

## **СПОЖИВЧІ ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ПЛОДІВ АГРУСУ**

Дослідження по вивченню якості плодів нових та інтродукованих сортів агрусу проводилися протягом 2011-2012 рр. в аналітичних лабораторіях Інституту садівництва НААН.

За дегустаційною оцінкою (8,1 та 8,9 балів) ягід агрусу найкращий зовнішній вигляд та забарвлення мали плоди сортів Неслухівський і Тясмин. Плоди цих сортів були одномірними з яскраво-червоним забарвленням. Плоди сорту Інвікта мали непривабливе забарвлення та сильну опушеність, тому зовнішній вигляд їх був оцінений у 6,8 балів.

Приємним кисло-солодким смаком та відчутним ароматом відзначилися ягоди сортів Неслухівський та Гостинець. Смак плодів, решти сортів, що вивчали, було оцінено, мінімум у 6,4 та максимум у 8,5 балів.

Найкращою консистенцію ягід виділилися сорти: Неслухівський та Сварог – м'якоть їх була щільною, кістянки в ній найменше відчувалися (7,9 -8,5 балів).

В результаті досліджень встановлено, що найбільшим вмістом сухих розчинних речовин, характеризувалися плоди сортів: Мезершкотта та Оксамит 13,2 – 14,7%, дещо нижчим він був у – Златогор, Тясмин, Роднік, Сливовий і Карат 9,3;12,3;10,7;10,3;11,1%, відповідно. Кількість титрованих кислот на рівні 2,12;2,12;2,13;2,32%, мали ягоди сортів Грушенька, Мезершкотта, Уральський безшипний і Оксамит, відповідно. Найбільше цукрів (10,5 – 10,6%) містили ягоди сортів Тясмин, Княжич, сорти Роднік та Карат відзначилися найнижчою їх кількістю – 6,7 і 7,0%. Високовітамінними, з рівнем вітаміну С – 31-32 мг/100г, серед досліджуваних сортів були плоди Інвікти та Уральського безшипного, низьковітамінними – ягоди Берілла (11 мг/100 г). Цукрово-кислотний індекс (ЦКІ) ягід сортів, що

вивчали варіював у межах від 3,5 до 7,1. На рівні максимального показника він був у сортів Тясмин та Неслухівський. Вміст поліфенольних речовин у сортів агрусу знаходилася на рівні найбільшого -186 мг/% – сорт Легінь та найменшого (83 мг/%) – Княжич. Плоди сортів агрусу Чорномор, Гостинець, Грушенька, Сварог та Карат містили максимальну кількість пектинів – 0,68; 0,67; 0,74; 0,83; 0,70%, відповідно.

Таким чином, найкращі смакові якості плодів за показниками дегустаційної оцінки та цукрово-кислотного індексу мали плоди сортів Неслухівський та Гостинець. Відмінною сировиною для виготовлення желейних продуктів переробки за кількістю пектинів та титрованих кислот є ягоди плодів Сварог, Грушенька, Гостинець, Карат, Чорномор.



УДК 635. 652: 631.526

**Кутовенко В.Б.**

*НУБіП України*

## **ГОСПОДАРСЬКО-БІОЛОГІЧНА ОЦІНКА СОРТІВ БОБУ ОВОЧЕВОГО**

У цілому світі гостро стоїть вирішення проблеми забезпечення населення продуктами харчування. Причому ці продукти повинні бути збалансованими за всіма поживними речовинами – білком, вуглеводами, жирами та вітамінами. Поки що не створено ні одного ідеального сорту за балансом усіх поживних речовин. Значний дефіцит людина має за забезпеченням білку, рослинного, так і тваринного.

Серед овочевих культур цінними є бобові культури, як важливе і дешеве джерело білку, на який бідний сучасний раціон людини. Бобові овочі накопичують усі необхідні для людини амінокислоти, солі кальцію, фосфору, заліза. В овочівництві