

ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ СОРТА – ОСНОВНОЙ ПОКАЗАТЕЛЬ ПРИГОДНОСТИ ЯГОД ЗЕМЛЯНИКИ САДОВОЙ К ПЕРЕРАБОТКЕ

Новик Г. А., Криворот А. М.

Институт плодоводства

аг. Самохваловичи, Минский район, Республика Беларусь

В силу особенностей климата Беларуси свежесобранные зрелые ягоды могут попасть человеку на стол в течение короткого (летне-осеннего) периода. На все оставшееся время года (более 200 дней) человеку приходится создавать запасы ягодной продукции.

Короткий срок плодоношения земляники садовой и низкая транспортабельность ее ягод являются существенным препятствием для использования всего урожая в свежем виде. Одной из главных задач является возможность обеспечить потребителей высококачественной продукцией, где, наряду с увеличением производства свежих ягод, встает вопрос о переработке излишков урожая, что позволит обеспечить население продуктами из земляники садовой в межсезонье [1, 2].

Существует много способов консервирования ягод земляники. Все они в определенной степени отличаются друг от друга, но большинство из них основаны на использовании высокой температуры (варка варенья и джема, приготовление компотов и т. д.). При этом наблюдается потеря витаминов и, кроме того, происходит уваривание фруктов в собственном соку, что ведет к расходованию этого ценнейшего продукта, который целесообразно отделить и сохранить в натуральном виде.

Основными продуктами переработки из земляники садовой в Беларуси являются варенье, джем, протертые ягоды с сахаром.

В нашей стране живуч старый стереотип: на переработку можно отправить некачественную и второразрядную ягоду. Это идет с тех времен, когда в понятие переработки ягодной продукции закладывали только отжим сока на концентраты или производство джемов и наполнителей. Часто их качество оставляло желать лучшего, соответственно, и требования к сырью были низкие.

Цель исследований – определить технологичность и пригодность к переработке районированных сортов земляники садовой.

Объектами исследований являлись свежие ягоды земляники садовой сортов Викода, Вима Рина, Вима Гарда, Зенга-Зенгана, Кимберли и продукты переработки из них.

Предмет исследований – показатели технологичности сорта (размерно-массовые характеристики, индекс формы, размер и тип отрыва чашелистиков).

В производстве чаще всего для переработки используют ягоды земляники третьей волны сбора. На переработку оптимально использовать некрупные и одномерные ягоды.

Наиболее выровненными ягодами обладали сорта Вима Рина и Викода, у которых максимальная и минимальная масса плодов отличались незначительно, а средняя масса составила 10,5 и 9,1 г соответственно. Индекс формы ягод обоих сортов находился в одном диапазоне (1,2 и 1,1).

При производстве продуктов переработки из исследуемых сортов земляники садовой отходы и потери составили небольшой процент, что делает их всех пригодными для использования в переработке. Минимальная доля чашелистиков была у сортов Вима Рина и Зенга-Зенгана – 2,0%, максимальная – у сорта Кимберли– 2,8% при норме для технологичных сортов – не более 5%.

Органолептические показатели качества продуктов переработки (внешний вид, окраска, консистенция, аромат и вкус), установленные производственной дегустационной комиссией, у всех сортов были в пределах 4,6-5,0 баллов, что говорит о высокой их технологичности и пригодности для переработки в условиях Беларуси [3, 4, 5].

ЛИТЕРАТУРА

1. Ulrich, D. Flavour control in strawberry breeding by sensory and instrumental methods / D. Ulrich, E. Hoberg, K. Olbricht // *Acta Horticulturae*. – 2006. – № 708. – P. 579-584.
2. Werner, T. Truskawki w regionieTrento / T. Werner. – *Jagodnik*. – 2011. – Grudzien. – P. 6-11.
3. Программа и методика сортоизучения плодовых, ягодных и орехоплодных культур / ВНИИСПК; под общ.ред. Е. Н. Седова и Т. П. Огольцовой. – Орел: Изд-во ВНИИСПК, 1999. – 608 с.
4. Широков, Е. П. Хранение и переработка плодов и овощей / Е. П. Широков, В. И. Полегаев. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Агропромиздат, 1989. – 302 с.
5. Методические указания по проведению исследований с быстрозамороженными плодами, ягодами и овощами. – М., 1989. – 32 с.