

СПОСІБ ЗБЕРІГАННЯ ЗЕЛЕНІ ПЕТРУШКИ НА ОСНОВІ АГРАРНОГО ГІДРОГЕЛЮ ТА АНТИОКСИДАНТІВ

Кулик А.С., асист.

Таврійський державний агротехнологічний університет

Серед зеленних овочів петрушка є найбільш цінною в біологічному відношенні культура. За кількістю аскорбінової кислоти, що міститься в листі петрушки, її відносять до групи овочів, які є основними джерелами цього вітаміну (до 317,25 мг/100 г). Також ця рослина виділяється підвищеним вмістом β -каротину (до 19,8 мг/100 г), ніацину (до 0,88 мг/100 г), тіаміну (до 1,0 мг/кг), рибофлавіну (до 0,5 мг/кг), фолієвої кислоти, вітаміну К та ін.

Останніми роками спостерігається збільшення обсягу споживання петрушки. Особливо зростає попит в період міжсезоння, коли зеленні овочі залишаються практично єдиним більш-менш доступним природним джерелом біологічно активних речовин (БАР). Задовольнити потребу ринку в петрушці у цей період можливо шляхом подовження термінів зберігання зелені. Проте існуючі способи зберігання не можуть забезпечити впродовж тривалого часу високу якість зелені з достатнім вмістом БАР.

Дослідження проводилися в 2011–2013 рр. на базі лабораторії технології первинної обробки і зберігання продуктів рослинництва НДІ «Агротехнологій та екології» Таврійського державного агротехнологічного університету м. Мелітополя.

Для тривалого зберігання відбирали петрушку згідно з ДСТУ 6010 сортів Оскар і Новас, вирощену восени в умовах відкритого ґрунту в ТОВ «Паша» Мелітопольського району Запорізької області.

Зелень петрушки розфасовували у пучки по 150 г та вкладали стеблами у поліетиленові пакети розміром 80×30 мм, попередньо наповненими розчинами гідрогелю аграрного з додаванням іонолу й хлорофіліпту. Пакетик з упакованою зеленню вкладали в пластмасові ящики згідно з ДСТУ 4971 по 3 кг у кожний. За контроль приймали зелень, що зберігалася за тих же умов, без додаткових заходів.

Установлено, що розроблений спосіб зберігання на основі аграрного гідрогелю та антиоксидантів сприяє подовженню тривалості зберігання в середньому по двох сортах на 45 діб порівняно з контролем (табл.). Крім того, використання вказаного способу зберігання дозволяє істотно знизити втрати маси. Так, контрольні варіанти зелені петрушки за 40 діб зберігання втрачають 15,7 % маси, а зразки, які зберігаються з використанням живильного середовища із

додаванням 0,25% хлорофіліпту та 0,024% іонолу – до 2%, що в 8 разів менше, ніж в контролі.

Таблиця – Втрати маси зелені петрушки під час зберігання (середнє за 2011–2013 рр.), $\bar{x} \pm s$, n = 15

Сорт	Варіант	Втрати маси, %		Тривалість зберігання, дів
		на 40 добу	за весь період зберігання	
Оскар	Контроль	12,71±3,42	16,42±1,17	43
	0,024I+0,25Xл+АГ	0,35±0,21*	15,98±1,49*	90
Новас	Контроль	18,64±1,63	16,69±1,40	36
	0,024I+0,25Xл+АГ	2,01±1,47*	16,94±1,23*	80
НІР ₀₉₅		0,60	0,92	10,57
S _к , %		2,48	1,95	-

* – Різниця достовірна порівняно з контролем, при $p \leq 0,05$.

Таким чином, використання живильного середовища з хлорофіліптом та іонолом дозволяє продовжити термін зберігання зелені петрушки осіннього збору сорту Оскар до 100 дів, сорту Новас – до 90 дів та істотно скоротити втрати маси порівняно з контролем.