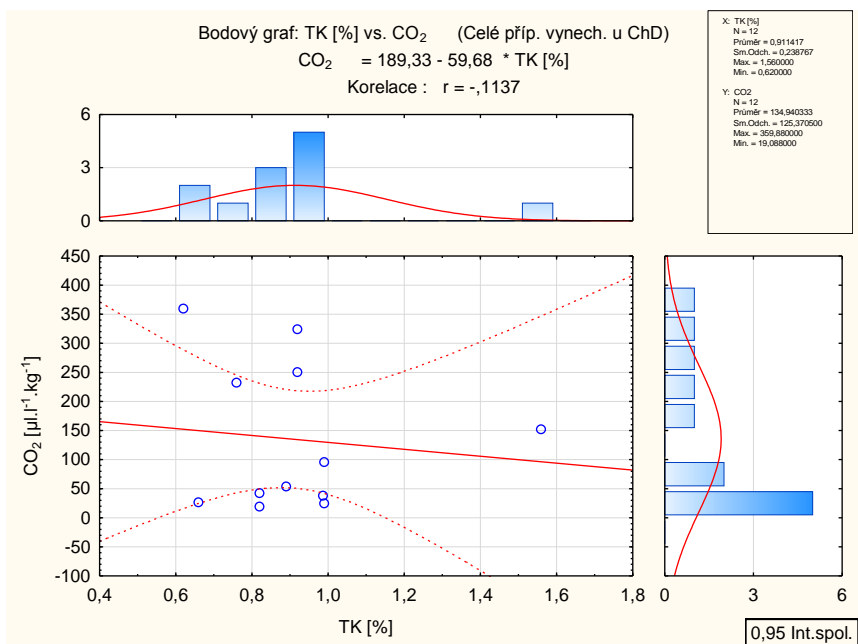
Graf 13: Korelace mezi titračními kyselinami a rozpustnou sušinou



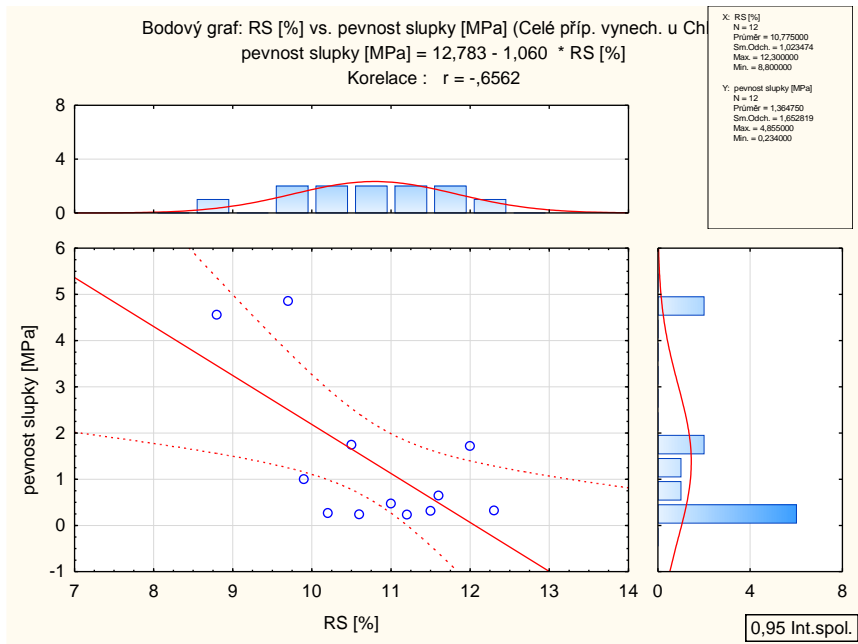
Graf 14: Korelace mezi titračními kyselinami a pevností slupky



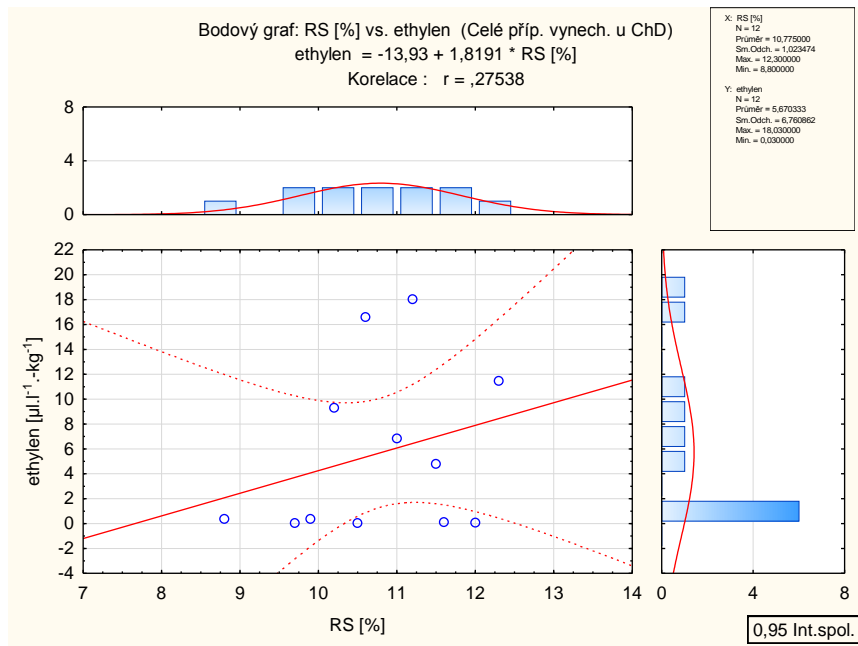
Graf 15: Korelace mezi titračními kyselinami a etylenem



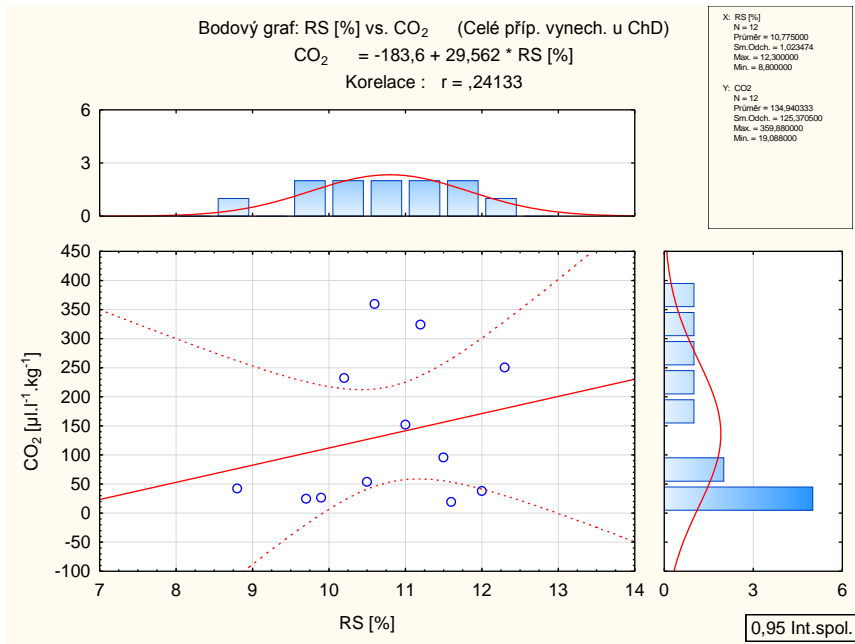
Graf 16: Korelace mezi titračními kyselinami a CO<sub>2</sub>



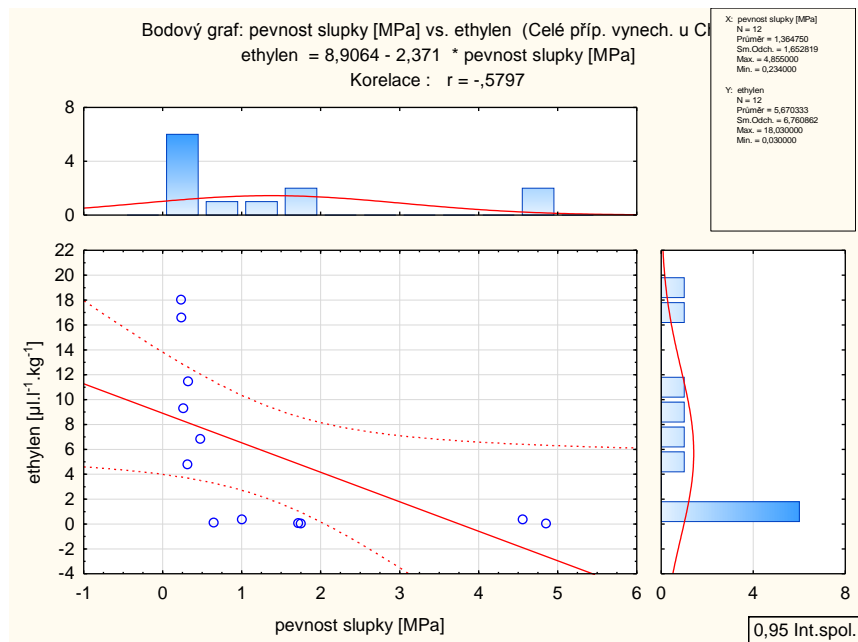
**Graf 17: Korelace mezi rozpustnou sušinou a pevností slupky**



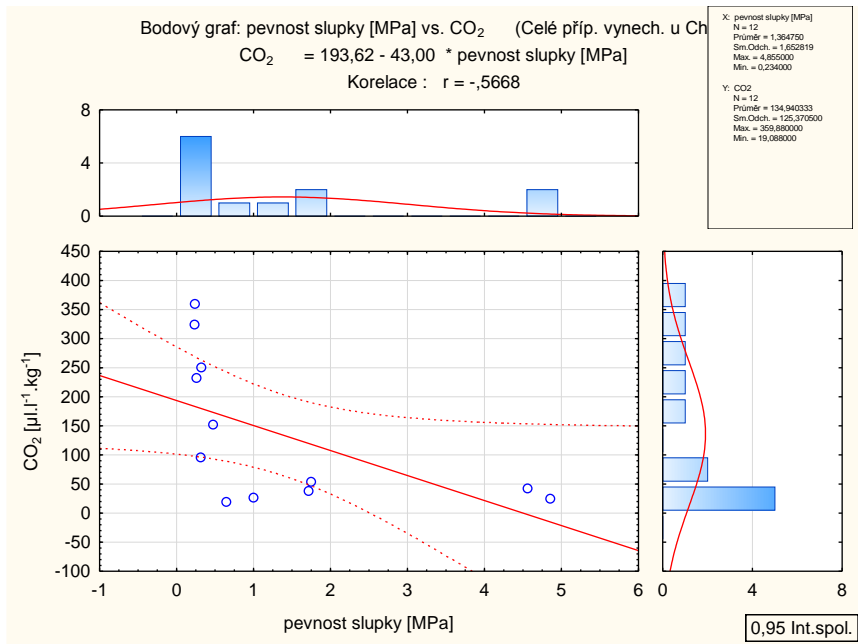
**Graf 18: Korelace mezi rozpustnou sušinou a etylenem**



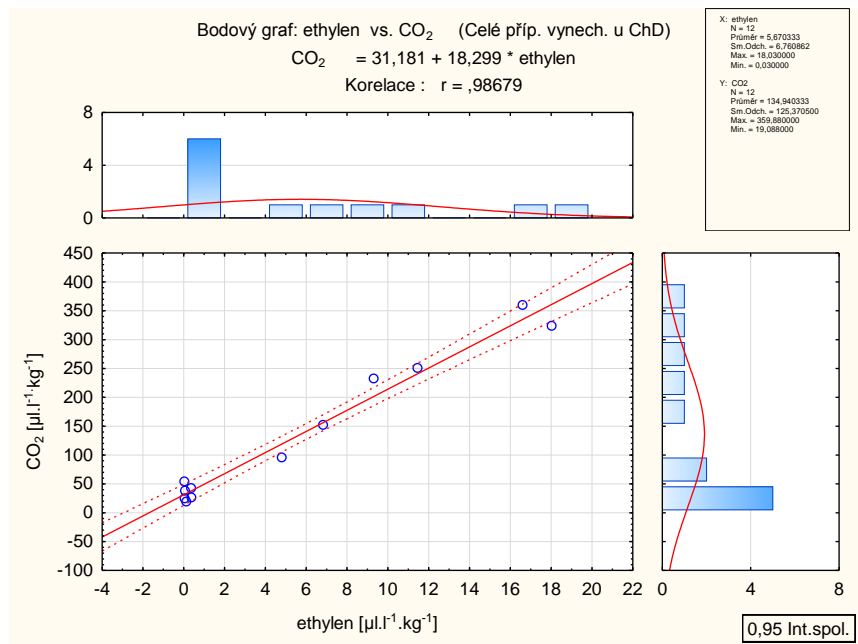
Graf 19: Korelace mezi rozpustnou sušinou a CO<sub>2</sub>



Graf 20: Korelace mezi pevností slupky a ethylenem



Graf 21: Korelace mezi pevností slupky a CO<sub>2</sub>

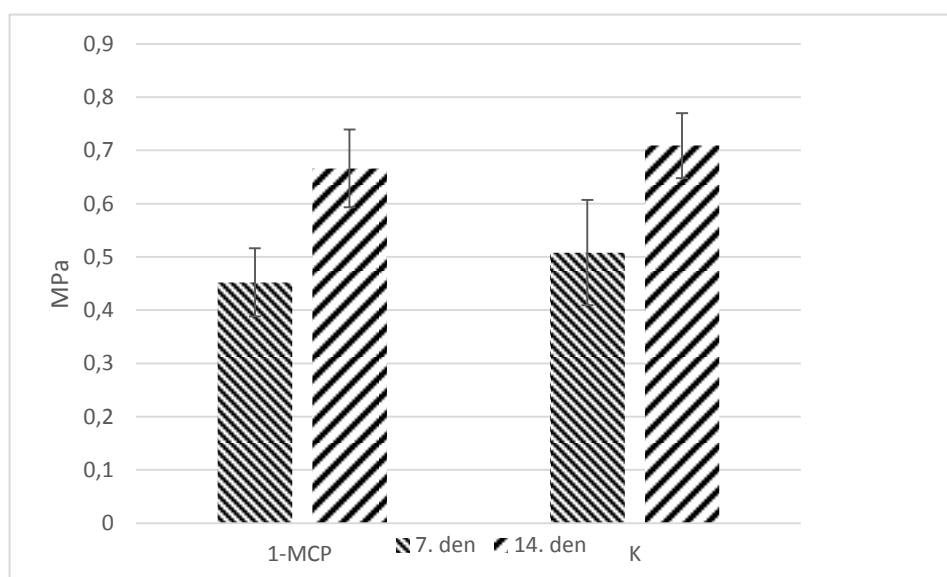


Graf 22: Korelace mezi ethylenem a CO<sub>2</sub>

## Výsledky pevnosti plodů švestek

Tabulka 3: Pevnost plodů švestek uložených ve 2 °C

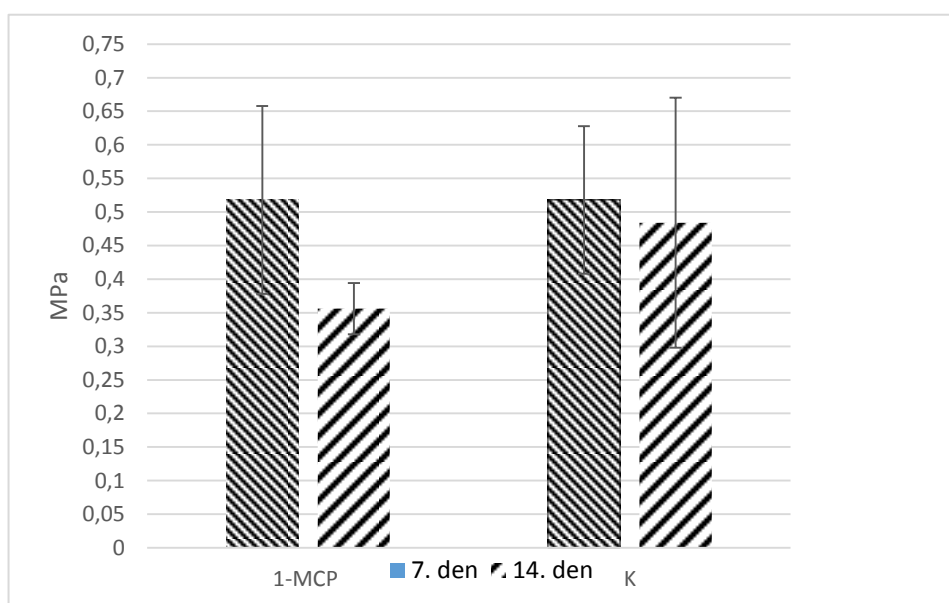
1-MCP 2 °C	7. den	14. den	K 2 °C	7. den	14. den
n=1	0,428	0,7622	n=1	0,537	0,7478
n=2	0,389	0,5844	n=2	0,611	0,7562
n=3	0,539	0,65	n=3	0,375	0,6234
průměr	0,452	0,666	průměr	0,508	0,709
směr. od.	0,064	0,073	směr. od.	0,099	0,061



Graf 23: Pevnost plodů švestek skladovaných při 2 °C

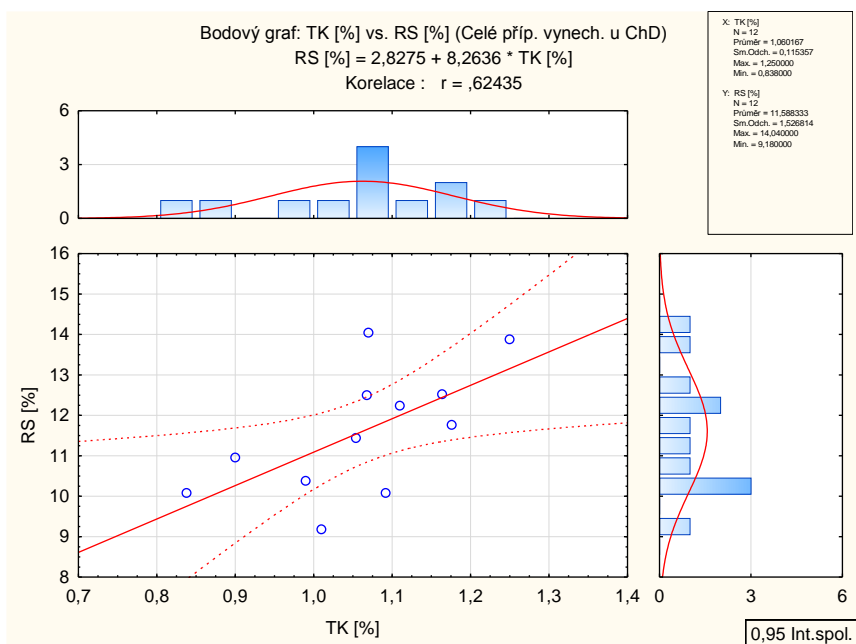
**Tabulka 4: Pevnost plodů švestek skladovaných při 20 °C**

1-MCP 20 °C	7. den	14. den	K 20 °C	7. den	14. den
n=1	0,609	0,395	n=1	0,669	0,248
n=2	0,625	0,305	n=2	0,410	0,703
n=3	0,320	0,367	n=3	0,474	0,500
průměr	0,518	0,356	průměr	0,518	0,484
směr. od.	0,140	0,038	směr. od.	0,110	0,186

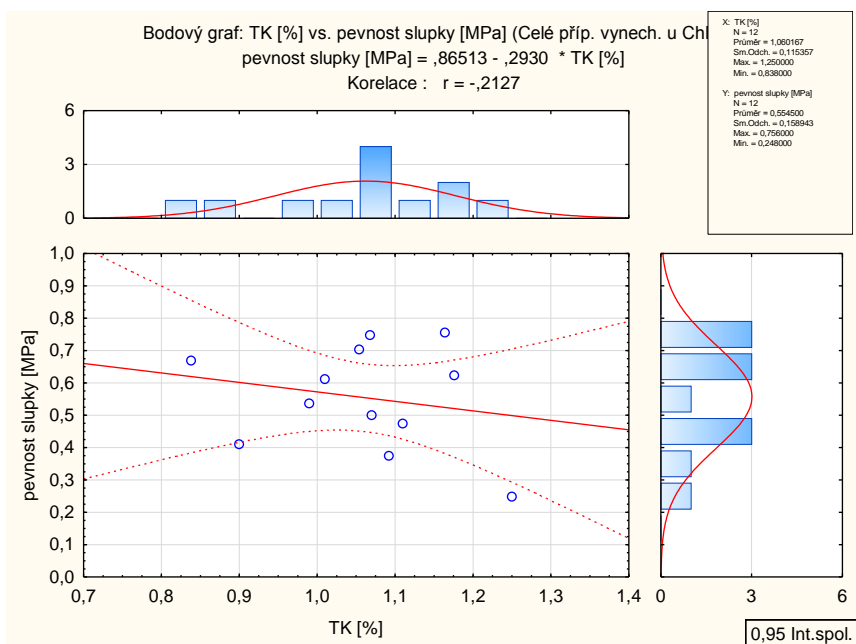


**Graf 24: Pevnost plodů švestek [MPa] skladovaných při 20 °C**

## Statistické vyhodnocení kontrolních plodů švestek

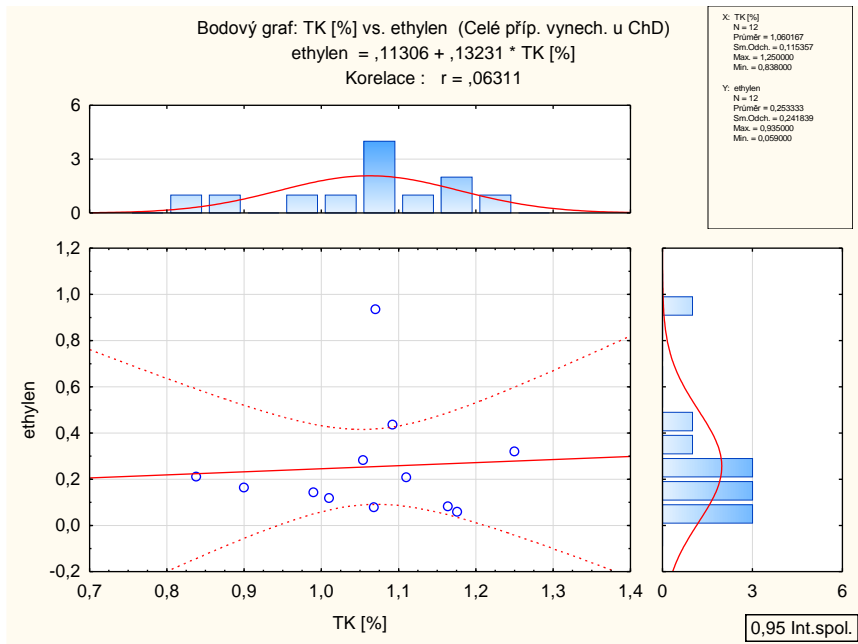


Graf 25: Korelace mezi titračními kyselinami a rozpustnou sušinou

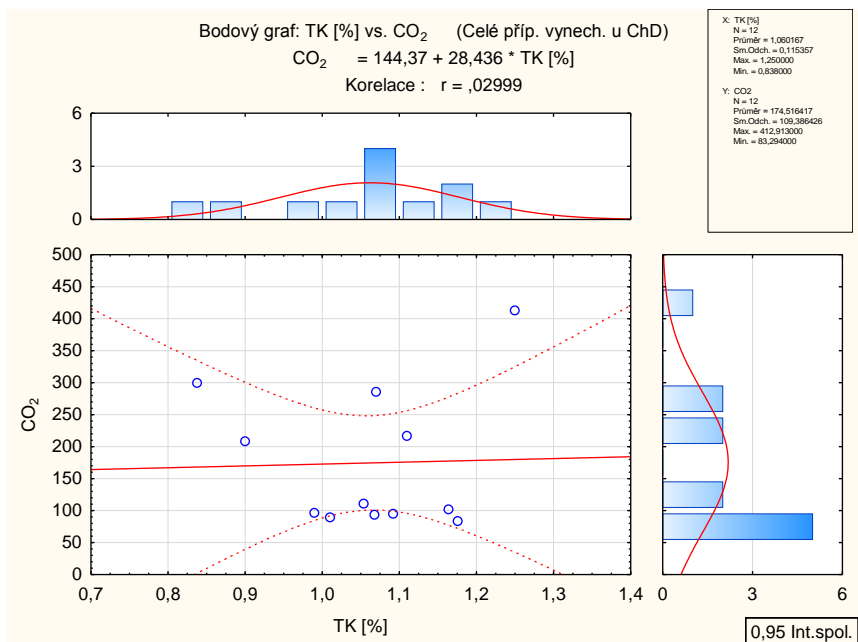


Graf 26: Korelace mezi titračními kyselinami a pevností slupky

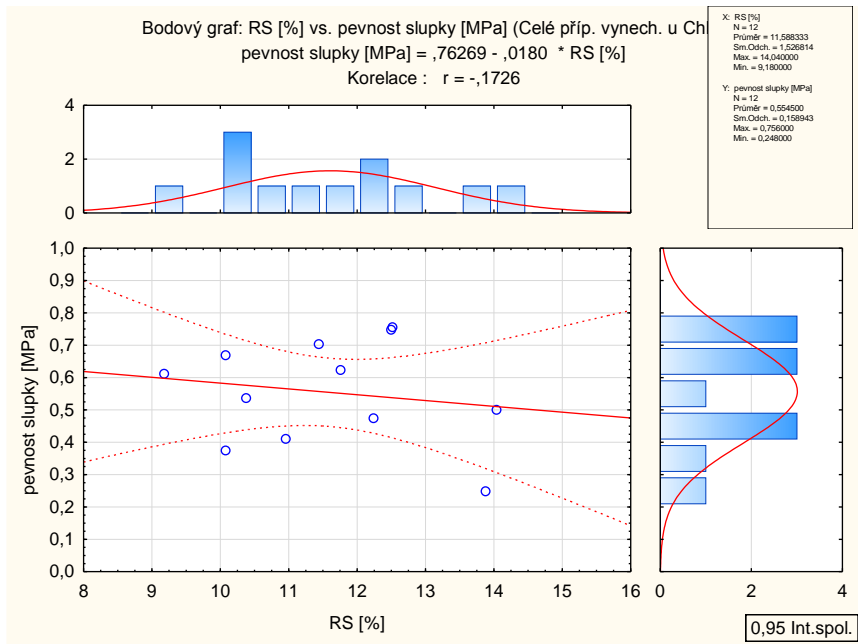




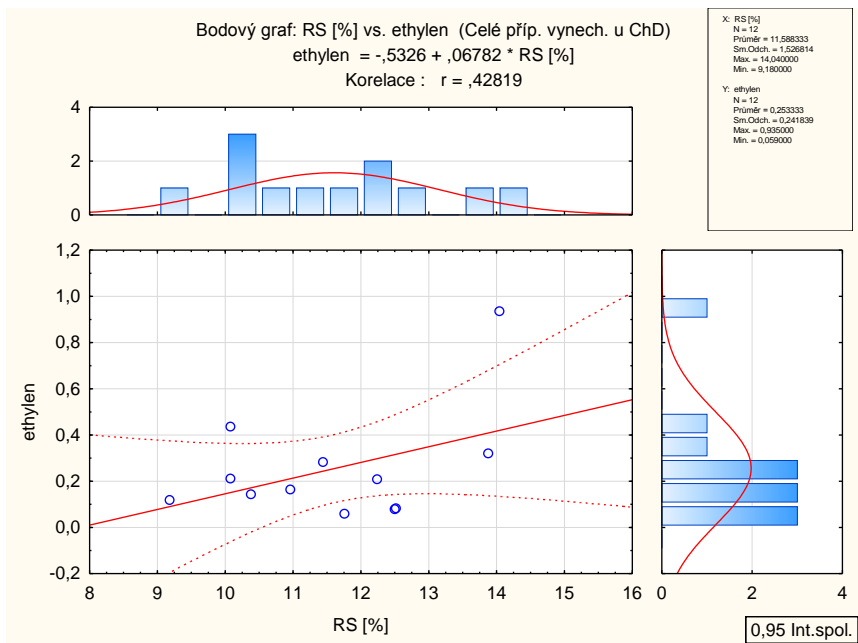
Graf 27: Korelace mezi titračními kyselinami a ethylenem kontrolních plodů



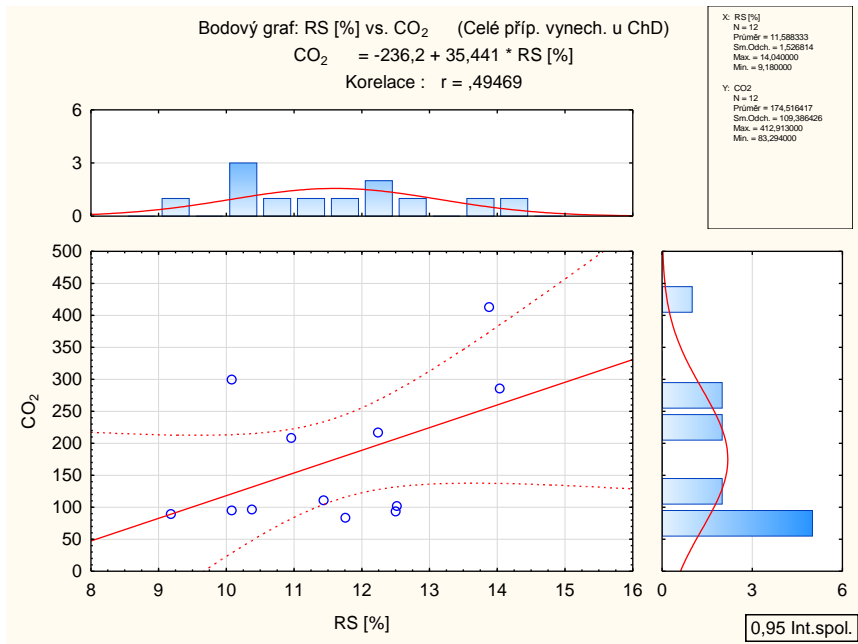
Graf 28: Korelace mezi titračními kyselinami a CO<sub>2</sub> kontrolních plodů



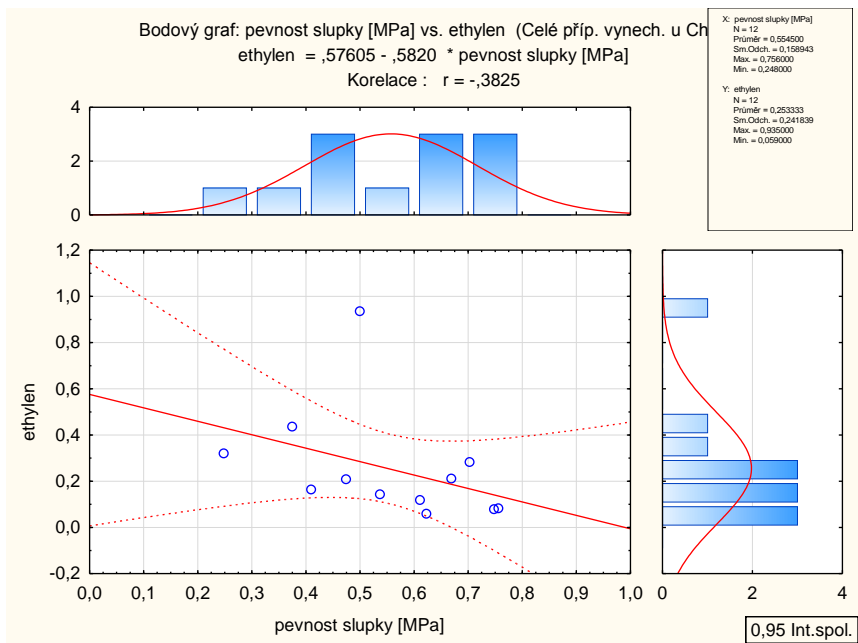
Graf 29: Korelace mezi rozpustnou sušinou a pevností slupky kontrolních plodů



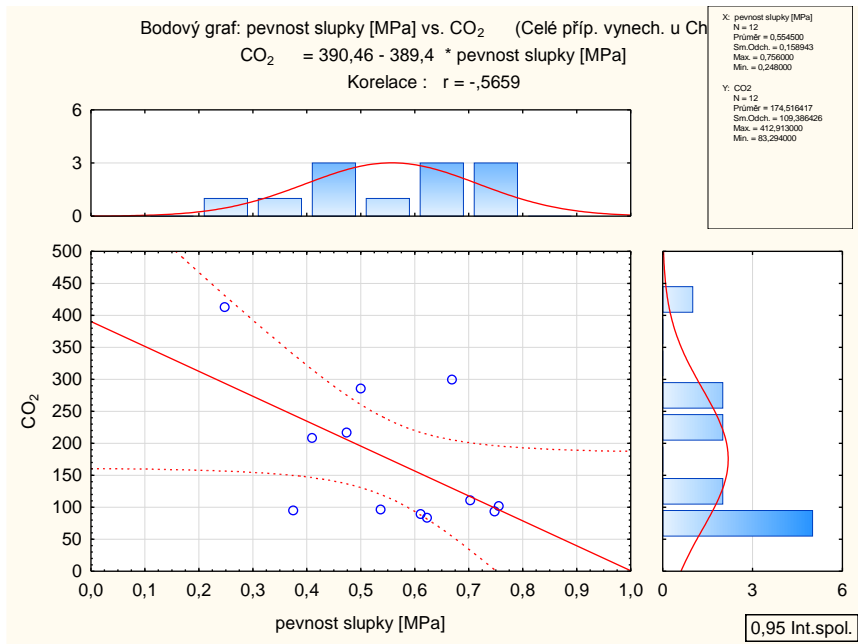
Graf 30: Korelace mezi rozpustnou sušinou a etylenem kontrolních plodů



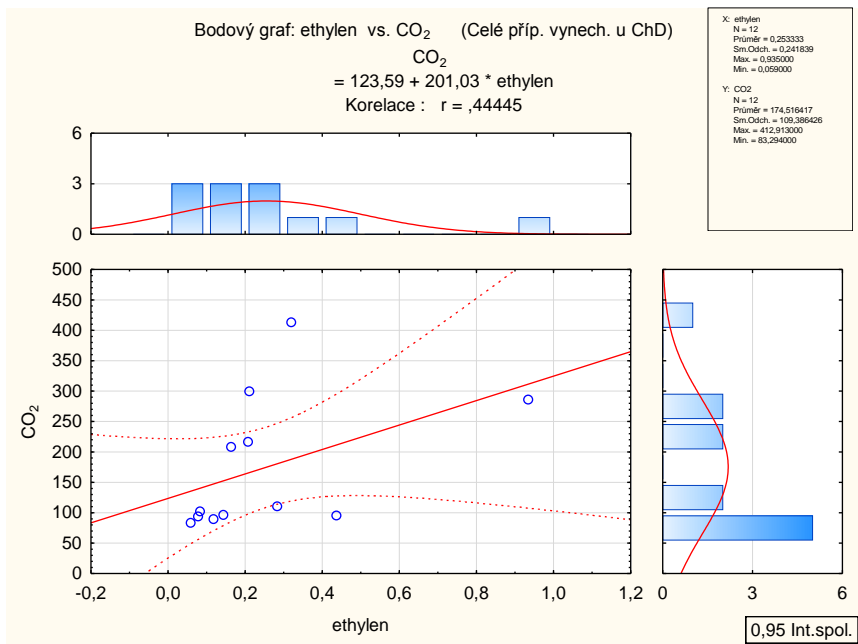
Graf 31: Korelace mezi rozpustnou sušinou a CO<sub>2</sub>



Graf 32: Korelace mezi pevností slupky a ethylenem kontrolních plodů

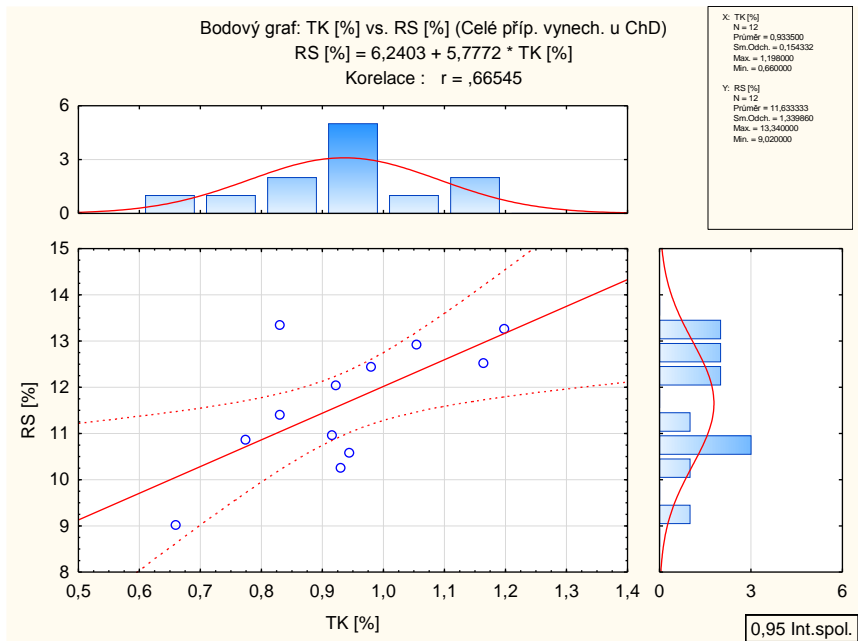


Graf 33: Korelace mezi pevností slupky a CO<sub>2</sub> kontrolních plodů

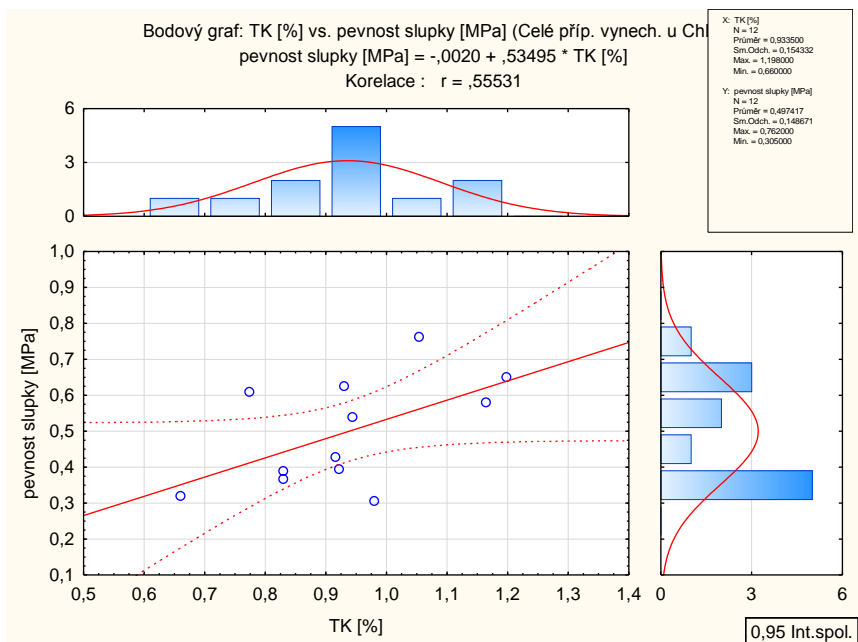


Graf 34: Korelace mezi ethylenem a CO<sub>2</sub>

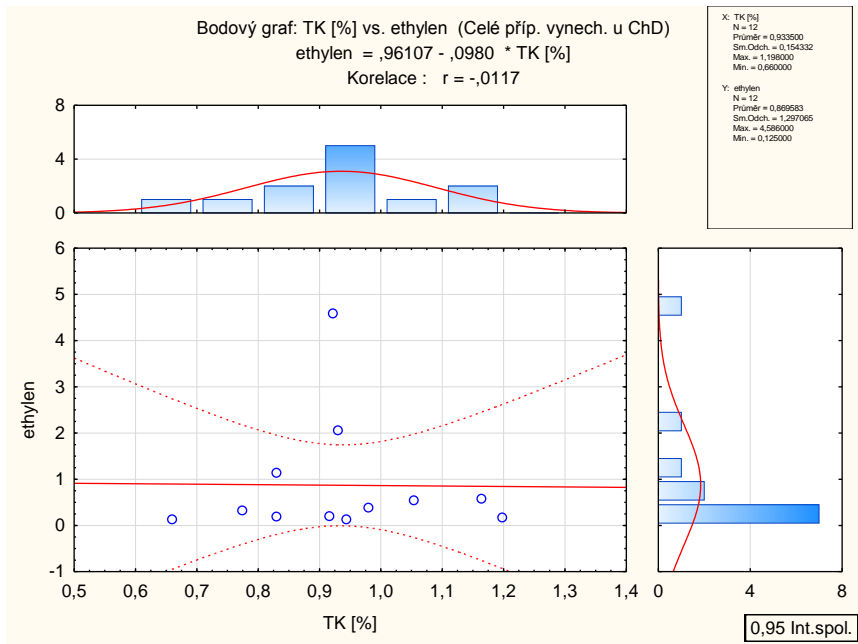
# Statistické vyhodnocení plodů švestek ošetřených 1-MCP



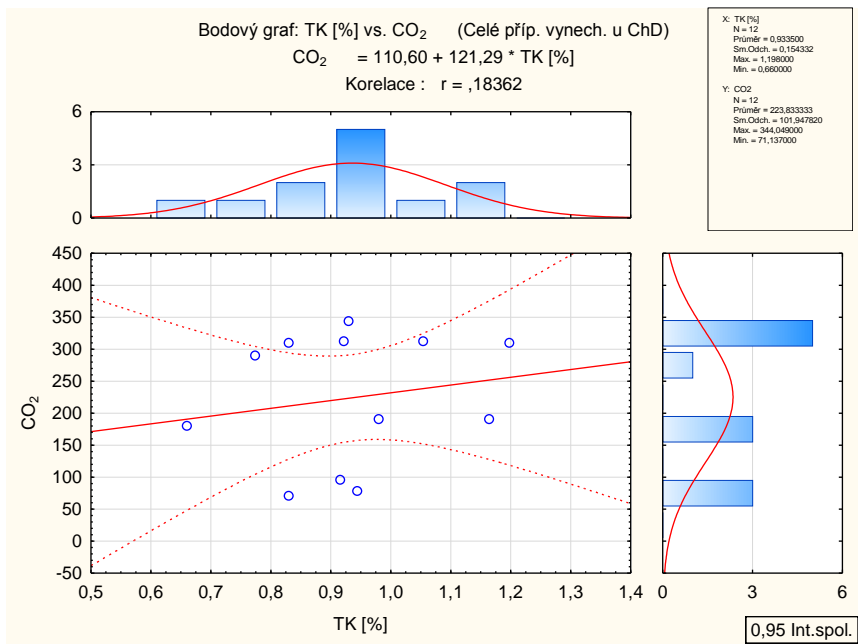
**Graf 35: Korelace mezi titračními kyselinami a rozpustnou sušinou**



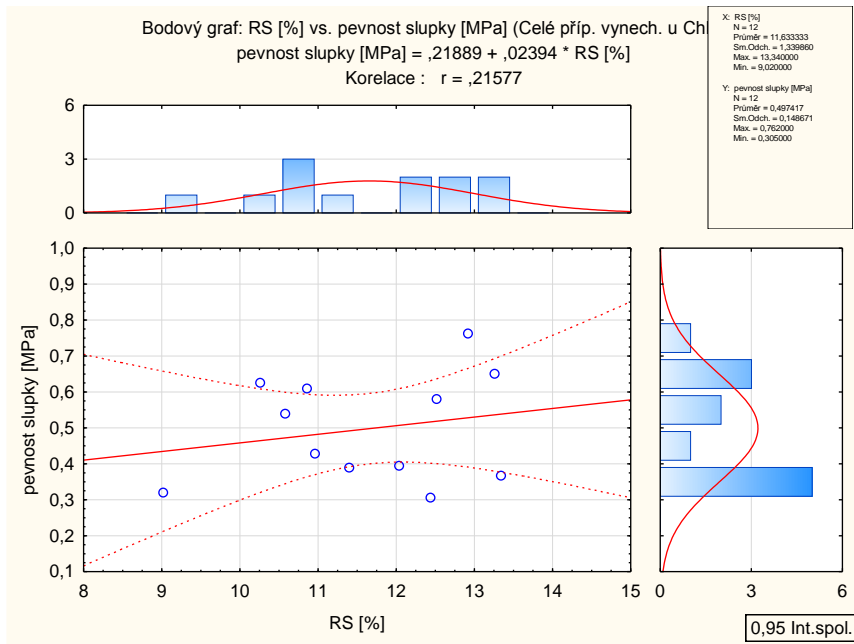
**Graf 36: Korelace mezi titračními kyselinami a pevností slupky**



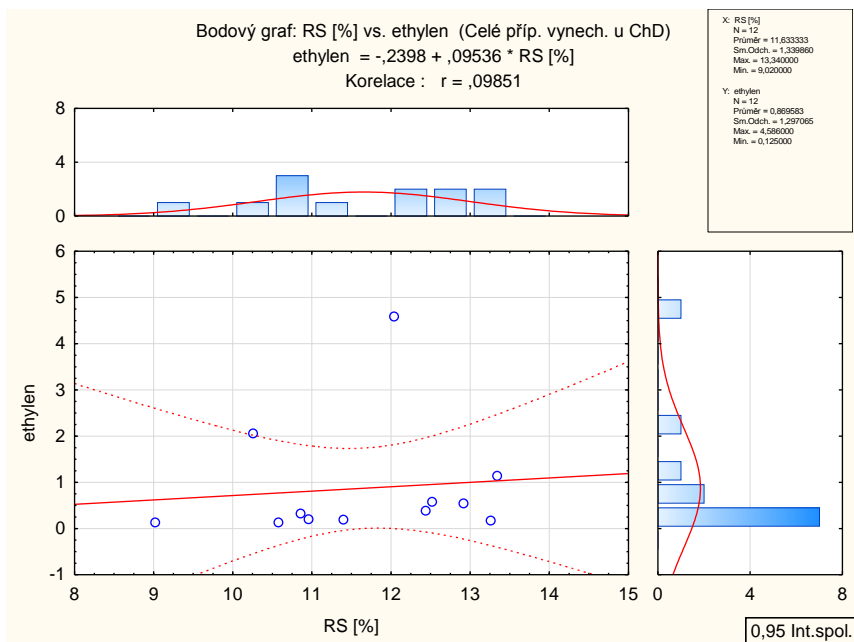
Graf 37: Korelace mezi titračními kyselinami a etylenem



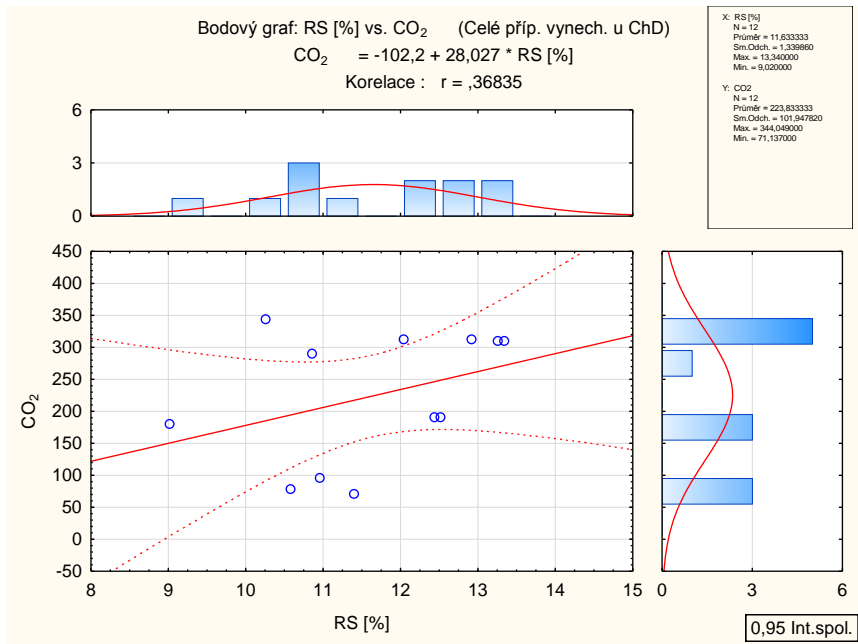
Graf 38: Korelace mezi titračními kyselinami a CO<sub>2</sub>



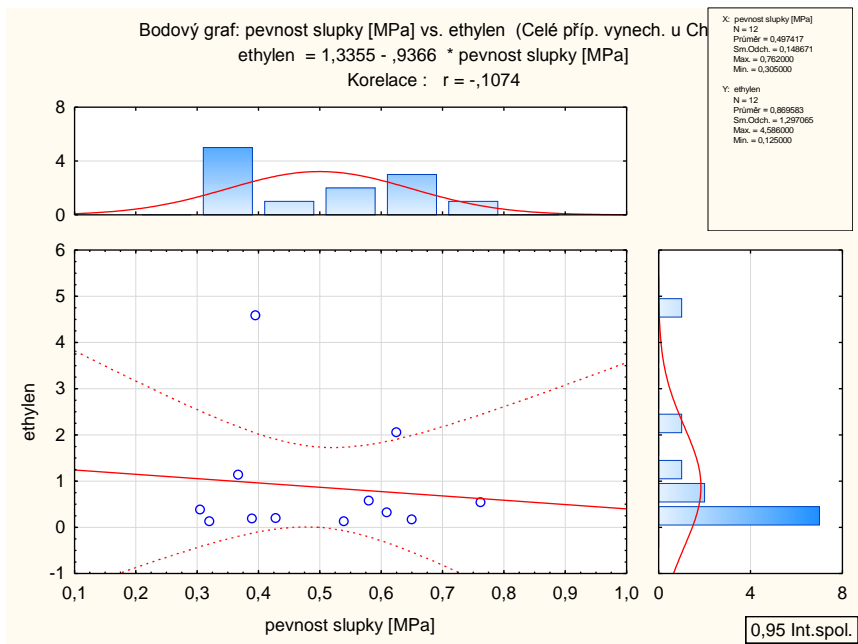
Graf 39: Korelace mezi rozpustnou sušinou a pevností slupky



Graf 40: Korelace mezi rozpustnou sušinou a ethylenem

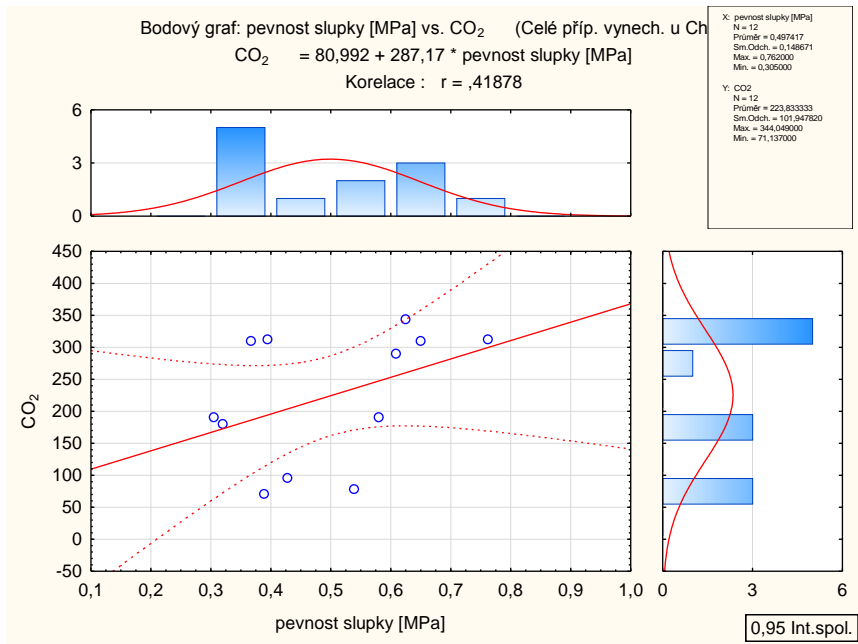


Graf 41: Korelace mezi rozpustnou sušinou a CO<sub>2</sub>

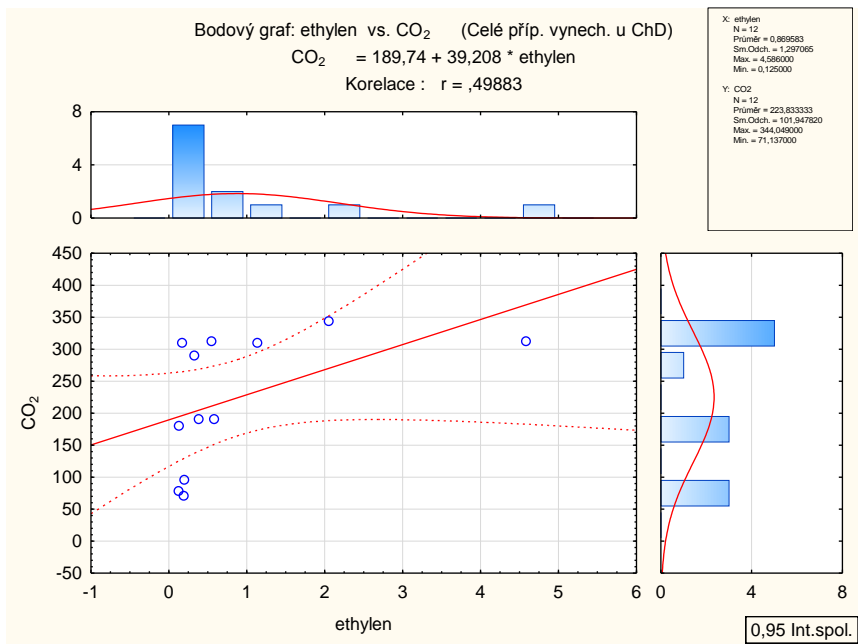


Graf 42: Korelace mezi pevností slupky a ethylenem





**Graf 43: Korelace mezi pevností slupky a CO<sub>2</sub>**



**Graf 44: Korelace mezi ethylenem a CO<sub>2</sub>**

**Tabulka 5: Analýza jakostních parametrů v 0. dni - broskve**

	senzorické hodnocení	hmotnost [g]	Hmotnost pecky [g]	pevnost [MPa]	RS [%]	TK [%]
1.	1	148	15,7	4,09	11,9	0,75
2.	1	148	14,7	8,17	9,3	0,75
3.	1	157	12,6	5,01	10,9	0,78
4.	1	139	10,5	4,82	10,7	0,71
5.	1	204	13,4	4,56	9,8	0,75
směr. od.	0	23,11	1,790	1,45	0,90	0,02
průměr	1	159,2	13,38	5,33	10,52	0,748

**Tabulka 6: Analýza jakostních parametrů v 0. dni - švestky**

n=1	senzorické	hmotnost	hmotnost	pevnost				šířka
	hodnocení	[g]	pecky [g]	[MPa]	RS [%]	TK [%]	výška [cm]	
1.	1	21,9	1,1	1,006	13,4	1,25	4,0	3,0
2.	1	24,9	1,4	0,559	11,4	0,95	4,2	3,1
3.	1	23,5	1,3	0,740	12,6	1,15	4,3	3,1
směr.								
od.	0	1,23	0,13	0,184	0,822	0,125	0,125	0,047
průměr	1	23,43	1,27	0,768	12,5	1,12	4,2	3,07

n=2	senzorické	hmotnost	hmotnost	pevnost				šířka
	hodnocení	[g]	pecky [g]	[MPa]	RS [%]	TK [%]	výška [cm]	
1.	1	31,2	1,3	0,571	13,1	1,22	4,5	3,5
2.	1	23,2	1,4	0,772	8,9	1,02	4,2	3,1
3.	3	22,8	1,1	0,478	10,6	0,76	3,9	3,0
směr.								
od.	0,943	3,869	0,125	0,123	1,725	0,188	0,245	0,216
průměr	1,67	25,73	1,27	0,607	10,9	1,00	4,2	3,20

n=3	senzorické	hmotnost	hmotnost	pevnost				šířka
	hodnocení	[g]	pecky [g]	[MPa]	RS [%]	TK [%]	výška [cm]	
1.	1	24,8	1,4	0,577	13,3	1,15	4,4	3,1
2.	1	19,2	1,2	0,804	9,8	1,22	3,9	2,9
3.	1	22,7	1,3	0,761	11,2	1,28	4,1	3,0
směr.								
od.	0	2,310	0,082	0,098	1,438	0,053	0,205	0,082
průměr	1	22,2	1,30	0,714	11,4	1,22	4,1	3,00