

О.П. Юдичева, канд. техн. наук (ПУЕТ, Полтава)

Т.В. Дудка (ПУЕТ, Полтава)

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ПОМОЛОГІЧНИХ СОРТІВ ЯБЛУК, ВИРОЩЕНИХ У ПОЛТАВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

Яблуня на сьогодні залишається основною плодовою культурою в Україні. Широке розповсюдження яблуні пояснюється її біологічними і господарськими якостями: високою пристосованістю до різних кліматичних умов, що дозволяє культивувати її від субтропіків до найбільш суворих районів; наявністю видів та сортів, які дають можливість підібрати форми, придатні для найрізноманітніших умов культури; стійкістю і довговічністю дерев; високою урожайністю. Яблука вирощують на всій території України. Вони посідають основне місце у плодovому сортименті садів – від 53% до 79% всієї площі садових насаджень. Це пояснюється винятково цінними властивостями яблук, а також тим, що деякі сорти зберігаються від урожаю до урожаю і населення має можливість споживати їх у свіжому вигляді протягом цілого року. Плоди садових яблунь містять цукор, органічні кислоти, пектинові, дубильні, мінеральні речовини, каротини, вітаміни. Значний вміст води у клітинах яблук (80,5%) зумовлює її тургор, який надає їм соковитості, а також сприяє високій активності біохімічних процесів, що відбувається в цих плодах. Як тільки клітини починають втрачати вологу в них посилюються процеси гідролізу складних органічних речовин, що знижує імунітет яблук у боротьбі з мікроорганізмами. Найважливішими компонентами яблук є пектини, калій, залізо, фітонциди, Р-активні сполуки, участь яких у процесах життєдіяльності людини і є запорукою здоров'я. Потреба дорослої людини в мінеральних речовинах становить 20...30 г на добу. Частково ці речовини надходять в організм людини при споживанні яблук як в свіжому, так і в переробленому виді. А з відходів виробництва соку і вина готують препарати пектину. В медицині яблука використовують для приготування лікувальних препаратів. Споживання такого традиційного продукту, як яблука, у розрахунку на одного жителя України залишається вкрай низьким, що пов'язано з дуже високими внутрішніми цінами на цей товар відносно конкурентних продуктів при порівняно низькому середньорічному доході населення. У середньому житель України, за оцінками Проекту аграрного маркетингу, споживає близько 10 кг свіжих яблук на рік. За умовами збереження темпів зростання доходів населення споживання свіжих яблук і яблучного соку (в перерахунку на яблука) в Україні в найближчі 3 роки може подвоїтися.

В Полтавській області вирощуванням нових для Полтавської області сортів яблук успішно займається фермерське господарство «Сади Полтавщини», яке розміщене в с Жадани Диканського району Полтавської області. В 2009-2010 році в даному господарстві розпочато вирощування двох нових для даного регіону помологічних сортів яблук – Айдаред і Флорена. Айдаред - сорт американської селекції. Отриманий в 1935 році від схрещування сортів Вагнер і Джонатан. З кінця 60-х років його вирощують в промислових і аматорських садах степової й лісостепової зон України з середини 70-х років - в південному Поліссі. В 1986 році районований в Степу та Лісостепу. Дерево середньоросле, з широкоовальною або округлою кроною.

Зимостійкість і сприйнятливість до парші середні, до борошнистої роси - вищі за середню. Плоди переважно більші за середній розмір (145-190 г), однорідні, плоско-округлі із згладженими ребрами, зеленувато-жовті, з яскраво червоним розмитим або смугасто-розмитим рум'янцем на більшій частині поверхні. Шкірочка тонка, щільна, еластична, злегка масляниста блискуча, з легким восковим нальотом. М'якуш кремовий або світло-кремовий, щільний, дрібнозернистий, соковитий; середнього кисло-солодкого смаку. В звичайному сховищі плоди зберігаються до березня, в холодильнику - до червня. Транспортельність висока. Використовують свіжими та на виготовлення соків. Флорена – сорт французької селекції пізнього строку досягання. Є складним гібридом, отриманим схрещуванням участю *M. floribunda* 821 і сортів: Ром Бьюті, Голден Делішес, Джонатан. Яблука смачні, великого розміру (середня маса одного плоду – більше 170 г). Форма – зрізано-циліндрична з широкими ребрами. Колір – сизувато-червоний з розмитим смугастим рум'янцем майже на всю поверхню, з нальотом. М'якоть зеленувато-біла, щільна, соковита, ароматна. Смак кислувато-солодкий. Сорт стійкий до парші. Якість досліджуваних зразків оцінювали з використанням 5-балової системи під час споживчої зрілості плодів. За цією системою максимальна кількість балів за зовнішній вигляд, консистенцію, смак і аромат – 5 балів, мінімальна – 1 бал. Загальна дегустаційна оцінка плодів за 5-баловою системою розраховується як середнє арифметичне із загальної оцінки. За результатами дегустації яблука сорту Айдаред, вирощені в Полтавській області отримали 4,2 бали, а яблука сорту Флорена – 4,4 бали.

О.П. Юдичева, канд. техн. наук (ПУЕТ, Полтава)

Н.О. Кузнецова (ПУЕТ, Полтава)

ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ НУТУ

Культура нуту відома з найдавніших часів (понад 4000 років) переважно в країнах з посушливим кліматом. Його вирощували ще давні арійці, про що свідчать назви на санскриті. Насіння нуту знаходили в пірамідах Єгипту. Він був відомий в античних Римі та Греції. Ця культура досить популярна в Європі. На околицях Парижу нут можна побачити на кожному городі. У Франції з борошна нуту готують ласощі, в Іспанії