

УДК 635.078/.12:631.526.3 (477.41)

**Завадська О.В.**, кандидат с.-г. наук

*Національний університет біоресурсів і природокористування  
України*

## **ПРИДАТНІСТЬ КОРЕНЕПЛОДІВ СЕЛЕРИ РІЗНИХ СОРТІВ ДЛЯ СУШІННЯ**

В останні роки селера – одна з найпоширеніших овочевих культур, яку використовують для сушіння. Суха її сировина входить до складу приправ, які додають до супів, соусів, паст, підлив тощо. Якість сушеної продукції значно залежить від якості вихідного матеріалу. Тому, одним із завдань наших досліджень був підбір за комплексом біологічно-цінних та господарських показників сортів селери для сушіння.

Для досліджень відібрали вісім сортів селери, а саме: Едвард (країна-виробник Польща), Яблучна (Росія), Грибовська (Росія), Праген Ризен (Німеччина), Алабастер (Німеччина) Монарх (Нідерланди), Чорномор (Україна), Цілитель (Україна). Як контроль вибрали сорт Едвард, включений до Реєстру сортів рослин у 2003 р. Коренеплоди вирощували на колекційних ділянках кафедри овочівництва навчально-дослідного саду НУБіП України, який розміщений у північній частині Лісостепу України на дерново-середньопідзолених ґрунтах. Якість свіжої та сухої продукції коренеплодів та безпосередньо дослідне сушіння здійснювали науково-навчальній лабораторії кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва ім. проф. Б.В. Лесика.

Всі досліджувані сорти характеризувалися високою товарністю коренеплодів – у межах 95-100%. Найбільший вміст сухої речовини у свіжих коренеплодах за період досліджень встановлено у коренеплодах сорту Едвард (стандарт) – 15,2% та Праген Ризен – 15,0%; найменший – у сорту Цілитель – 10,8%. Дегустаційна оцінка сухої продукції селери коливалася в межах 6,6-8,4 бала за 9-тибальною шкалою. Вищі оцінки отримали сорти, продукція яких містила більшу кількість цукрів, – Праген Ризен

(8,4 бала) та Едвард (8,0). Аскорбінової кислоти у сухій продукції, як і у свіжій, найбільше було у сорту Праген Ризен – 61,3 мг%.

Найвищий рівень рентабельності встановлений при використанні для сушіння коренеплодів селери сортів Яблучна – 32,5% та Праген Ризен – 23,8%. Виробництво сухої продукції сортів Монарх, Чорномор та Цілитель виявилось збитковим. Для збільшення рентабельності виробництва потрібно підбирати сорти, які характеризуються високою врожайністю, вмістом сухої речовини та якістю готової продукції.

Таким чином, за комплексом господарсько-цінних, біохімічних, органолептичних, економічних показників, найбільш придатними для сушіння виявилися коренеплоди сортів Праген Ризен та Яблучна, які характеризувалися високою товарністю, значним вмістом основних біохімічних показників у свіжій та сухій продукції.



УДК 634.86.04:631.52/.55(477)

**Иванченко В.И., Олейников Н.П., Лиховской В.В.**

*НИВиВ «Магарач»*

## **ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОНВЕЙЕР СТОЛОВЫХ СОРТОВ ВИНОГРАДА В УКРАИНЕ**

В настоящее время общая площадь виноградных насаждений всех категорий сельскохозяйственных предприятий Украины составляет 93,3 тыс. га, из них 13,6 тыс. га приходится на долю столовых сортов [1].

Промышленный сортимент Украины представлен набором из 40 столовых сортов, из которых только 3 сорта – бессемянные.

Как правило, сорта сверхраннего и очень раннего срока созревания характеризуются небольшой массой ягод (5-7 г), средней массой грозди. Например, масса грозди у сортов Му-