

# Tehnologia de Cultivare a Lintei

Acest **curs** prezintă **Tehnologia de Cultivare a Lintei**.

In acest PDF poți vizualiza cuprinsul și bibliografia (daca sunt disponibile) și aproximativ două pagini din documentul original.

Arhiva completa de pe site conține un fișier, într-un număr total de **18 pagini**.

Fișierele documentului original au următoarele extensii: doc.

## Extras

### INTRODUCERE

Lintea face parte din ordinul Leguminosales.

Importanța ei constă în conținutul ridicat de proteină al semințelor (38 %) conferindu-le o valoare alimentară ridicată. Valoarea proteică ridicată a boabelor, este echivalentă uneori ca proteinele de origine animală.

Proteina din boabele leguminoaselor care o digestibilitate ridicată și nu formează acizi urici a căror acumulare în organism este dăunătoare.

Pentru a realiza, cantitativ, 1 kg de proteină animală, se consumă 5 - 7 kg proteină vegetală. Folosirea în proporții mari în alimentația umană a proteinei vegetale ar ridica mult rația proteică a oamenilor și inclusiv randamentul producției agricole.

Pe lângă proteine semințele de linte conțin hidrați de carbon (30 %), grăsimi (20 %), vitamine, săruri minerale, care le întăresc valoarea alimentară.

Semințele de linte sunt folosite în alimentația omului.

Produsele secundare au un conținut ridicat de proteină depășind de 10 ori conținutul de proteină din cereale.

În asolament este ca bun premărgător pentru majoritatea plantelor, în special a cerealelor. Deoarece îmbogățesc solul cu azot, azotul rămas în sol este de formă organică, ușor accesibil, având o acțiune lentă prelungită.

### 1. REZUMATUL LITERATURII

#### 1.1 INFORMAȚIE DESPRE CULTURĂ

##### 1.1.1 Importanța, suprafețe de însămânțare și recolta în lume, republică.

Boabele de linte sunt folosite în alimentația omului, în diferite preparate, la fabricarea unor sortimente de salam și ciocolată. Făina de linte se poate adăuga în proporție de 10 - 12 % în făina de grâu la prepararea pâinii.

Boabele se pot folosi și în hrana animalelor, uruite sau întregi, linte mărunțită se dă la păsări.

Paiete și pleava sunt fine ca la mazăre și conțin 9 - 12 % proteină, fiind consumate integral de animale.

Pe glob linte se cultivă pe circa 3,1 milioane hectare având o productivitate de 7,6 q/ha, din care peste 70 % în Asia (2,4 milioane hectare). Țări mari cultivate de linte sunt : India (1,1 mil. ha), Turcia (750 mii ha) etc. În România se cultivă circa 1000 hectare linte.

În țara noastră lintea practic nu se cultivă, ea se cultivă doar pe loturile de pe lângă casă.

### 1.1.2 Caracteristica botanică

Lintea face parte din tribul Viciaeae, genul Lens, care cuprinde numeroase specii. Cultivată, este Lens culinaris Medic (sin Ervum lens L., Lens esculentum Moench etc.), care se împarte în: ssp. macrosperma Bar (plante de 40 – 70 cm și bobul de 6 – 9 mm diametru) și ssp. microsperma Bar. (20 – 40 cm și bobul de 2 – 4 mm diametru). Fiecare subspecie cuprinde mai multe varietăți. Se cultivă biotipuri din ssp. macrosperma var. Numularia, care are semințe verzi gălbui, rar marmorate și cotiledoane galbene.

### 1.1.3. Particularitățile biologice

Lintea germinează la 4 – 5 0C, având răsărire hipogeaică.

Rădăcina este de tipul II, dar mai puțin dezvoltată decât la mazăre, cu pivotul mai subțire, având partea de pătrundere mai redusă, ramificațiile secundare sunt mai numeroase și se dezvoltă mai devreme, iar ramificațiile de ordinul I se apropie de lungimea pivotului principal și se apropie de grosimea pivotului principal.

.....  
.....  
.....

Documentul complet de 18 pagini il poti citi daca il descarci din [Biblioteca.RegieLive.ro](http://Biblioteca.RegieLive.ro)

## Imagini din documentul complet:



Mai multe detalii se gasesc in [pagina documentului din Biblioteca.RegieLive.ro](http://pagina.documentului.din.Biblioteca.RegieLive.ro)