

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КОЛОННОВИДНЫХ СОРТОВ ЯБЛОНИ НА ПРИГОДНОСТЬ К ПЕРЕРАБОТКЕ

Грушева Т. П., Максименко М. Г.

РУП «Институт плодоводства»

аг. Самохваловичи, Минский район, Республика Беларусь

Кроме потребления в свежем виде, плоды используются перерабатывающими предприятиями в качестве сырья для производства различных видов плодовых консервов.

Плоды яблони в Республике Беларусь являются основным плодово-ягодным сырьем для перерабатывающей промышленности. Однако, как известно, не из всех сортов можно получить высококачественные продукты переработки [1, 2].

В последние годы производству рекомендованы новые колонновидные сорта, технологические показатели которых до конца не изучены [3, 4].

С этой целью нами на пригодность к изготовлению различных видов плодовых консервов подвергались плоды интродуцированных сортов яблони Валюта, Президент и Московское ожерелье, произрастающие в опытных садах РУП «Институт плодоводства».

Продукты переработки изготавливали на опытном стенде отдела хранения и переработки РУП «Институт плодоводства» по действующим нормативным документам.

Исследования осуществлялись согласно «Программе и методике сортоизучения плодовых, ягодных и орехоплодных культур» [5].

Исследуемые продукты переработки по всем органолептическим показателям оценены выше 4,3 баллов.

Сок прямого отжима из плодов исследуемых сортов Валюта и Президент оценены дегустационной комиссией на 4,6 балла, из сорта Московское ожерелье – на 4,5 балла; нектар без мякоти – Московское ожерелье и Валюта – 4,3 и 4,4 балла соответственно, Президент – 4,7 балла; нектар с мякотью – Московское ожерелье, Президент – 4,4 балла, Валюта – 4,6 балла; плоды, протертые с сахаром, и пюре, замороженное из сортов Валюта и Московское ожерелье, – 4,8 балла, Президент – 4,7 балла.

По содержанию растворимых сухих веществ опытные образцы сока прямого отжима (Валюта – 12,6%, Московское ожерелье – 11,3%, Президент – 10,6%) соответствовали требованиям СТБ 1823-2008

«Консервы. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия».

Согласно СТБ 1823-2008 «Консервы. Нектары фруктовые. Общие технические условия», минимальная массовая доля растворимых сухих веществ в яблочных нектарах должна быть не менее 10%. Все исследуемые опытные образцы нектаров без мякоти и нектары с мякотью по данному показателю соответствовали ТНПА.

Качество протертых плодов с сахаром стерилизованных, изготовленных из плодов исследуемых сортов, соответствовало требованиям СТБ 1636-2006 «Плоды и ягоды протертые или дробленые. Общие технические условия». Консервы имели однородную протертую массу плодов, без остатков семенных гнезд, без постороннего привкуса и запаха. Массовая доля растворимых сухих веществ в готовом продукте соответствовала требованиям стандарта (более 7%).

Как показали исследования, колонновидные сорта яблони Валюта, Президент и Московское ожерелье пригодны для изготовления сока прямого отжима, нектара без мякоти, нектара с мякотью, плодов, протертых с сахаром, и пюре замороженного.

ЛИТЕРАТУРА

1. Максименко, М. Г. Сортоизучение плодов яблони на пригодность к изготовлению протертых плодов / М. Г. Максименко // Современные технологии сельскохозяйственного производства: материалы XIII междунар. науч.-практ. конф., Гродно, 21-23 апреля 2010 г. / УО «Гродненский государственный аграрный ун-т». – Гродно, 2010. – Т. 2. – С. 302-305.
2. Оценка плодовых культур по биохимическому составу и технологическим качествам плодов / Н. И. Савельев [и др.] // Научное обеспечение современных технологий производства, хранения и переработки плодов и ягод в России и странах СНГ: материалы Междунар. науч.-практ. конф., Москва, 12-14 августа 2002 г. / ВСТИСП; редкол.: В. И. Кашин [и др.]. – М., 2002. – С. 220-224.
3. Грушева, Т. П. Производственно-биологические особенности колонновидных сортов яблони в условиях Беларуси / Т. П. Грушева, В. А. Самусь // Плодоводство: науч. тр. / РУП «Ин-т плодоводства»; редкол.: В. А. Самусь (гл. ред.) [и др.]. – Самохваловичи, 2014. – Т. 26. – С. 35-47.
4. Грушева, Т. П. Колонновидный сорт яблони Московское ожерелье/ Т. П. Грушева, В. А. Самусь // Плодоводство: науч. тр. / РУП «Ин-т плодоводства»; редкол.: В. А. Самусь (гл. ред.) [и др.]. – Минск: Беларуская навука, 2017. – Т. 291. – С. 15-20.
5. Программа и методика сортоизучения плодовых, ягодных и орехоплодных культур / ВНИИСПК; под общ. ред. Е. Н. Седова. – Орел: ВНИИСПК, 1999. – С. 102.