

## ИЗУЧЕНИЕ АНАТОМИЧЕСКОГО СОСТАВА КАЗАХСТАНСКИХ СОРТОВ ТЫКВЫ ДЛЯ ЦЕЛЕВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Азимова С.Т., PhD-докторант,  
Кизатова М.Ж., д-р техн. наук, проф.,  
Нусупова А.О., канд. с.-х. наук, доц.,  
Токтамысова А.Б., канд. биол. наук, доц.  
Алматинский технологический университет (Республика Казахстан)

Семейство тыквенных насчитывает около 1100 видов растений, входящих в 130 родов. Тыква используется в лечебном питании, из семян можно получать ценное масло, корку и отходы использовать для получения пектина.

Посевная площадь тыквы в настоящее время составляет по Республике Казахстан (РК) около 3000 га. В плодах овощных тыкв содержится до 14% сахаров, особенно много в них легкоусвояемой глюкозы. Содержатся в них также крахмал, пектиновые вещества, жиры. Калорийность тыквы составляет от 170 до 316 калорий в одном килограмме плодов. Из минеральных веществ в тыкве особенно много солей калия, фосфора и кальция, жизненно важных для человеческого организма. Много в них также меди, кобальта и других микроэлементов.

Для посева в Казахстане Госкомиссия по сортоиспытанию сельскохозяйственных культур рекомендует 3 таких сорта столовой тыквы:

– Карина – крупноплодная тыква, селекции Казахского НИИ картофельного и овощного хозяйства; средняя масса плода – от 2 до 6 кг; семенная полость средняя; сорт среднеспелый урожайный; лёжкость и транспортабельность высокие;

– Мозолевская 10 – твердокожая тыква, селекции Казахского НИИ картофельного и овощного хозяйства; мякоть жёлтая или кремовая, толщиной 3...5 см, средней плотности, малосладкая; семенное гнездо большое, семена средние; средняя масса плода составляет 4,5...7 кг; сорт среднеспелый, урожайный; лёжкость и транспортабельность высокие;

– Афродита (мускатная тыква), ТК-17, КОН-898, селекции КазНИИКО; семенная камера небольшая; средняя масса плода – 5...8 кг; урожайность составляет 30...40 т/га; товарность плодов – 90%; плоды транспортабельные, содержат 7...8% сухих веществ, 6...8% общего сахара, до 4% каротина, хорошо хранятся; сорт среднеспелый.

Проанализировав сырьевую базу РК, можно сделать вывод о том, что разработка продуктов переработки тыквы и технологии производства пектина по остаточному признаку является актуальной и требует дальнейшего изучения.

Анатомический состав наиболее распространенных сортов тыквы в Республике Казахстан приведен в табл.

*Таблица – Анатомический состав наиболее распространенных сортов тыквы в Республике Казахстан*

| Сорт           | Урожайность, т/га | Средняя масса плода, кг<br>min...max | Анатомический состав плода, % |        |        |
|----------------|-------------------|--------------------------------------|-------------------------------|--------|--------|
|                |                   |                                      | мякоть                        | семена | кожура |
| Карина         | 35,0...40,0       | 4,45                                 | 75,3                          | 13,5   | 11,2   |
|                |                   | 2,0...6,0                            |                               |        |        |
| Афродита       | 25,5...38,3       | 6,35                                 | 85,8                          | 4,7    | 9,5    |
|                |                   | 4,5...7,0                            |                               |        |        |
| Мозолевская 10 | 25,0...30,0       | 5,35                                 | 80,4                          | 8,4    | 11,2   |
|                |                   | 4,5...7,0                            |                               |        |        |

Исследования показали, что крупностью плодов (до 7,0 кг) и наибольшим содержанием мякоти характеризуются сорта Афродита и Мозолевская 10 (в среднем 85,8% и 80,4% соответственно). Высоким содержанием кожуры отмечены сорта Карина и Мозолевская 10, что соответствовало 11,2%. Самый высокий выход семян – сорта Карина (13,5%).

Таким образом, сорт Афродита с высоким содержанием мякоти предназначен в основном для комплексной переработки в пюре и соки. Сорта Карина и Мозолевская 10 с более высоким содержанием кожуры и семян (8,4...13,5%) – для дальнейшего изучения с целью извлечения пектина и семечек для производства тыквенного масла.