

цвіте взагалі. Необхідною умовою успішного вирощування ожини є щорічне визрівання деревина до настання морозів. Ця біологічна особливість і стала основним стримуючим фактором переходу культури до промислового виробництва.

На відміну від малини, ягода ожини має кращу транспортабельність, завдяки плодоложе з яким вона збирається, що дає змогу не зминатися. Ожина містить в ягодах велику кількість фенольних сполук, яблучної кислоти, дубильних, азотистих, мінеральних речовин, які мають протизапальну лікувальну дію.



Яровий Григорій

д.с.-г.н., професор, зав. кафедри
плодоовочівництва та зберігання

Харківський національний аграрний університет

Чечуй Олена

к.біол.н., доцент

Філімонова Олена

асистент кафедри

Харківський національний аграрний університет

Харків, Україна

ЛЕЖКІСТЬ ЧАСНИКУ ОЗИМОГО ЗА УМОВ ЗБЕРІГАННЯ У ХАРЧОВІЙ ПЛІВЦІ

Серед овочевих культур важливу роль займає часник (*Allium sativum* L.), який належить до родини Цибулинних, та володіє бактерицидною, фунгіцидною та антисептичною властивістю. Часник використовують в їжу у свіжому вигляді цілорічно [1]. Незважаючи на високу ціну попит на цей продукт з кожним роком зростає, при цьому велика кількість часнику є імпортованою. Тому важливим є збереження кількості посадкового матеріалу вітчизняного виробництва із добрими якісними показниками, адаптованого ґрунтово-кліматичних умов зони виробництва. Проте, в процесі зберігання рослинної продукції в її тканинах відбуваються природні біохімічні зміни, які призводять до втрати маси, захворюваності та втрати якості рослинної продукції, одним з факторів збереженості якої може бути спосіб його зберігання.

Метою даної роботи було оцінка лежкості часнику озимого за різних способів зберігання.

Дослідження проводили дослідному полі кафедри плодоовочівництва та зберігання ХНАУ ім. В. В. Докучаєва. У роботі використовували цибулини озимого часнику (*Allium sativum* L.) сорту Дюшес, які висаджували у другій половині жовтня 2016 р. за стандартною для Лісостепової частини України методикою [2].

Після збирання та обліку урожаю у липні 2017 р. цибулини часнику озимого цибулини зі стеблом довжиною 3 см просушували та фасували по 3 кг та закладали на

зберігання у холодильну камеру *Polair Standart* КХН-8,81 у трьох повтореннях кожного варіанту в ящики пластикові, які вистилали поліетиленовою харчовою плівкою (ГОСТ 1354-82) затовшки 40 мкн, краї якої щільно загортали у вигляді конверту. В якості контролю використовували цибулини часнику, які зберігали у відкритому вигляді у пластикових ящиках. Через п'ять місяців зберігання оцінювали лежкість продукції за такими показниками, як відсоток природних втрат, відсоток пророслих та цибулин з ознаками захворювання, а також вихід стандартної продукції загальноприйнятими в овочівництві методиками [3].

У роботі виявлено зменшення природної втрати часнику сорту Дюшес через п'ять місяців зберігання у плівці харчової порівняно із способом зберігання часнику озимого у відкритому стані. Під час зберігання рослинної продукції у плівці доведено зменшення відсотку цибулин із ознаками захворювання, проте спостерігається незначне збільшення відсотку пророслих рослин. Ймовірно, це пояснюється інтенсифікацією тепловиділення або збільшенням коефіцієнту теплопровідності, що може створювати сприятливі умови для інтенсифікації фізіологічних процесів у тканинах часнику. Що стосується відсотку виходу стандартної продукції, то цей показник збереженості часнику сорту Дюшес не змінюється за застосування досліджених способів зберігання.

Отже, під час тривалого зберігання часнику озимого у харчовій плівці зменшуються втрати часнику з одночасним збільшенням відсотку пророслих та захворівших цибулин, тому з цією метою доцільно збільшувати діаметр пор харчової плівки для збереження рослинної продукції.

Список використаних джерел

1. Барабаш О. Ю., Шрам О. Д., Гузиря С. Т. Цибулинні овочеві культури. Київ : Вища школа, 2002. 82 с.
2. Корнієнко С. І., Муравйов В. О., Гончаров О. М. та ін. Вирощування часника озимого : метод. реком. Ін-т овочівництва і баштанництва НАН України, 2015. 36 с.
3. Методика дослідної справи в овочівництві і баштанництві ; за ред. Г. Л. Бондаренка, К. І. Яковенка. Харків : Основа, 2001. 369 с.

