

УДК 664.8.035 : 635.63

Завадська О. В., кандидат с.-г. наук, доцент кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва
Лось В. С., студент
Сімченко С. С., студент
Національний університет біоресурсів і природокористування України
e-mail: zavadsk3@gmail.com

ВПЛИВ СТУПЕНЯ СТИГЛОСТІ НА ЯКІСТЬ ФЕРМЕНТОВАНИХ ПЛОДІВ ОГІРКА РІЗНИХ ГІБРИДІВ

Огірок – одна з найбільш поширеніх і цінних овочевих культур, що зумовлено її високою урожайністю, універсальністю щодо використання плодів та їх смаковими якостями. Одним із альтернативних джерел отримання всієї користі від огірків є споживання переробленої, зокрема й соленої продукції.

Плоди огірка вирощували на території дослідного овочевого поля НУБіП України протягом 2017-2018 рр., що розміщене у зоні Лісостепу. Для досліджень було відібрано два гібриди огірка ‘Забара F₁’ та ‘Сатіна F₁’, придатних для соління та занесених до Реєстру сортів рослин. Для встановлення впливу ступеня стиглості плодів на якість свіжої та соленої продукції, плоди дослідних сортів ділили на фракції (згідно вимог діючого стандарту): корнішони першої групи – 5,1-7,0 см; корнішони другої групи – 7,1-9,0 см, зеленці – 9,1-11,0 см. Як контроль для обох гібридів вибрали зеленці, довжина плодів яких становила 9,1-11,0 см. Аналізи свіжої й соленої продукції та безпосередньо дослідне соління здійснювали в умовах науково-навчальної лабораторії кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва ім. проф. Б.В. Лесика НУБіП України за загальноприйнятими методиками. Для соління плодів завчасно готовували 5-8% концентрації розсіл залежно від їх розміру.

Маса плодів у банках коливалася у межах 55,6-60,3% у продукції гібриду Забара F₁ та 59,5-63,4% – гібриду ‘Сатіна F₁’. Для обох

гібридів характерною виявилася така закономірність: зі збільшенням довжини плоду маса їх у банках зростала. Кількість нестандартної продукції теж зростала зі збільшенням розміру плода. Вміст цукрів у солоній продукції значно менший, порівняно зі свіжою. Так, у свіжих огірках гібриду ‘Забара F₁’ їх нагромаджувалося в середньому 2,0%, а після ферmentації – 0,55%, тобто зменшилося на 1,45% (на 70% порівняно з початковим вмістом). Очевидно, що цукри використовуються у процесі бродіння молочнокислими бактеріями.

У процесі ферментації значно змінювався біохімічний склад огірків та заливки. Вміст сухої речовини зростав, порівняно зі свіжими плодами, на 36-43% умовних відсотки за рахунок додавання солі у розсіл. Накопичувалися органічні кислоти, у всіх дослідних варіантах зростала кислотність і коливалася у межах 0,99-1,23%. Цукри використовуються під час бродіння молочнокислими бактеріями і вміст їх у солоній продукції зменшується на 70-75% порівняно з початковим. Вміст вітаміну С порівняно зі свіжою продукцією знижується на 23-33%. Найвищою біологічною цінністю характеризувалася продукція, виготовлена із корнішонів першої групи (довжина плодів 5,1-7,0 см) гібриду ‘Сатіна F₁’ – вміст вітаміну С у них був на рівні 12,3 мг %. Більша кількість аскорбінової кислоти та нітратів нагромаджувалася у плодах меншого розміру обох гібридів.

УДК 631.531.2:635

Заверталюк В. Ф., кандидат с.-г. наук, доцент, директор
Заверталюк О. В., кандидат с.-г. наук, старший науковий співробітник відділу селекції та технології вирощування овочевих і баштанних рослин
Дніпропетровська дослідна станція Інститут овочівництва і баштанництва Національної академії аграрних наук України
e-mail: Orytnoe@i.ua

ДОСЛІДЖЕННЯ ЗМІН УРОЖАЙНОСТІ НАСІННЯ КАВУНА ТА ДИНІ ЗАЛЕЖНО ВІД ТЕХНОЛОГІЧНИХ ЕЛЕМЕНТІВ ВИРОЩУВАННЯ НАСІННИКІВ ЗА КРАПЛИННОГО ЗРОШЕННЯ

Основою широкого впровадження вітчизняних сортів у виробництво є ефективне насінництво. На даний час на українському ринку спостерігається експансія закордонного матеріалу, тому виникає потреба збільшення виробництва вітчизняного насіння баштанних рослин (кавуна і дині). В останні роки товарні посіви кавуна займають 45-50 тис. га, дині – 15-16 тис. га. Для забезпечення потреб виробників баштанної продукції необхідно вирощувати близько 130-

140 т та 25-30 т насіння кавуна і дині відповідно.

Мета досліджень – обґрунтувати технологічні елементи технології вирощування насінників кавуна та дині за краплинного зрошення; визначити зміни урожайності та посівних якостей насіння залежно від технологічних елементів вирощування насінників баштанних рослин.

Дослідження проводили у ДДС ІОБ НААН у 2022 р. Досліди закладали згідно з існуючими