

вих стаканчиках (Л. О. Хоменко, Л. М. Шередеко, В. С. Кочмарський, 2009), за $t = -18, -20$ °C у лабораторії генетики і фізіології МІП у 2015–2016 рр. Матеріалом для оцінки слугували сорти та перспективні лінії пшениці м'якої озимої миронівської селекції. Результати досліджень порівнювали з сортом-еталоном 'Миронівська 808'. Обробку результатів проводили за критерієм Фішера.

Оцінку морозостійкості проводять шляхом загартування і проморожування рослин або проростків з подальшим визначенням відсотка їх життєздатності за температури, близької до критичної. Порівняння відсотка життєздатності у сортів з сортом-еталоном за різних температур характеризує рівень їх морозостійкості.

У результаті проморожування рослин методом Г. А. Самігіна за частки живих проростків 94,4 % у сорту 'Миронівська 808' високий відсоток життєздатності виявлено в сортів та ліній: 'Миронівська слава' (97,0 %), 'Господиня миронівська' (96,0 %), 'Горлиця миронівська' (95,0 %), 'МІП Валенсія' (94,0 %), 'Лютесценс 55002' (99,0 %), 'Еритроспермум 36802' (95,0 %), 'Еритроспермум 37337' (93,0 %) та 'Еритроспермум 54937' (92,0 %). Відсоток живих проростків у межах 75,0–89,4 % відмічено в сортів 'Оберіг Миронівський', 'Легенда Миронівська', 'Берегиня миронівська', 'Трудівниця миронівська', 'МІП Вишиванка', 'МІП Княжна' та ліній 'Лютесценс 37090', 'Лютесценс 36772'.

У результаті оцінки за методами проморожування рослин у висівних ящиках та поліетиленових стаканчиках за обох температур найвищий рівень морозостійкості виявлено в сортів 'Легенда Миронівська', 'Трудівниця миронівська' та 'МІП Княжна'. Між двома останніми методами виявлений кореляційний зв'язок ($r = 0,51 \pm 0,27$) за виживанням рослин.

УДК 631.563:894

Постоленко Є. П., кандидат сільськогосподарських наук, завідувач лабораторії аналітичних вимірювань
Інституту помології ім. Л. П. Смиренка НААН
E-mail: fan.evgen@mail.ru

НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНЕ ЗБЕРІГАННЯ ПЛОДІВ КИЗИЛУ (*CORNUS MAS L.*)

Низькотемпературне зберігання кизилу є не лише перспективним, а й необхідним, оскільки плоди кизилу характеризуються підвищеною біологічною цінністю, а термін зберігання їх обмежений (за температури 0...1°C – 7 діб).

Завдяки цьому способу зберігання можливо розширити асортимент продукції, підвищить їх якість, а також подовжити се-

зон консервування, що забезпечить споживання плодів упродовж року.

Низькотемпературне зберігання замороженої продукції дозволяє зберегти в плодах 40–65% біологічно активних речовин, у той час, як при загальноприйнятій пастеризації та стерилізації рівень їх збереженості складає до 30 % від складу свіжих плодів.

В Інституті помології ім. Л. П. Симиренка впродовж 2014–2015 рр. проводились дослідження з вивченням якісних показників заморожених плодів сортів кизилу.

Мета дослідження – вивчення збереження якості плодів кизилу при низькотемпературному зберіганні.

Предмет дослідження: плоди кизилу свіжі та заморожені.

Плоди кизилу заморожували в холодильній камері в повітряному середовищі (розсипом) та в цукровому сиропі при температурі мінус 24 ± 1 °С; низькотемпературне зберігання плодів відбувалось – при температурі мінус 18 ± 1 °С.

Дослідження із замороженими плодами кизилу проводились згідно «Методических указаний по проведению исследований с быстрозамороженными плодами, ягодами и овощами» (1989) та «Технологической инструкции по производству быстрозамороженных плодов и ягод» (1982).

За результатами досліджень встановлено, що найбільші зміни показників хімічного складу в заморожених плодах кизилу пов'язані з вмістом аскорбінової кислоти, в той час як вміст сухих розчинних речовин, цукрів та кислот змінювався в меншій мірі. Збереженість аскорбінової кислоти у плодах, заморожених у 20 % сиропі після шестимісячного зберігання є у 1,2–1,3 рази вищою, порівняно з плодами, замороженими розсипом.

У результаті проведення якісних показників заморожених плодів кизилу встановлено, що для низькотемпературного зберігання придатні сорти кизилу, зокрема: 'Михайлівський', 'Олена', 'Елегантний', 'Лук'янівський', 'Євгенія', 'Видубецький', 'Радість', 'Володимирівський'.

Низькотемпературне зберігання плодів кизилу дає змогу подовжити їх термін зберігання до 6-ти місяців із мінімальними втратами їх хімічних та органолептичних показників.