

# Stare sorte paradajza ponovo u fokusu zbog gubitka ukusa modernih sorti

BEOGRAD, SERBIA, September 4, 2024 /EINPresswire.com/ --

Nova istraživanja pokazuju značajne promene u ukusu paradajza koje su rezultat modernih poljoprivrednih praksi. Dok je nekada fokus bio na očuvanju kvaliteta i autentičnog ukusa povrća, današnji poljoprivrednici su često primorani da se fokusiraju na povećanje prinosa. Ovo je dovelo do uvođenja hibridnih sorti i upotrebe veštačkih đubriva, što je rezultiralo promenom kvaliteta i ukusa paradajza.

"Danas, paradajz koji kupujemo u prodavnicama često je tvrd, voden i bezukusan," kaže baštovan Darko Makša. "Uvođenje hibridnih sorti i veštačkih đubriva, sa ciljem povećanja prinosa, dramatično je promenilo kvalitet paradajza."

Pre nekoliko decenija, poljoprivrednici su uzgajali povrće sa ciljem da se sačuva kvalitet i autentičan ukus. Danas je, međutim, prioritet u industriji preusmeren na povećanje prinosa po jedinici površine, što često dolazi na štetu ukusa. Hibridne sorte, koje su uzgajane za veći prinos, i veštačka đubriva, koja se koriste za ubrzanje rasta, doprineli su stvaranju paradajza koji nema isti bogat i autentičan ukus kao nekada.

"Sorta 'Lenji Kukuruzar' je jedan od najčešćih izbora među tradicionalnim uzgajivačima jer zahteva minimalnu negu, ali daje i izdašne prinose," objašnjava Darko. "Pored nje, sorte kao što su ['Jabučar'](#) i ['Volovsko srce'](#) poznate su po svojoj veličini i izuzetnom ukusu."

Istraživanja pokazuju da su stare sorte paradajza, kao što su 'Jabučar' i 'Volovsko srce', i dalje popularne među baštovanima koji cene autentičan ukus. Ove sorte su manje podložne hibridizaciji i često daju plodove bogatog ukusa i sočnosti, što ih čini omiljenim izborom za sve koji žele da sačuvaju tradicionalne ukuse u svojoj kuhinji.

Za sve one koji žele da saznaju više o starim sortama paradajza i kako ih mogu sami uzgajati, dodatne informacije su dostupne na sajtu [Stara Semena](#).

MIKE M.



TangerineSEO LTD  
milos@tangerineseo.co.uk

Visit us on social media:

[LinkedIn](#)

---

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/728283452>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2024 Newsmatics Inc. All Right Reserved.