

В последние десятилетие проводится изучение молекулярно-генетического полиморфизма сортов и клонов винограда селекции института Таирова.

Созданный многолетним трудом предшественников генофонд сортов и клонов винограда является национальным достоянием Украины и представляет интерес для виноградарских стран с континентальным климатом.



УДК 635.646:581.19:58.04

**Войцехівський В.І.**

*Национальный университет биоресурсов и природопользования  
Украины*

**Слободяник Г.Я.**

*Уманский национальный университет садоводства*

## **ОСОБЕННОСТИ ФОРМИРОВАНИЯ СУХОГО ВЕЩЕСТВА И СРЕДНЕЙ МАССЫ ПЛОДА В НЕКОТОРЫХ ГИБРИДОВ БАКЛАЖАНА**

Последние годы, Украина наращивает объемы выращивания свежих овощей, в частности плодов баклажан. В плодах баклажана содержатся витамины группы В, аскорбиновая кислота, калий, кальций, фосфор, магний, натрий, есть незначительное количество меди, цинка, алюминия. Благодаря наличию незначительного количества солей железа, меди, марганца, кобальта, баклажаны стимулируют кроветворение. Хорошо действуют на кроветворную функцию селезенки, костный мозг, повышают гемоглобин, лечат анемию, способствуют образованию эритроцитов, выведению холестерина, лечению атеросклероза. Диетологи утверждают, что благодаря наличию фенольных соединений, баклажаны успешно используются в лечении сосудов и кишечника.

В то же время для получения высоких и качественных урожаев плодов баклажана нужно отбирать высокопроизводительные, устойчивые к болезням, витаминные сорта и гибриды. На территории Украины до последнего времени было распространено 5-6 сортов баклажан. В настоящее время в реестр введено более двух десятков сортов и гибридов. При большом количестве сортов и гибридов, которые проходят сортоиспытания, существует объективная потребность осуществлять экспертную оценку их по химическому составу. Отечественные и зарубежные сорта занесены в реестр сортов Украины не всегда удовлетворяют производителя своими хозяйственными характеристиками.

Целью исследований было изучить и сравнить плоды баклажан за содержанием сухого вещества и средней массы плодов некоторых сортов и гибридов баклажана выращенных на Украине.

Исследования проводили на кафедре технологии хранения и переработки продукции растениеводства им. проф. .В.Лесика НУБиП Украины и в Уманском национальном университете садоводства. При оценке качества плодов баклажан учитывались следующие показатели: содержание сухого вещества, средняя масса плода. Оценивали следующие сорта и гибриды: Бибо  $F_1$ , Буян, Валентина  $F_1$ , Золотая пуля, Кашалот, Калигула, Коломбо, Надир, Негус, Робин Гуд, Парис, Премьер, Фарами  $F_1$ . Хозяйственные и химико-технологические показатели определяли по общепринятым методикам.

В результате анализа некоторых химических показателей установлено содержание сухих веществ (СР) колебался в значительных пределах в зависимости от сорта и гибрида. Высоким содержанием СР отличались сорта Калигула, Коломбо 13-19%, все остальные исследуемых вариантов имеют умеренный содержание этих веществ – в среднем 5-9%.

Важно отметить, что содержание сухих веществ в продуктах переработки изменяется по разному, этот показатель колеблется в пределах 10-33%. Закономерно, что содержание СР веществ

большей степени сохраняется у сортов, которые имеют более плотную кожицу.

Средняя масса плодов у разных образцов баклажан значительно колебалась в зависимости от сорта и гибрида, в среднем составляла – 260 г. Наибольшие плоды формировали сорта Золотая пуля, Кашалот, Робин Гуд (300-600 г), а наименьшие – сорта Калигула, гибриды – Бибо F<sub>1</sub>, Валентина F<sub>1</sub>, 145, 130 и 135 г соответственно.

Анализ плодов баклажан по исследуемым показателям показал, что наиболее ценными сорта за содержанием сухого вещества являются Калигула, Коломбо, а наибольшие плоды формируют сорта – Золотая пуля, Кашалот, Робин Гуд.



УДК 634.8

**Волынкин В.А.**, доктор сельскохозяйственных наук, главный научный сотрудник отдела селекции, генетики винограда и ампелографии

**Котоловец З.В.**, м.н.с.

**Полулях А.А.**, к.с.-х. н., ст. н. с.

*Национальный институт винограда и вина «Магарач»,  
ул. Кирова, 31 г. Ялта, АР Крым, 98600, Украина.*

*E-mail: select\_magarah@ukr.net*

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕТОДА МНОГОКРИТЕРИАЛЬНОЙ ОПТИМИЗАЦИИ ПРИ ОТБОРЕ ПЕРСПЕКТИВНЫХ СОРТОВ ВИНОГРАДА**

При изучении и отборе перспективных сортов важное значение имеет объективный подход к выбору сорта. Это затруднено тем, что изучаются различные показатели и признаки которые имеют свои единицы измерения и трудно сопоставимы, а ведь сорт изучается по целому комплексу признаков и показателей.