

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 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.