

УДК 634.75 : 631.52

## ТЕХНОЛОГІЧНА ОЦІНКА СОРТУ СУНИЦІ АНАНАСНОЇ THURIGA

*І. Рожко, к. с.-г. н.*

*Львівський національний аграрний університет*

**Постановка проблеми.** Підбір універсальних високопродуктивних сортів суниці ананасної – важливий технологічний прийом для прогнозування якості продуктів переробки, а використання лише найбільш технологічно придатних – запорука отримання продукції високої якості та цінності, що й визначило напрям наших досліджень.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Якість, харчова та біологічна цінність продуктів переробки тісно пов'язані з біохімічним складом сировини, рецептурою й технологією приготування [4]. Для виготовлення високоякісних продуктів переробки суниці зі збереженням цінних лікувальних якостей вихідної сировини необхідний підбір універсальних, зокрема технічних, сортів [1; 5]. Гармонійне поєднання компонентів хімічного складу (цукрів, органічних кислот, вітаміну С), вихідні їх високі вмісти дають змогу отримувати продукти переробки з належною біохімічною цінністю [2; 3].

**Постановка завдання.** Для отримання високоякісних продуктів переробки з плодів суниці поставили завдання відібрати універсальні сорти з високими параметрами хіміко-технологічних показників.

**Виклад основного матеріалу.** Сорт суниці ананасної Thuriga – сорт швейцарської селекції. Порівняльну оцінку технологічних особливостей п'яти сортів суниці ананасної проводили протягом 2008 – 2012 рр. в умовах Західного Лісостепу України. Схема досліду передбачала такі сорти: Tenira, Pochontas, Thuriga, Лючінська, Рубіновий кулон.

Визначення хіміко-технологічних параметрів сорту проводили за стандартизованими методиками технологічного сортовивчення.

Основні хіміко-технологічні характеристики сорту Thuriga порівняно з контролем наведено в табл. 1. Як бачимо, для сорту Thuriga характерні середньої міцності темнозабарвлені з високими показниками біохімічних параметрів плоди.

Таблиця 1

## Основні хіміко-технологічні характеристики сорту Thuriga

| Варіант    | Маса плоду 2-го порядку, середня, г | Інтенсивність забарвлення (кількість антоціанів), мг% | Форма плоду     | Консистен м'якуша (за результатами дегустації) | Легкість відриву плодоніжки від плоду | Загальні цукри, % | Органічні кислоти, % | Вітамін С, мг% | Дегустаційна оцінка, бал |
|------------|-------------------------------------|---|-----------------|--|---------------------------------------|-------------------|----------------------|----------------|--------------------------|
| Tenira (к) | 8,5                                 | 50  | нирко-подібна   | міцна  | дуже важко                            | 4,9               | 1,03                 | 65,0           | 4,3                      |
| Thuriga    | 11,0                                | 80  | округло-конічна | серед. міцна                                   | легко                                 | 5,4               | 1,01                 | 70,0           | 4,8                      |

У табл. 2 показано пофракційні та сумарну кількості пектинових речовин і характеристики міцності плоду сорту суниці ананасної Thuriga.

Таблиця 2

## Характеристики міцності плоду суниці

| Варіант    | Пектинові речовини     |             |                         | Зусилля розчавлювання (навантаження), г | Границя міцності (напруження), г/мм <sup>2</sup> |
|------------|------------------------|-------------|-------------------------|---|--|
|            | пектин клітинного соку | протопектин | сума пектинових речовин |   |  |
| Tenira (к) | 0,86                   | 0,80        | 1,66                    | 837                                     | 2,24   |
| Thuriga    | 1,02                   | 0,93        | 1,95                    | 895                                     | 2,36   |

У табл. 3 представлено результати вивчення придатності плодів сорту Thuriga для виготовлення продуктів переробки: варення та компоту.

Як видно з табл. 3, близько 60 % вмісту органічних кислот свіжої суничини витрачалося на інверсію цукрів, велика частина розчинного пектину і протопектину залишалася в продукті переробки (середнє значення пофракційних вмістів рідкої й твердої фракції) як контрольного сорту, так і сорту Thuriga. Зокрема, в компоті з плодів сорту Thuriga виявлено 0,6 % пектинових речовин, що складало 31 % від суми пектинових речовин у свіжій суничині, у варенні – 0,5 %, або 26 %, що

зумовило збереження форми й консистенції плодів у процесі консервування і тривалого зберігання готового продукту (6 місяців).

Таблиця 3

Біохімічна цінність продуктів переробки

| Варіант    | Компот           |                |                |                       |                                  | Варення          |                |                |                       |                                  |
|------------|------------------|----------------|----------------|-----------------------|----------------------------------|------------------|----------------|----------------|-----------------------|----------------------------------|
|            | Сухі речовини, % | Кислотність, % | Вітамін С, мг% | Пектинові речовини, % | Загальна оцінка придатності, бал | Сухі речовини, % | Кислотність, % | Вітамін С, мг% | Пектинові речовини, % | Загальна оцінка придатності, бал |
| Tenira (к) | 20,2             | 0,40           | 21,2           | 0,4                   | 4,0                              | 67,7             | 0,5            | 25,0           | 0,3                   | 4,0                              |
| Thuriga    | 23,0             | 0,43           | 24,7           | 0,6                   | 4,5                              | 69,0             | 0,6            | 26,1           | 0,5                   | 4,8                              |

**Висновки.** За результатами технологічного сортовивчення відібрано універсальний сорт суниці Thuriga, який має високі параметри хіміко-технологічних показників.

**Бібліографічний список**

1. Боднар В.М. Нові сорти суниці для переробки / В.М. Боднар // Сад. – 1995. – №9. – С. 14-15.
2. Методические указания по химико-технологическому сортоиспытанию овощных, плодовых и ягодных культур для консервной промышленности / Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности ; редкол. : В.Я. Бородовой [и др.]. – М. : Россельхозакадемия, 1993. – 107 с.
3. Рожко І.С. Біохімічна цінність консервованої суниці / І.С. Рожко // Львів : сільський господар. – 1999. – №7-8. – С. 45.
4. Продукты переработки плодов и овощей. Методы анализа. – М. : Изд-во стандартов, 2002. – 200 с.
5. Скалецька Л.Ф. Біологічна цінність та екологічна чистота консервованої суниці / Л.Ф. Скалецька, Г.В. Соломахіна // Сад. – 1995. – № 10-12. – С. 22-23.

**Рожко І. Технологічна оцінка сорту суниці ананасної Thuriga**

За результатами технологічного сортовивчення суниці ананасної подана хіміко-технологічна характеристика сорту Thuriga. Хіміко-технологічні параметри свіжого плоду та продуктів переробки сорту Thuriga значно перевищили такі в

контрольного сорту. Загальна оцінка придатності для виготовлення компоту становила 4,5 бала, для виготовлення варення – 4,8 бала.

**Ключові слова:** середня маса плоду, форма плоду, консистенція, цукри, органічні кислоти, вітамін С, пектинові речовини, міцність.

#### **Rozhko I. Technological estimation of the varieties of strawberry Thuriga**

As a result of technological strawberry cultivar provided chemical and technological characteristics of the varieties Thuriga. Chemical and technological parameters of fresh fruit and processed products sort Thuriga significantly exceeded those of the control varieties. Overall suitability for making compote was 4,5 points for making jam – 4,8 points.

**Key words:** average fruit weight, fruit shape, texture, sugars, organic acids, vitamin C, pectin, strength.

#### **Рожко И. Технологическая оценка сорта земляники ананасной Thuriga**

По результатам технологического сортоиспытания земляники ананасной приведена химико-технологическая характеристика сорта Thuriga. Химико-технологические параметры свежего плода и продуктов переработки сорта Thuriga значительно превышали таковые у контрольного сорта. Общая оценка пригодности для изготовления компота составила 4,5 бала, для изготовления варенья – 4,8 бала.

**Ключевые слова:** средняя масса плода, форма плода, консистенция, сахара, органические кислоты, витамин С, пектиновые вещества, прочность.