

ПЕРСИК

- ▣ Пёрсик, пёрсиковое дёрево — растение из семейства Розовые, подрода Миндаль. Весьма близко к миндалевому дереву, от которого отличается только плодами.



Описание

- Персик. Ботанический рисунок из книги О. В. Томе *Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz*. 1885
- Дерево с ланцетовидными листьями с зубчатой кромкой и почти сидячими, появляющимися до развития листьев, розовыми цветами.
- Плод, персик, шаровидный, с бороздкой на одной стороне, обычно бархатистый. Косточка морщинисто бороздчатая и с точечными ямочками. Родина растения достоверно неизвестна, но считается, что встречающийся в северном Китае (близ Пекина) вид *Prunus Davidiana* Franchet его дикая форма или, по крайней мере, очень близок к ней.
- Рано одичало в северо-западной Индии, проникло в Персию, в Европе было в первый раз посажено в Италии около середины первого столетия. Разводится из-за плодов в южной Европе, особенно во Франции, в более теплых частях умеренной Азии, а также в соответственном климате в Америке. Северная Америка экспортирует в больших количествах консервы из плодов. Из косточек готовится ликер — персико

Описание



Научная классификация

- ▣ Царство: Растения
- ▣ Отдел: Покрытосеменные
- ▣ Класс: Двудольные
- ▣ Порядок: Розоцветные
- ▣ Семейство: Розовые
- ▣ Подсемейство: Сливовые
- ▣ Род: Слива
- ▣ Подрод: Миндаль
- ▣ Вид: Персик

Питательный состав плода

- ▣ В мякоти плодов персиках присутствуют:
- ▣ Органические кислоты: яблочная, хинная, лимонная, винная.
- ▣ Минеральные соли: калий, железо, фосфор, марганец, медь, цинк, селен и магний.
- ▣ Витамины: С, группы В, Е, К, РР, каротин.
- ▣ Пектины и эфирные масла.
- ▣ В косточках есть горькое миндальное масло и амигдалин.

Свежие плоды персика

Пищевая ценность на 100 г продукта

- Энергетическая ценность 39 ккал 165 кДж
- Вода 88,9 г
- Белки 0,9 г
- Жиры 0,3 г
- Углеводы 9,5 г —
- крахмал 0 —
- дисахариды 8,4 г —
- лактоза 0 —
- балластное вещество 1,5 г

Свежие плоды персика

Пищевая ценность на 100 г продукта

- Ретинол (вит. А) 0 мкг — β -
- каротин 162 мкг
- Тиамин (В₁) 0,02 мг
- Рибофлавин (В₂) 0,03 мг
- Ниацин (В₃) 0,8 мг
- Пантотеновая кислота (В₅) 0,15 мг
- Пиридоксин (В₆) 0,03 мг
- Фолацин (В₉) 0 мкг
- Кобаламин (В₁₂) 0 мкг
- Аскорбиновая кислота (вит. С) 6,6 мг
- Токоферол (вит. Е) 0,7 мг
- Витамин К 2,6 мкг
- Кальций 6 мг
- Железо 0,3 мг
- Магний 9 мг
- Фосфор 20 мг
- Калий 190 мг
- Натрий 0 мг
- Цинк 0,17 мг
- Марганец 9 мг
- Фтор 4 мкг
- Селен 0,1 мкг



Применение в медицине

- ▣ Целебные свойства:¹
- ▣ Персик улучшает **пищеварение**, ведь в нем высоко содержание растворимой клетчатки, регулирующей и улучшающей деятельность кишечника и подавляющей гнилостные процессы в пищеварительном тракте.
- ▣ Его рекомендуют при **аритмии** и других заболеваниях сердца, из-за высокого содержания **калия**. (калий)
- ▣ Смягчает повреждающую силу стресса на организм, благодаря высокому содержанию **магния**. (магний))
- ▣ Хорошо помогает при **анемии**, благодаря содержанию **железа** (железо)
- ▣ Удерживает влагу в клетках кожи, тем самым расправляя морщины и устраняя дряблость. Фруктовые кислоты отшелушивают омертвевшие клетки, омолаживают и осветляют кожу.

Классификация

- ▣ *Известно много разновидностей. По плодам различают 4 класса:*
- ▣ плоды бархатистые, мякоть легко отделяется от косточки: настоящие персики (peches);
- ▣ плоды бархатистые, мякоть не отделяется от косточки: равиес;
- ▣ плоды голые, мякоть легко отделяется от косточки: нектарины;
- ▣ голые плоды, косточка не отделяется от мякоти: brugnons, violettes.
- ▣ Мякоть обыкновенно белая, но есть персики и с красной мякотью (sanguinoles, cardinales) и с жёлтой мякотью (apricotees, alberges).

Спасибо за внимание

