

## Olivovník Leccino



Pôvod: **Toskánsko**

Synonymá: **Colombina, Leccino di Belmonte, Toscano, Verolana,...**

Použitie: **olej**

Pomer hmotnosť dužina/kôstka: **nízky** (4,03±0,17)

Obsah oleja (%): **stredný** (46,20±0,71)

### Morfologické vlastnosti:

#### Charakteristika stromu

Odolnosť: **stredná**

Rast: **vzpriamený, rozširujúci sa**

Hustota koruny: **hustá**

#### Charakteristika listu

Dĺžka listu: **stredná** (5,10±0,39)

Šírka listu: **stredná** (1,53±0,13)

Tvar: **eliptický**

#### Charakteristika súkvetí

Dĺžka (cm): **stredná** (2,90±1,67)

Počet kvetov: **nízky** (12,83±1,91)

#### Vlastnosti kôstky

Hmotnosť kôstok (g): **vysoká** (0,52±0,06)

Tvar: **vajcovitý**

Symetria: **mierne asymetrický**

Miesto najväčšej hrúbky: **stred**

Koniec: **zaoblený**

Základňa: **zaoblená**

Počet drážok: **vysoký**



#### Vlastnosti plodov

Tvar: **oválny**

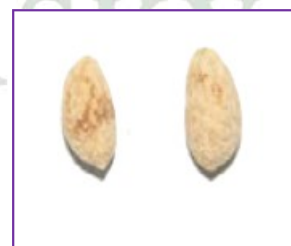
Hmotnosť: **stredná** (2,41±0,19)

Symetria: **mierne asymetrický tvar**

Miesto najväčšej hrúbky: **stred**

Koniec: **zaoblený**

Základňa: **zaoblená**



### Biochemické vlastnosti (priemerné hodnoty metylesterov kyselín a nutričné pomery získané z olivových olejov z jednej odrody)

Zloženie mastných kyselín:

kyselina myristová **0,01±0,00** kyselina linolová (ω6) **4,96±0,74** kyselina lignocerová **0,03±0,01**

kyselina palmitová **12,98±0,73** kyselina linolénová (ω3) **0,82±0,08**

kyselina palmitolová **1,22±0,19** kyselina arašídová **0,27±0,02**

kyselina stearová **1,89±0,24** kyselina eikozénová **0,06±0,12** nenasýt./nasýtené **5,56±0,24**

kyselina olejová **76,47±1,24** kyselina behénová **0,07±0,01** ω6/ ω3 **6,09±1,21**