

цы – 63,1 ц/га. Некорневые подкормки комплексными удобрениями Эколист Макро 35 + Mg и Эколист Макро 12-4-7 способствовали дальнейшему повышению урожайности на 4,2 и 5,1 ц/га соответственно по сравнению с фоновым вариантом. При двукратном внесении удобрения в форме Эколист Макро 12-4-7 получена несколько большая прибавка, чем при внесении Эколист Макро 35 +Mg, но данная разница находится в пределах ошибки опыта ($НСР_{05}=3,4$ ц/га).

Биометрический анализ структуры урожая показал, что при применении Эколист Макро12-4-7 отмечена тенденция увеличения количества зерен в колосе и продуктивной кустистости. Применение данного удобрения оказало также положительное влияние на технологические показатели качества зерна озимой пшеницы: повысилось содержание сырого протеина и клейковины.

Таким образом, двукратное внесение удобрения Эколист Макро 12-4-7 в некорневую подкормку под озимую пшеницу способствует повышению урожайности зерна и технологических показателей его качества.

УДК 634.233 : 664.8.035.1

СОХРАНЯЕМОСТЬ ПЛОДОВ ВИШНИ В УСЛОВИЯХ ОБЫЧНОЙ ГАЗОВОЙ СРЕДЫ

Караник О.С.

РУП «Институт плодородства»

аг. Самохваловичи, Республика Беларусь

Плоды вишни относят к скоропортящимся продуктам питания. Даже при кратковременном хранении (5-6 дней) в обычной газовой среде (ОГС) плоды вишни существенно теряют товарные и вкусовые качества, что создает проблемы с их реализацией.

На основе анализа зарубежной литературы было установлено положительное влияние низких температур на сохранность плодов вишни, при этом оптимальной является температура, близкая к точке заморзания плодов [1-5].

Целью исследований была оценка лежкости плодов вишни белорусского сортимента в условиях обычной газовой среды.

В 2011-2013 гг. в отделе хранения и переработки РУП «Институт плодородства» изучены товарные показатели плодов вишни при хранении в обычной газовой среде.

В качестве объектов исследования использовали плоды 6 сортов вишни (Вянок, Гриот белорусский, Новодворская, Ровесница, Турге-

невка, Уйфехертой фюртош), выращенные в РУП «Институт плододводства».

В качестве вариантов опыта использовали следующие температурные режимы: $(0 \pm 0,5) ^\circ\text{C}$ и $(+2 \pm 0,5) ^\circ\text{C}$.

Для хранения использовали холодильные камеры в экспериментальном плодохранилище отдела хранения и переработки РУП «Институт плододводства».

Плоды укладывали в открытые перестеленные фильтровальной бумагой ящики и закладывали в холодильные камеры.

Продолжительность хранения существенно зависела от сортовых особенностей.

Максимальная продолжительность хранения плодов вишни составила 40 дней (сорта Вянок, Новодворская), минимальная – 20 дней (сорта Ровесница, Уйфехертой фюртош) при выходе товарной продукции не менее 50%.

Наибольший выход здоровых плодов был отмечен у сортов Тургеневка (64,1%) и Уйфехертой фюртош (62,7%) при температуре хранения $0 ^\circ\text{C}$.

Для плодов вишни естественная убыль находилась в пределах 3,1-5,0% для температуры $(0 \pm 0,5) ^\circ\text{C}$ и 5,8-8,7% для температуры $(+2 \pm 0,5) ^\circ\text{C}$. Наибольшим данный показатель был у сорта Вянок (8,7%), наименьшим – у сорта Ровесница (3,1%).

Потери от гнили не зависели от температуры хранения, и у всех исследуемых сортов находились в пределах 22,9-40,2%.

К повреждениям при хранении относили размягчение, набухание, повреждение плодоножкой и, основное, увядание, наблюдавшееся при хранении плодов в ОГС из-за интенсивной циркуляции воздуха в холодильных камерах. Наибольший процент потерь вследствие повреждений при хранении был отмечен у сорта Новодворская (20,7%), наименьший – у сорта Тургеневка (6,3%).

Исследования показали, что все сорта вишни лучше сохраняются при температуре $(0 \pm 0,5) ^\circ\text{C}$, причем различия между температурными режимами усиливались с увеличением сроков хранения.

С учетом полученных данных разработан технологический регламент по хранению плодов вишни (ТР РБ 600052771.002-2013) с указанием сроков и условий хранения для сортов вишни белорусского сортирмента.

ЛИТЕРАТУРА

1. Широков, Е.П. Хранение продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации. Часть 1. Картофель, плоды, овощи / Е.П. Широков, В.И. Полегаев. – М.: Колос, 1999. – 254 с.

2. Жолик, Г.А. Технология хранения и переработки картофеля, овощей, плодов и ягод / Г.А. Жолик. – Минск: Ураджай, 2001. – 135 с.
3. Couey, H.M. Impact bruising of sweet cherries related to temperature and fruit ripeness / H.M. Couey, T.R. Wright // Hort. Sci. – 1980. – № 9. – P. 586–592.
4. Petersen, M.B. The influence of storage on aroma, soluble solids, acid and colour of sour cherries (*Prunus cerasus* L.) cv. Stevnsær / M.B. Petersen, L. Poll // Journal: European Food Research and Technology. – Vol 209 (3–4). – 1999. – P. 251–256.
5. Faniadis, D. Effects of cultivar, orchard elevation, and storage on fruit quality characters of sweet cherry (*Prunus valium* L.) / D. Faniadis, P.D. Drogoudi, M. Vasilakakis // Science Horticulture. – N 125 (3). – Oxford: Elsevier Ltd. – 2010. – P. 301–304.

УДК 635.153:631.527

ОЦЕНКА КОЛЛЕКЦИОННЫХ ОБРАЗЦОВ ДАЙКОНА И РЕДЬКИ КИТАЙСКОЙ ПО БИОХИМИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ

Касперчик С.В., Забара Ю.М., Бохан А.И.

РУП «Институт овощеводства»

г. Минск, Республика Беларусь

Одним из важных резервов расширения ассортимента и увеличения производства овощей является интродукция новых видов, к числу которых относятся малораспространенные корнеплодные овощные культуры вида *Raphanus sativus* L. дайкон и редька китайская (лоба).

Родиной дайкона является Япония, его более тысячи лет назад вывели на основе китайской разновидности, редьки – лоба. Сегодня дайкон в стране восходящего солнца считается основной овощной культурой. В Японии выведено более 400 сортов и гибридов этого растения. Он занимает первой место по посевной площади (около 70 тыс. га), а также по производству и потреблению (более 2,6 млн.т. в год) и входит в состав ежедневного меню каждого японца.

Дайкон и редька китайская используются в питании человека как ценнейший источник витаминов, диетических волокон и минеральных веществ в зимне-весенний период, когда дефицит в свежих овощах наиболее ощутим.

Целью наших исследований являлась оценка коллекционных образцов дайкона и редьки китайской по биохимическим показателям.

Исследования проводили в 2006-2013 гг. в РУП «Институт овощеводства». Почва дерново-подзолистая, легкосуглинистая, pH – 6,2-6,6, содержание гумуса – 2,56-2,74%, фосфора – 240-300 мг/кг, калия – 260-320 мг/кг почвы.

Испытание созданных сортов проводили в соответствии с «Методическими указаниями по экологическому испытанию овощных куль-