

УДК 634.75:664.8.037.5:664.858.8

## **ОЦЕНКА НОВЫХ ГИБРИДОВ ЗЕМЛЯНИКИ САДОВОЙ НА ПРИГОДНОСТЬ К ЗАМОРАЖИВАНИЮ И ПЕРЕРАБОТКЕ**

**Новик Г. А., Клакоцкая Н. В.**

Институт плодоводства

аг. Самохваловичи, Республика Беларусь

Развитие ягодоводства в Республике Беларусь основывается на внедрении конкурентоспособных сортов не только зарубежной, но и отечественной селекции. В связи с совершенствованием холодильной и перерабатывающей промышленности к сортам земляники садовой предъявляются более высокие требования. Кроме высокой урожайности и устойчивости, ягоды должны быть крупные, блестящие, с плотной мякотью, интенсивной окраской, десертного вкуса, пригодные для потребления в свежем виде и для различных видов переработки [1, 2, 3].

Цель исследований – определить пригодность к переработке, замораживанию новых гибридов собственной селекции земляники садовой.

Исследования проводили в 2020-2021 гг. в отделе ягодных культур и отделе хранения и переработки РУП «Институт плодоводства». Объектами исследований являлись свежие, замороженные ягоды земляники садовой сорта Деснянка кокинская (контроль) и гибридов 9-1 (Тенира × Холидей), 3-2 (Витязь × Кармен), 12-2 (Кокинская заря, свободное опыление), 10-1 (Урожайная ЦГЛ × Вента) и продукты переработки из них.

Одним из важных компонентов отходов и потерь при переработке и заморозке земляники садовой являются чашелистики. Количество чашелистиков у всех изучаемых гибридов была в пределах от 1,5 до 2,5 %, что делает их пригодными для использования в переработке и к замораживанию. Необходимо учитывать, что сорт земляники садовой будет технологичным, если процент чашелистиков будет составлять не более 5 %.

Высокую дегустационную оценку свежих ягод получили все изучаемы гибриды, средний балл вирировался от 4,8-4,9 балла, что превосходит контрольный сорт на 0,3-0,4 балла.

Установлено, что ягоды земляники садовой изучаемых гибридов обладают способностью к замораживанию, не теряя внешний вид,

окраску, консистенцию, аромат и вкус. Во время замораживания и хранения изменяется структура ягод, на которую существенно влияют сортовые особенности. Все изучаемые гибриды хорошо сохранили внешний вид, окраску, консистенцию, вкус и аромат при сроке хранения 9 мес.

Замороженная продукция из представленных гибридов земляники садовой после дефростации хорошо сохраняет форму, товарный вид, вкус и аромат, присущие свежим ягодам. У гибридов 3-2 и 12-2 отмечена минимальная потеря сока после дефростации. Данные гибриды относятся к категории с очень хорошей сокоудерживающей способностью (4,5 и 3,6 % соответственно).

Незначительное снижение качества изучаемых гибридов земляники садовой после дефростации свидетельствует о том, что ягоды пригодны к замораживанию с последующим хранением до 9 мес.

Органолептические показатели варенья из земляники садовой в зависимости от показателей варьировали от 4,4 балла (средний балл у контрольного сорта Деснянка кокинская) до 5,0 балла (аромат у гибридов 3-2 и 10-1). Варенье имело привлекательный внешний вид и яркую окраску, приятный аромат и вкус, свойственные ягодам земляники садовой.

Лучшая органолептическая оценка была у протертых ягод, стерилизованных из гибрида 9-1 (4,6 балла). Достаточно высокая оценка по этому показателю и у протертых ягод, стерилизованных из гибрида 12-2 (4,5 балла).

Все изготовленные продукты переработки из ягод гибридов земляники садовой 9-1, 3-2, 12-2, 10-1 обладают высокими вкусовыми качествами и могут рекомендоваться к переработке. Для замораживания и последующего хранения до 9 мес можно рекомендовать гибриды 3-2 и 12-2. Все изучаемые гибриды по всем показателям превосходили контрольный сорт Деснянка кокинская.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Козлова, И. И. Сортимент и технология производства высококачественных ягод земляники садовой / И. И. Козлова, И. Лукьянчук, Е. В. Жбанова // Достижения науки и техники АПК. – 2019. – Т. 33 – № 2 – С. 45-99.
2. 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.
3. Методические указания по проведению исследований с быстрозамороженными плодами, ягодами и овощами. – М., 1989. – 32 с.