

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-

тур в открытом грунте» [2]. Экспериментальные данные обрабатывали используя методы дисперсионного анализа [1].

В 2006-2013 гг. нами были проведены исследования по изучению сортообразцов дайкона на содержание основных компонентов химического состава в условиях Беларуси. Анализ корнеплодов коллекционных сортообразцов показал, что сортообразцы Розовый блеск Мисато и Миясиге превзошли стандарт – сорт Гастинец по содержанию сухого вещества (от 9,0% до 10,9 против 8,8 у стандарта).

Лучшими по среднему многолетнему содержанию аскорбиновой кислоты были сорта Саша (14,7 мг/100 г) и Гастинец (7,8 мг/100 г).

В последние годы внимание селекционеров привлекает отбор исходных и селекционных форм с пониженным содержанием нитратного азота. По низкому содержанию нитратов выделены образцы: Мино-васе (852 мг/кг), Дубинушка (901 мг/кг).

Перспективно широкое вовлечение в селекцию редьки китайской. Редька китайская – скороспелая культура, за 50-70 суток вегетации в условиях Беларуси урожайность корнеплодов достигает 30-50 т/га. По содержанию сухого вещества, сахаров, аскорбиновой кислоты редька китайская значительно превосходит летнюю редьку и редис. Она обладает неострым вкусом, что позволяет употреблять ее не только в свежем виде, но и в соленом, маринованном, вареном, сушеном.

В результате изучения 25 сортообразцов редьки китайской на содержание основных компонентов химического состава в условиях Беларуси были выделены образцы:

- с повышенным содержанием аскорбиновой кислоты: Лебидка, Трояндова;
- с повышенным содержанием сухого вещества: Красавица Подмосковья, Лоба зеленая.

В результате многолетнего изучения коллекционных сортообразцов дайкона и редьки китайской в условиях Беларуси выделены образцы с повышенным содержанием сухого вещества и аскорбиновой кислоты.

ЛИТЕРАТУРА

1. Доспехов, Б.А. Методика полевого опыта / Б.А. Доспехов. – М., 1985. – 351 с.
2. Методические указания по экологическому испытанию овощных культур в открытом грунте. Часть 11. – М: Министерство плодовоощного хозяйства, ВНИИССОК, 1985. – 56 с.