



Рисунок 2 – Образец Г-2-2013

#### **Г-2-2013 (ВА09000789)**

Происхождение: получен методом индивидуального отбора из сорта Гоша.

Стебель высокий, устойчив к полеганию. Масса 1000 зерен – 29,5-30,1 г. Содержание белка в зерне составляет 17,4%, крахмала – 56,2%, зольность – 1,06%. Может быть использован в качестве источника селекции овса посевного на высокое содержание белка и крупность зерна, а также устойчивость к полеганию.

В результате проведенных исследований можно сделать вывод, что полученные линии могут быть использованы в селекционной работе в качестве источников на увеличение количества белка и содержания крахмала в зерне овса посевного.

#### **ЛИТЕРАТУРА**

1. Современные технологии производства растениеводческой продукции в Беларуси: сб. науч. материалов / сост.: д-р с. -х. наук проф. М.А. Кадыров; А.Н. Киселева; под общ. ред. М.А. Кадырова. – Минск: ИВЦ Минфина, 2005 – 136 с.
2. Горпинченко, Т. Качество овса продовольственного назначения / Т. Горпинченко, З. Анисеева // Хлебопродукты. – 1996. – № 67. – С.11-15.
3. Результаты испытания сортов озимых, яровых зерновых, зернобобовых и крупяных культур на хозяйственную полезность в Республике Беларусь за 2009-2011 годы / ГУ «Гос. инспекция по испытанию и охране сортов растений». – Минск, 2012 – 209 с.

УДК 634.75:664.8.037.5

### **СОКОУДЕРЖИВАЮЩАЯ СПОСОБНОСТЬ – КРИТЕРИЙ ПРИГОДНОСТИ ЯГОД ЗЕМЛЯНИКИ САДОВОЙ К ЗАМОРАЖИВАНИЮ**

**Новик Г. А., Клакоцкая Н. В.**

Институт плодоводства

аг. Самохваловичи, Минский район, Республика Беларусь

В последнее время в мировой практике в качестве одного из наиболее прогрессивных способов сохранения пищевой ценности скоропортящихся ягод земляники садовой применяют технологию заморозки. Это один из лучших способов, чтобы сохранить в ягодах ценные компоненты благодаря резкому замедлению биохимических процессов

и почти полному прекращению разрушительного действия микроорганизмов [1, 2]. В Беларуси земляника садовая занимает второе место по распространенности после смородины черной, поэтому применение технологии замораживания экономически оправдано.

Один из самых важных показателей пригодности ягод земляники садовой к замораживанию – сокоудерживающая способность ягод земляники садовой, которая зависит от физико-механических свойств сырья. Также важную роль играют степень зрелости, условия обработки, замораживания и хранения ягод земляники садовой.

При замораживании ягод важно учитывать их сортовые особенности, что связано с потерей товарных и пищевых качеств после дефростации. Для каждой зоны следует подбирать сорта, ягоды которых наиболее пригодны для замораживания, что даст возможность регулировать качество получаемой продукции.

Замороженные ягоды хорошо сохраняются в течение нескольких месяцев, а после размораживания обладают вкусом и ароматом свежих ягод.

Цель исследований – определить пригодность новых сортов для республики Беларусь земляники садовой к замораживанию.

Объектами исследований являлись свежие и замороженные ягоды земляники садовой *Cupid* и *Matis*.

Органолептические показатели качества (внешний вид, окраска, консистенция, аромат и вкус) определяли производственной дегустационной комиссией по пятибалльной системе с выведением средней общей оценки в соответствии с «Программой и методикой сортоизучения плодовых, ягодных и орехоплодных культур» [3, 4].

В результате проведенных исследований установлено, что ягоды земляники садовой обладают способностью к замораживанию, не теряя внешний вид, окраску, консистенцию, аромат и вкус. Органолептическая оценка была следующая у свежих ягод земляники садовой сорта *Cupid* (4,8 балла), у *Matis* (4,7 балла).

Во время замораживания и хранения изменяется структура ягод, на которую существенно влияют сортовые особенности. Хорошо сохранили внешний вид, окраску, консистенцию, вкус и аромат изучаемые сорта, которые хранились 6 мес.

У сорта *Cupid* оценка за внешний вид составила (4,5 балла), у сорта *Matis* оценка за аромат и вкус (4,4; 4,3 балла соответственно) после замораживания и 6 мес хранения.

Замороженная продукция из представленных сортов земляники садовой после дефростации хорошо сохраняет форму, товарный вид, вкус и аромат, присущие свежим ягодам. В соответствии с «Методиче-

скими указаниями по проведению исследований с быстрозамороженными плодами, ягодами и овощами» [5]. У сортов Cupid и Matis была отмечена минимальная потеря сока после дефростации – эти сорта относятся к категории с очень хорошей сокоудерживающей способностью (1,5 и 1,4% соответственно).

Незначительное снижение качества изучаемых сортов земляники садовой после дефростации свидетельствует о том, что ягоды земляники садовой сортов Cupid и Matis пригодны к замораживанию с последующим хранением до 6 мес.

#### 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 regionie Trento / 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.

УДК 676.022.6:663.53

### **ХАРАКТЕРИСТИКА ЛИГНИНО-ЦЕЛЛЮЛОЗНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БИОЭТАНОЛА ВТОРОГО ПОКОЛЕНИЯ**

**Олийничук С. Т., Данилова Е. О., Коваль О. А.**

Институт продовольственных ресурсов НААН Украины  
г. Киев, Украина

На современном этапе развития биологические виды топлива занимают одно из приоритетных мест в общей структуре возобновляемых энергоносителей и рассматриваются в мировой энергетике как важный ресурс для осуществления диверсификации источников энергии и обеспечения энергетической безопасности.

Наиболее распространенным видом биологического топлива является биоэтанол, полученный из крахмало- и сахаросодержащего сырья, относящегося к сырью первого поколения. Использование такого растительного сырья на технические цели уменьшает его расход на пищевые продукты и лимитируется увеличением его стоимости, что негативно влияет на себестоимость и прибыльность биоэтанола. Поэтому мировое сообщество работает над разработкой технологий биоэ-