

гиня Ольга' – 93%, а найменшим у сорту 'Білоцерківська напівкарликова' – 77%. Подібну тенденцію спостерігали впродовж років досліджень. Так, у 2018 р. склоподібність зерна коливалась в межах 71–90%, 2019 р. – 77–92 і в 2020 р. – 83–98%.

Внесення фунгіциду сприяло підвищенню склоподібності зерна сортів пшениці озимої до 84–96%. Подібну тенденцію спостерігали впродовж років досліджень. Так, у 2018 р. склоподібність зерна коливалась в межах 79–93%, 2019 р. – 82–96 і в 2020 р. – 87–96%.

У середньому за три роки досліджень вміст білка в зерні коливався в межах 10–17,9 %. Найбільшим він був у сорту 'Білоцерківська напівкарликова' – 17,9%, а найменшим у сорту 'Подільська' – 10%. Подібну тенденцію спостерігали впродовж років досліджень. Так, у 2018 р. вміст білка в зерні коливався в межах 10,2–18,0%, 2019 р. – 9,3–17,3 і в 2020 р. – 10,4–18,4%.

Внесення фунгіциду сприяло підвищенню вмісту білка в зерні сортів пшениці озимої до 10,2–18,4%. Подібну тенденцію спостерігали впродовж років досліджень. Так, у 2018 р. вміст білка в зерні коливався в межах 10,4–18,5%, 2019 р. – 9,6–17,9 і в 2020 р. – 10,6–18,9%.

У середньому за три роки досліджень вміст клейковини в зерні коливався в межах 21,5–39,4%. Найбільшим він був у сорту 'Білоцерківська напівкарликова' – 39,4%, а найменшим у сорту 'Подільська' – 21,5%. Подібну тенденцію спостерігали впродовж років досліджень. Так, у 2018 р. вміст клейковини в зерні коливався в межах 21,1–39,7%, 2019 р. – 20,5–38,1 і в 2020 р. – 22,8–40,4%.

Внесення фунгіциду сприяло підвищенню вмісту білка в зерні сортів пшениці озимої до 22,6–41,4%. Подібну тенденцію спостерігали впродовж років досліджень. Так, у 2018 р. вміст клейковини в зерні коливався в межах 22,2–42,3%, 2019 р. – 21,9–39,7 і в 2020 р. – 23,6–42,1%.

За допомогою кореляційного аналізу нами знайдено тісний кореляційний зв'язок ($r=0,89$) між вмістом клейковини та вмістом білка в зерні, який описується таким рівнянням регресії: $y=3,3906x - 30,525$, де y – вміст білка, %; x – вміст клейковини.

Отже, в умовах Правобережного Лісостепу застосування фунгіциду сприяє поліпшенню якості зерна сортів пшениці м'якої озимої. При цьому технологічні властивості зерна значно змінюються залежно від сорту цієї культури.

УДК: 635.21:641:52:631.526.3

Лященко С. А., к. с-г. н., завідувач відділу наукового аналітико-технологічного забезпечення

Купріянов С. І., заступник директора з науково-виробничої роботи

Рожнятовський А. О., к. с-г. н., завідувач лабораторії адаптивного картоплярства, зберігання і переробки

Марценюк Я. Ю., завідувач сектору аналітичного та технологічного забезпечення с.-г. культур

Ткаченко І. М., молодший науковий співробітник

Інститут картоплярства НААН

E-mail sofiyalya@gmail.com

КУЛІНАРНИЙ ТИП ТА ПРИДАТНІСТЬ ДО ПЕРЕРОБКИ НА КАРТОПЛЮ ФРІ І ЧИПСИ НОВИХ СОРТІВ СЕЛЕКЦІЇ ІНСТИТУТУ КАРТОПЛЯРСТВА

Картопля має велике значення в харчуванні людини. За виготовлення продуктів з картоплі важливе значення має якість сировини.

Картопля, яка надходить на переробку на чипси і картоплю фрі повинна мати 20,0–24,0% сухої речовини, а вміст редукованих цукрів не повинен перевищувати 0,25% сирової маси. Бульби сортують за однаковим розміром (для чипсів – 40–60 мм, для картоплі фрі – 60 мм і більше). Кількість вічок – 7–8 штук, глибина залягання – не більше 1,6 мм.

Вміст сухих речовин у бульбах, що ідуть на переробку забезпечує вихід готового продукту. Отже визначення кулінарного типу та придатності до переробки на картоплю фрі і чипси і стало метою наших досліджень.

Лабораторні дослідження проведено відповідно до загальноприйнятих методик: визначення редукованих цукрів за допомогою пікринової кислоти, визначення вмісту в бульбах сухих речовин термостатно-ваговим методом, визначення кулінарно-споживчого типу та придатності на карто-

плю фрі і чипси, визначення морфологічних показників.

Оцінювалися 7 сортів Інституту картоплярства НААН: середньоранній 'Житниця', 'Містерія'; середньостиглі – 'Княгиня', 'Марфуша', 'Меланія', 'Медея' та 'Родинна'. Загалом для дослідження було представлено 7 зразків по 25 бульб.

Оцінювання проведено згідно: Картоплярство: методика дослідної справи; ДСТУ: Картопля для промислового переробляння. Технічні умови: ДСТУ 4993:200 та Чипси і снеки картопляні. Загальні технічні умови. ДСТУ 4608:2006; «Методика державного сортовипробування сільськогосподарських культур».

В результаті проведених досліджень встановлено, що більша кількість досліджуваних сортів відносяться до кулінарно-споживчого типу В та С, тобто придатні для смаження та приготування більшості страв.

Сорти характеризуються наступним чином: майже не розварюються – 'Родинна' та 'Медея' (8,5 бала) та 'Житниця' (8,0 бала); слабо розварю-

ється – ‘Містерія’ (7,0 бала); помірно розварюються – ‘Меланія’ (6,0 бала) та ‘Княгиня’ (5,0 бала); сильно розварюється – ‘Марфуша’ (4,0 бала).

За консистенцією: дуже м'яка – ‘Родинна’ (8,5 бала) та ‘Житниця’, ‘Медея’ (8,0 бала); м'яка (ніжна) – ‘Княгиня’ (7,0 бала) та ‘Містерія’, ‘Меланія’ (6,5 бала); тверда – ‘Марфуша’ (4,0 бала).

За борошністістю: дуже борошніста (зерниста) – ‘Медея’, ‘Родинна’ (8,5 бала) та ‘Житниця’ (8,0 бала); дуже борошніста дрібнозерниста – ‘Містерія’, ‘Меланія’ (7,5 бала); слабоборошніста – ‘Марфуша’ (4,0 бала).

За запахом сортів картоплі: приємний – ‘Княгиня’, ‘Медея’ (7 балів); задовільний – ‘Житниця’, ‘Родинна’ (6,0 бала) та ‘Містерія’ (5,0 бала); неприємний – ‘Марфуша’, ‘Меланія’ (4,5 бала).

За потемнінням сиріої м'якоті: ‘Житниця’, ‘Родинна’ (1,5 бала); ‘Княгиня’ (1,3 бала); ‘Марфуша’, ‘Меланія’, ‘Медея’ (1,2 бала) та ‘Містерія’ (1,0 бала).

За потемнінням вареної м'якоті: м'якоть світло-сірого кольору: ‘Меланія’ (6,5 бала), ‘Містерія’ (6,0 бала); м'якоть насиченого сірого кольору – ‘Житниця’ (5,5 бала), ‘Княгиня’ (5,2 бала) та ‘Медея’ (5,0 бала); м'якоть темно-сірого кольору – ‘Родинна’ (4,0 бала); м'якоть від темно-сірого до чорного кольору – ‘Марфуша’ (3,0 бала).

За смаком: дуже добрий – ‘Медея’, ‘Родинна’ (8,5 бала); добрий – ‘Житниця’ (8,0 бала) та ‘Княгиня’ (7,0 бала); задовільний – ‘Містерія’, ‘Марфуша’ (6,5 бала) та ‘Меланія’ (6,0 бала).

За типом використання: ‘Житниця’, ‘Родинна’, ‘Медея – С’, ‘Містерія’, ‘Меланія – ВС’, ‘Княгиня – В’, ‘Марфуша – АВ’, ‘Меланія – ВС’.

Високі показники відмічено у сортів ‘Медея’ (51,7 бала), ‘Житниця’ (50,5 бала), ‘Родинна’ (49,5

бала). Названі сорти мають показники що відповідають практично всьому спектру кулінарних властивостей і особливо зі смаку та запаху, що дає змогу широко використовувати їх на різні харчові цілі.

Результати оцінки зразків картоплі на придатність картоплі до переробки на чипси та картоплю фрі: вміст редукованих цукрів від 0,19% у сорту ‘Марфуша’ до 0,56% у сорту ‘Містерія’; сухої речовини від 17,7% у сорту ‘Княгиня’ до 25,6% у сорту ‘Родинна’; крохмалю від 11,7% сорт ‘Княгиня’ до 18,2% сорт ‘Родинна’.

Смакові якості сортів картоплі: ‘Житниця’, ‘Марфуша’ та ‘Меланія’ були оцінені у 9 балів, а ‘Містерія’, ‘Княгиня’, ‘Медея’ та ‘Родинна’ у 7 балів.

Чистота кольору чіпсів була оцінена у 8 балів у сортів ‘Житниця’, ‘Марфуша’, ‘Меланія’; 6 балів ‘Княгиня’; 3 бала – ‘Містерія’, ‘Медея’, ‘Родинна’.

Чистота кольору картоплі фрі була оцінена у 5 балів у сортів ‘Містерія’, ‘Медея’, ‘Родинна’; 1 бал ‘Житниця’, ‘Марфуша’, ‘Меланія’ та 3 бали ‘Княгиня’.

В результаті проведеної роботи встановлено, що сорти картоплі ‘Містерія’ та ‘Меланія’ за кулінарними властивостями мають середній бал 5,6 та відносяться до кулінарно-споживчого типу використання ВС (смаження та приготування більшості страв); сорти ‘Житниця’, ‘Медея’ та ‘Родинна’ з балами відповідно 6,3 6,5 і 6,2 відносяться до типу С (приготування більшості страв); сорт ‘Княгиня’ з балом 5,5 тип В (смаження); сорт ‘Марфуша’ з балом 3,9 має тип АВ (салатний та для смаження).

Два сорти (‘Марфуша’, ‘Меланія’) придатні до переробки на картоплю фрі та сорт ‘Житниця’ на чипси, два сорти можливо використати для отримання крохмалю (‘Медея’, ‘Родинна’).

УДК 004.65:001.102

Марченко Т. М. завідувачка сектору редакційно-видавничої діяльності відділу науково-організаційної роботи
Український інститут експертизи сортів рослин
E-mail: library.uiesr@gmail.com

ВИКОРИСТАННЯ РЕСУРСІВ МІЖНАРОДНИХ НАУКОМЕТРИЧНИХ БАЗ ДАНИХ У НАУКОВО-ДОСЛІДНИЦЬКІЙ ДІЯЛЬНОСТІ

Кількість статей, препринтів, брошур та монографій у сучасному світі постійно зростає. Бази даних нараховують десятки тисяч журналів.

Інструментальні засоби сучасних інформаційних ресурсів постійно видозмінюються та вдосконалюються, що потребує додаткового аналізу та перекладу. Проведення якісних наукометричних досліджень вимагає використання надійних джерел даних та інструментів. Для встановлення точної кількості публікацій, наукових цитувань автора, журналу або наукової установи необхідно чітко ідентифікувати документи, що містяться у списках використаних джерел різних наукових публікацій.

Створення відповідних сервісів досить складне та вартісне технічне завдання. До інструментів,

які трансформують існуючу систему державного інформаційного забезпечення науки та освіти, можна віднести бібліографічні та реферативні бази даних для відстеження цитування статей, представлені на сучасних цифрових платформах Clarivate (Web of Science) та Elsevier (Scopus).

В Україні наукові (галузеві НДІ та НДІ системи НАН та НААН України), заклади вищої освіти з 2017 року мають оплачений із державного бюджету доступ до цих ресурсів. Національним оператором проекту виступає Державна науково-технічна бібліотека України (ДНТБ України).

З початком широкомасштабного вторгнення рф компанія Elsevier забезпечила безкоштовний доступ до своїх інструментів підтримки, наборів