

ла визначення таких показників як зовнішній вигляд, забарвлення, запах, смак та структура м'якуша.

Бульби суттєво відрізнялися за вмістом сухої речовини – кількість її варіювала від 26,1 до 40,1% і залежала від забарвлення м'якуша. Так, найменше сухої речовини містили бульби, що мали світле забарвлення – від 26,1 до 30,3%, а найбільше з фіолетовою м'якоттю – 38,7–40,1%. У бульбах сортів з помаранчевим забарвленням накопичувалося 28,8–36,4% сухої речовини. Можна стверджувати, що сорти з фіолетовим та помаранчевим забарвленням бульб містили більшу кількість сухої речовини й цукрів, порівняно з сортами, що формують білі чи кремові бульбоплоди. Бульби зі світлим і кремовим забарвленням м'якоти нагромаджували 10,31–14,2% крохмалю. За цим показником виділилися бульби сорту 'Хау бей', які містили на 2,49% більше цього запасного

елемента, порівно з контролем. Високими дегустаційними оцінками відзначились бульби сортів 'Лос Анжелес' та 'Перпл'.

Найбільшою біологічною цінністю характеризувалися бульби сортів 'Перпл' та 'Адмірал', які містили 8,18 та 7,75 мг/100 г вітаміну С, що суттєво більше, порівняно з контролем. За вмістом  $\beta$ -каротину виділилися бульби сорту 'Лос Анжелес', які накопичували 9,42 мг/100 г цього біологічно цінного елемента.

За вмістом основних біохімічних показників серед досліджуваного сортименту виділилися фіолетові бульби сортів 'Дінгз пурпуровий' та 'Перпл', у яких містилося 38,7–40,2% сухої речовини, 6,4–6,8% цукрів, 16,8–17,2% крохмалю, 6,7–8,2 мг/100 г аскорбінової кислоти. Помаранчеві бульби сорту 'Лос Анжелес' містили 9,42 мг/100 г  $\beta$ -каротину. Їх доцільно використовувати для споживчого ринку.

УДК 631.563:631.527.5:635.64

**Завадська О. В.**, кандидат с.-г. наук, доцент кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва, **Надівець Н. О.**, студент

Національний університет біоресурсів і природокористування України

e-mail: zavadska3@gmail.com

## ПРИДАТНІСТЬ ДО ЗБЕРІГАННЯ ТОМАТІВ РІЗНИХ ГІБРИДІВ

Виробництво томатів має сезонний характер. Тому важливо зберегти вирощений врожай до часу його використання, забезпечити потреби споживачів та переробних підприємств протягом усього року. Наразі спостерігається надмірна пропозиція овочів у період збирання та її зменшення у зимово-весняний період. Це пояснюється неможливістю зберігання плодів помідора у свіжому вигляді протягом тривалого часу.

Можливість отримання помідорів високої якості, як для споживання у свіжому вигляді, так і зберігання протягом певного періоду чи різних способів переробки, залежить від багатьох факторів, серед яких важливе значення мають сортові особливості та початкова якість плодів.

Дослідження проводили протягом 2018–2019 рр. у господарстві СФГ «Марина», яке розташоване в Тернопільській області (зона Лісостепу) та в Національному університеті біоресурсів і природокористування України (НУБіП України). Аналізи свіжих плодів помідора проводили в науково-навчальній лабораторії кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва НУБіП України за загальноприйнятими методиками.

Для вивчення придатності помідорів для зберігання закладали фіксовані зразки з дослідними плодами у ящиках по 5 кг у 4-разовому повто-

ренні. Плоди зберігали в холодильних камерах за температури  $+6-8^{\circ}\text{C}$ . Відносну вологість повітря підтримували у межах 90–95%. Для досліду відібрали гібриди помідора типу чері та сливоподібної форми. Контрольні варіанти виділяли окремо для кожного типу.

Придатність томатів до зберігання суттєво залежала від сортових особливостей. Найкраще протягом першого місяця зберігання (облік у кінці серпня) збереглися сливоподібні помідори гібрида 'Петра Росса  $F_1$ ' (98%), найгірше – гібриду чері 'Стар Голд  $F_1$ ' (81,5%). Наприкінці другого місяця зберігання (кінець вересня) лежкість плодів коливалася у межах від 68,5% ('Стар Голд  $F_1$ ') до 85% ('Петра Росса  $F_1$ '). Слід зазначити, що навіть плоди, лежкість яких у перший місяць зберігання була високою, почали інтенсивно втрачати вологу, хворіти.

На кінець зберігання (кінець жовтня) кількість здорових плодів в облікових пробах значно зменшилася і становила 71–80% для сливоподібних гібридів та 50–72% – гібридів чері. Найпридатнішими для зберігання в холодильних камерах були плоди сливоподібного гібриду 'Петра Росса  $F_1$ ' та гібриду чері 'Крістіна Плюм  $F_1$ '. Кількість здорових плодів у середніх пробах цих гібридів через три місяці зберігання становила 71–80%.