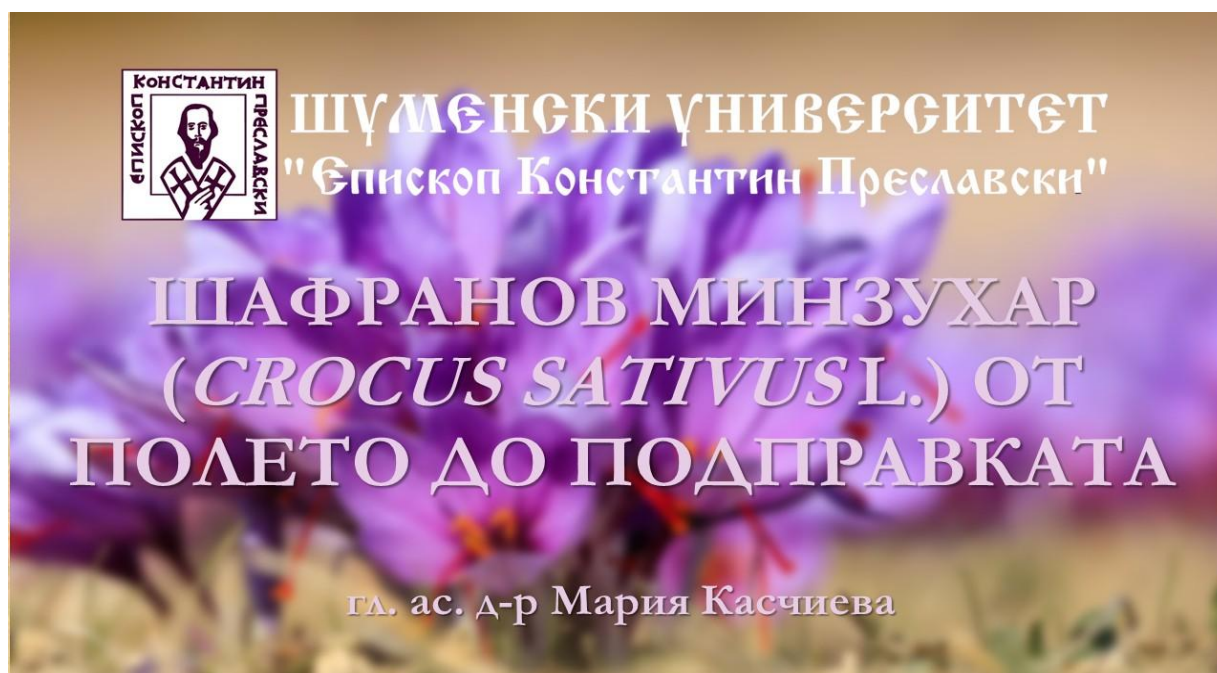


ЛЕКЦИЯ НА ГЛ. АС. Д-Р МАРИЯ КАСЧИЕВА В ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ, ГР. ВАРНА

„ШАФРАНОВ МИНЗУХАР (*CROCUS SATIVUS* L.) ОТ ПОЛЕТО ДО ПОДПРАВКАТА“ беше темата на изнесената на 5 ноември 2025 г. лекция, където наш любезен домакин бе Катедра „Растениевъдство“ в Технически университет, гр. Варна.



На лекцията присъстваха преподаватели и студенти от всички курсове на специалност „Растениевъдство“, ОКС „Бакалавър“.

Аудиторията се оказа недостатъчна да побере всички желаещи да чуят интересни факти за отглеждането на шафрановия минзухар по света и у нас.



Лекцията бе изнесена от преподавателя от Шуменски университет „Епископ Константин Преславски“ гл. ас. д-р Мария Касчиева от Катедра „Растителна защита, ботаника и зоология“.



По време на своето експозе д-р Касчиева представи факти и интересна информация, свързана с отглеждането на шафрановия минзухар в различните части на света и в България.

КАЧЕСТВЕНИ РАЗНОВИДНОСТИ НА ПОДПРАВКАТА, БАЗИРАНИ НА СЕГМЕНТИРАНЕ НА БЛИЗАЛЦЕТО

Качеството на шафрана се категоризира в няколко основни класа, всеки с уникални характеристики.

Според качеството се различават следните категории шафран: **Саргол, Негин, Супер Негин, Дасте (Бънч), Пушал, Шафранов прах, Конж.**



Беше поднесена интересна информация, свързана с ареалът на разпространение, биологичните особености, технологията на отглеждане, начините на сушене, свойствата и ползите от употребата на шафрановият минзухар, начините на стандартизиране и търговия на тази изключително ценна и скъпа подправка.