

УДК 634.75

Л. С. ПРИЙМАЧУК, кандидат сільськогосподарських наук

Інститут сільського господарства Карпатського регіону НААН

БІОХІМІЧНИЙ СКЛАД І СМАКОВІ ЯКОСТІ ПЕСПЕКТИВНИХ СОРТІВ СУНИЦІ

Представлено результати аналізу біохімічного складу і смакових якостей ягід 13 перспективних сортів суніці.

Ключові слова: сорт, смак, біохімічний склад, щільність.

© Приймачук Л. С., 2013

Передгірне та гірське землеробство і тваринництво. 2013. Вип. 55 (II).

Суниця – скороплідна і урожайна культура. Кращі її сорти при дотриманні загальноприйнятої технології вирощування здатні давати урожай до 300 ц/га і більше [1, 2].

Ягоди суниці – цінний десертний продукт, який характеризується відмінним смаком, приємним ароматом, особливо ніжною м'якоттю, привабливим виглядом [3].

Смак є однією з основних генетично зумовлених ознак, що в сучасних умовах визначає популярність сорту. Харчова та лікувальна цінність і смак ягід суниці у свіжому та переробленому вигляді визначаються їх хімічним складом [5].

Хімічний склад ягід є досить стійкою сортовою ознакою. Вона змінюється лише при різких змінах погодних умов [4].

Мета наших досліджень полягала у вивченні хімічного складу, товарних і смакових якостей ягід перспективних сортів суниці.

Предметом наших досліджень було визначення хімічного складу і якісних показників ягід сортів Ольвія, Багряна, Розанна Київська, Русанівка, Фестивальна ромашка, Радославка, Стефанія, Ельсанта, Зенга Зенгана, Присвята, Пегас, Презент, Дукат за період з 2011 до 2013 рр. Роботу виконано у лабораторії садівництва Інституту сільського господарства Карпатського регіону НААН. Хімічний склад і смакові якості плодів вивчали в період оптимальної споживчої стиглості за “Методикою оцінки якості плодово-ягідної продукції” (2008).

При оцінці сорту важливе значення має товарність (величина, щільність) та смак ягід.

У наших досліджах маса ягід коливалася від 10,5 до 13,5 г (табл. 1). Максимальною вона була у сортів Презент (13,5 г), Ельсанта, Пегас (13,0 г). Названі сорти мають також щільні ягоди (8,5 бала). Найменшу середню масу (10,5 г) і нещільну ягоду (7,5 бала) мав сорт Русанівка.

За смаковими якостями ягід сорти розмістилися у такому порядку: Ольвія, Багряна, Розанна Київська, Пегас, Присвята (8,5 бала); Презент, Русанівка, Радославка, Ельсанта, Стефанія, Дукат (8,0 балів); Фестивальна ромашка (7,5 бала), Зенга Зенгана (7,0 балів).

Ягоди суниці споживають не тільки свіжими, а й також заморожують і виготовляють різні продукти переробки. Для цього важливе значення має хімічний склад ягід, а це вміст цукрів, сухих розчинних речовин, органічних кислот, вітаміну С.

Лікувальні властивості суниці садової значною мірою пов'язані з вмістом у ягодах аскорбінової кислоти, який коливався від 66,2 до 78,7 мг% (максимальний показник у сортів Присвята і Презент).

Якісні показники ягід суниці (середнє за 2011–2013 рр.)

Сорт	Щільність, бал	Середня маса ягоди, г	Аскорбінова кислота, мг%	Сухі речовини, %	Загальна кислотність, %	Сума цукрів, %	Дегустаційна оцінка, бал
Ранній строк достигання							
Ольвія	8,0	12,8	72,4	8,5	1,12	9,25	8,5
Багряна	8,5	12,6	76,6	7,2	1,07	8,90	8,5
Розанна Київська	8,0	11,2	74,5	7,5	1,05	8,59	8,5
Русанівка	7,5	10,5	72,5	8,1	1,18	7,89	8,0
Середній строк достигання							
Фестивальна ромашка	8,0	12,1	74,5	7,2	1,18	8,58	7,5
Радославка	8,0	12,5	76,8	8,2	1,10	7,89	8,0
Стефанія	8,5	11,2	77,4	8,2	1,05	7,15	8,0
Ельсанта	8,5	13,0	72,5	7,3	1,36	8,64	8,0
Пізній строк достигання							
Зенга Зенгана	8,5	12,0	68,3	7,0	1,13	7,53	7,0
Присвята	8,0	12,7	78,7	8,0	1,20	9,23	8,5
Пегас	8,5	13,0	68,3	7,5	1,13	8,43	8,5
Презент	8,5	13,5	78,7	7,6	1,07	7,55	8,0
Дукат	8,0	12,5	66,2	8,0	1,23	7,49	8,0

Сухих речовин і цукрів значно більше накопичувалося у сортів Ольвія (8,5 і 9,25 %), Присвята (8,0 і 9,23 %), Радославка (8,2 і 7,89 %) та Дукат (8,0 і 7,49 %).

Для переробки, і особливо для заморожування бажано, щоб ягоди мали кислотність більше 0,9 %. Загальна кислотність в сортів коливалася від 1,05 до 1,36 %. Найвищу кислотність відзначено у сортів Ельсанта (1,36 %), Дукат (1,23 %), Присвята (1,20 %).

Максимальна кількість цукрів (9,25–8,43 %) накопичувалася у ягодах сортів Ольвія, Присвята, Багряна, Розанна Київська, Пегас. Крім цього, названі сорти володіють найбільш гармонійним смаком.

Висновки. Аналіз біохімічного складу і смакових якостей ягід 13 перспективних сортів суниці, вирощених в умовах Західного Лісостепу України, показав, що сорти Ольвія, Багряна, Розанна Київська, Присвята, Пегас характеризувалися найвищими смаковими якостями.

До великоплідних з щільними ягодами віднесено такі сорти, як Багряна, Стефанія, Зенга Зенгана, Пегас, Презент.

Література

1. Винокурова Н. В. Новые сорта земляники для возделывания в Камчатской области // Садоводство и виноградарство. – 2004. - № 1. – С. 23–24.
2. Никиточкина Т. Д. Земляника, клубника / Т. Д. Никиточкина, Д. Н. Никиточкин. - [Б. м.] : ЮНИОН – паблик, 2007. – 153 с.
3. Приймачук Л. С. Суниця / Л. С. Приймачук, М. М. Приймачук. – Львів : [Б. в.], 2010. – 88 с.
4. Программа и методика сортоизучения плодовых, ягодных и орехоплодных культур / под общ. ред. Е. Н. Седова. – Орел : Изд-во ВНИИСПК, 1999. – 608 с.
5. Ширко Т. С. Биохимия и качество плодов / Т. С. Ширко, А. Н. Ярошевич. – Минск : Наука и техника, 1991. – 294 с.