

4. Food Chemistry / O.R. Fennema, ed. – Marcel Dekker, 1996. – 1069 p.
5. Bettendorff L., Peeters M., Jouan C., Wins P., Schoffeniels E. Determination of thiamin and its phosphate esters in cultured neurons and astrocytes using an ion-pair reversed-phase high-performance liquid chromatographic method // Anal. Biochem. – 1991. Vol. 198. P. 52–59.

УДК 631.11:663.813

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОКОВ ПРЯМОГО ОТЖИМА ИЗ ПЛОДОВ РАЗЛИЧНЫХ СОРТОВ ЯБЛОНИ

Максименко М.Г.

РУП «Институт плодоводства»

пос. Самохваловичи, Минский район, Республика Беларусь

Плоды и ягоды, являясь важнейшей и незаменимой составной частью качественного, рационального питания, обеспечивают здоровье человека [1, 2, 3]. Плоды яблони используют в свежем виде почти круглый год, в то же время они являются ценным сырьем для переработки.

Современный рынок продовольственных товаров требует высококачественных конкурентоспособных продуктов переработки.

Органолептическая оценка продукции – это обобщенный результат оценки его качества, выполненный с помощью органов чувств человека. Особенно велико значение этой оценки для характеристики продуктов питания, в данном случае это имеет первостепенную роль. В ряде случаев органолептическая оценка может дать заключение о таких параметрах, как свежесть сырья, нарушения процесса производства гораздо быстрее, чем инструментальные методы. Нередки случаи, когда при полном соответствии физико-химических показателей требованиям ТНПА товар бракуется из-за одного лишь неудовлетворительного вкуса.

Показатели качества свежих плодов и переработанных зависят, прежде всего, от генотипических особенностей сортов [4, 5].

Целью работы являлось выявить сорта яблони, плоды которых пригодны для изготовления марочных соков.

Объектами исследований являлись плоды яблони 31 сорта, произрастающие в опытных садах РУП «Институт плодоводства».

Опытные образцы соков изготавливали в соответствии с ТНПА.

Органолептические показатели определялись дегустационной комиссией по пятибалльной шкале по следующим показателям: внешний вид, окраска, консистенция, аромат и вкус с выведением средней общей дегустационной оценки.

Продукты переработки в зависимости от средней дегустационной оценки делились на 3 группы: 3,5-4,0 балла – удовлетворительные, 4,1-4,5 балла – хорошие, 4,6-5,0 балла – отличные

Органолептические показатели сока изменялись от 3,6 балла (сорт Белорусское малиновое) до 4,7 баллов (сорт Сакавіта) (таблица).

Таблица – Органолептические показатели марочных соков, в зависимости от используемого сорта яблони

3,6 – 4,0 балла	4,1 – 4,5 балла	4,6-4,7 балла
Поспех, Белорусское малиновое, Антей, Синап орловский, Белорусское сладкое, Алеся, Надзейны, Весялина, Памяти Субаровой, Гала Маст, Дарунак, Елена, Заславское, Имрус, Минское, Зарянка, Память Сикоры, Топаз, Фридом	Амулет, Вербнае, Джонафри, Зорка, Имант, Коваленковское, Кубанское багряное, Память Коваленко, Перлина Киева, Пикант, Пинова, Радость, Ревена, Редкрафт, Свежесть, Сябрына, Чаравница	Красавіта, Новавіта, Едера, Минкар, Сакавіта

Анализ дегустационных оценок сока прямого отжима за ряд лет различных сортов яблони показал, что 47,6% изученных сортов имеют удовлетворительные органолептические показатели (3,6-4,0 балла), 40,5% – хорошие (4,1-4,5 балла) и только 11,9% – отличные (4,6-4,7 балла).

Таким образом, все представленные для изучения сорта можно использовать для сока прямого отжима, но наиболее перспективными являются сорта с оценкой 4,1 и выше баллов. Среди них особого внимания при закладке сырьевых зон для перерабатывающих предприятий заслуживают сорта белорусской селекции с высокой устойчивостью к парше, позволяющие производить сырье со сниженной пестицидной нагрузкой: Сакавіта, Красавіта, Новавіта, Имант, Память Коваленко, Сябрына, Поспех, Надзейны, Дарунак.

ЛИТЕРАТУРА

1. Лойко, Р. Фрукты и овощи - источники здоровья/ Р. Лойко, З. Кавецки.- Минск: Лазурак, 2001. - 264 с.
2. Николайчук, Л.В. Целительная сила растений. Рецепты лечения и питания/ Л.В. Николайчук. - Минск: ООО «Красико-Принт», 2002. - 352 с.
3. Ширко, Т.С. Аптека в саду и огороде/ Т.С. Ширко. - Минск: Полымя, 1994. - 672 с.
4. Мегердичев, Е.Я. Технологические требования к сортам овощных и плодовых культур, предназначенным для различных видов консервирования / Е.Я. Мегердичев. – Россельхозакадемия, 2003. – 91с.
5. Причко, Т.Г. Биохимические и технологические аспекты хранения и переработки плодов яблони: автореф. ... дис. ... докт. с.х. наук: 06.01.07; 05.18.01 / Т.Г. Причко; СКЗНИИСиВ. – Краснодар, 2002. – 172 с.