

млн. $\text{м}^2 \cdot \text{суток} / \text{га}$. Высокий он был в условиях капельного орошения с внесением минеральных удобрений нормой N60P120K90 и проведением внекорневой подкормки Кристалом особым 5 кг / га и его смесью с метаксиллом, с. п., 2,5 кг / га перед цветением - 3,24 млн. $\text{м}^2 \cdot \text{суток} / \text{га}$. Чистая продуктивность фотосинтеза по вариантам опыта изменялась в пределах от 2,47 до 5,12 г / м^2 листовой поверхности; последняя градация принадлежала варианта с капельным орошением, внесением минеральных удобрений нормой N60P120K90 и проведением внекорневой подкормки Кристалом особым 5 кг / га и его смесью с Метаксиллом, с. п., 2,5 кг / га перед цветением.

Литература

1. Болотських О.С. Огірки / О.С. Болотських, М.С.Єфімов, В.М.Лісіцин // Київ: Урожай, 1987.- С.6.
2. Бондаренко Г.Л. Методика дослідної справи в овочівництві і баштанництві / Г.Л.Бондаренко, К.І.Яковенко. – Х.: Основа, 2001. – 369 с.
3. Ничипорович А. А. Фотосинтетическая деятельность растений и пути повышения их продуктивности. Монография / А. А. Ничипорович. – М.: 1972. – С. 511-527.
4. Удобрения овощных культур / За ред. В.Ю. Гончаренка. – К.: Урожай, 1989. – С. 41–50.



Любич В.В., к. с.-г. н., старший викладач
Уманський національний університет садівництва
м. Умань, Україна

ЛІНІЙНІ РОЗМІРИ ЗЕРНІВКИ СОРТІВ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ РІЗНОГО ЕКОЛОГО-ГЕОГРАФІЧНОГО ПОХОДЖЕННЯ

Одна з основних вимог, яка пред'являється до якості зерна пшениці – це його висока харчова цінність, яка залежить від вмісту білка та амінокислотного складу [1, 2]. Проте важливим є виробництво зерна пшениці з високими борошномельними властивостями, які залежать від крупності та вирівняності, форми зернівки, маси 1000 зерен і склоподібності [3].

Експериментальну частину роботи проводили в умовах навчально-науково-виробничому відділі Уманського національного університету садівництва впродовж 2011–2012 рр.

Агротехніка вирощування пшениці озимої загальноприйнята для Правобережного Лісостепу України. У досліді вирощували пшеницю озиму, попередником якої був викоовес на зелений корм.

Загальна площа ділянки в короткотерміновому досліді становила 5 м^2 ,

повторність досліду – триразова, розміщення ділянок послідовне. Закладання польових, проведення спостережень і досліджень проводили у відповідності з рекомендаціями, методичними вказівками і довідниками останніх років.

Лінійні розміри зерна пшениці озимої змінювались залежно від місця створення сорту та погодних умов років досліджень. Так, у середньому за два роки досліджень довжина сортів пшениці озимої коливалась в межах 6,1–7,3 мм, товщина – 2,9–3,5, ширина – 3,1–4,2 (табл. 1). Із сортів, створених в умовах Правобережного Лісостепу найбільша довжина була у сорту Золотоколоса – 7,3 мм, що на 0,1 мм більше порівняно з сортом Подолянка. Найменша довжина була у сорту Артія – 6,1 мм. Довжина решти сортів коливалась в межах 6,2–7,2 мм. Проте, найбільша товщина була у сорту Афінa – 3,5 мм, що перевищує контроль на 0,3 мм або на 9,3%. Товщина зерна решти сортів коливалась в межах 3,1–3,2 мм. Найбільша ширина була у сортів Афінa, Золотоколоса та Миронівська 808 – 4,2 мм, що на 0,1 мм перевищувало контроль. Ширина зерна решти сортів коливалась в межах 3,1–3,3 мм.

Серед сортів, які створено в умовах Степу довжина зерна лише у сорту Ластівка одеська перевищила контроль на 0,1 мм, і становила 7,3 мм, довжина решти сортів коливалась у межах 6,3–6,4 мм. Найбільшу товщину зерна мав сорт Ластівка одеська 3,2 мм, так як і контроль. Товщина решти сортів коливалась в межах 2,9–3,2 мм. Найбільшу ширину зерна мав сорт Донецька 48 – 4,1 мм, так як і контроль. Ширина зерна решти сортів становила 3,2 мм.

Серед сортів закордонної селекції за довжиною зерна жоден із сортів не перевищив контроль. Найбільшу довжину мав сорт Плутос – 7,1 мм, довжина решти сортів коливалась в межах 6,1–6,3 мм. Товщина зерніки сорту Лупус становила 3,2 мм, так як і контроль. А товщина решти сортів коливалась в межах 2,8–3,1 мм. Ширина зернівки сорту Плутос становила 4,1 мм, решта сортів показали меншу ширину, яка становила 3,2 мм.

Крупність зерна пшениці озимої змінювалась також залежно від місця створення сорту та погодних умов років досліджень. Так, у середньому за два роки досліджень крупність сортів пшениці озимої коливалась в межах 2,6–2,8 – 2,8–3,0 (табл. 2). Із сортів, створених в умовах Правобережного Лісостепу у сортів Афінa та Артія крупність становила 2,8–3,0. У решти сортів крупність зерна становила 2,6–2,8, що було на рівні сорту Подолянка.

Серед сортів, які створено в умовах Степу лише у сортів Ластівка одеська та Тронка крупність зерна становила 2,8–3,0, а в сорту Донецька 48 – 2,6–2,8.

Сорти закордонної селекції мали крупність зерна: сорт Торрілд – 2,4–2,6, Лупус – 2,6–2,8, Плутос – 2,6–3,0.

Отже, довжина, ширина і товщина зернівки майже не змінювались залежно від сорту та його географічного походження. Проте високу крупність зерна мають сорти Афінa, Артія, Ластівка одеська, Тронка та Плутос, яка становить 2,8–3,0 мм.

Література

1. Коломієць Л.А. Формування адаптивних ознак між сортовими гібридами озимої пшениці (*Triticum aestivum* Z.) / Л.А. Коломієць // Сортовивчення

та охорона прав на сорти рослин. – 2007. – №6. – С. 26–34.

2. Голик Л.М. Новий зимостійкий сорт пшениці м'якої озимої (*Triticum aestivum* Z.) Волошкова / Л.М. Голик // Сортовивчення та охорона прав на сорти рослин. – 2007. – №6. – С.5–11.

3. Жемела Г.П. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва / Г.П. Жемела, В.І. Шемавнов, О.М. Олексюк. – Полтава, 2003. – 420 с.



Мельнічук О.Є., к.т.н., доцент, Хоркун У., студент
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя
м. Тернопіль, Україна

ВПЛИВ ТЕХНОЛОГІЇ НА ЯКІСТЬ ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ (ВАРЕННЯ)

Варення займає важливе місце в загальному об'ємі виробництва фруктової продукції. Досконалість технології визначається тим, наскільки вона повно забезпечує збереження біологічно активних речовин (БАР).

Якість консервів, у тому числі варення залежить від якості сировини та зміни її окремих компонентів при технологічній переробці (подрібненні, бланшуванні, уварюванні, стерилізації) та зберіганні готової продукції.

Серед показників якості варення найбільш важливе значення мають органолептичні показники (смак, колір, консистенція характерні для сировини). Для більшості видів сировини вони обумовлені наявністю поліфенольних сполук, БАР, які в основному представлені: флавоноїдами, оксікоричними кислотами й фенолкарбоновими кислотами.

Уміст поліфенольних сполук в фруктах і ягодах робить їх основним джерелом поповнення організму людини цими важливими компонентами. Поліфенольні сполуки формують смакові якості плодів та мають вплив на якісні показники готової продукції. Їх кількісний та якісний вміст залежить від ступені зрілості, помологічного сорту та районів вирощування плодів.

У роботах Марха А.Т. та співробітників кафедри біохімії Одеського інституту харчової промисловості показано, що вміст поліфенолів в плодах обумовлюється не тільки видовими особливостями сировини, але в значній мірі буде залежати від помологічного сорту та районів вирощування.

Полуниця – королева ягід, саме так називають цей ароматний, соковитий, солодкий плід, що є улюбленими ласощами багатьох людей. Полуницю вживають у свіжому вигляді, варять компоти, варення, джеми, конфітюри, вона надзвичайно смачна й корисна у будь-якому вигляді. В полуниці знаходиться велика кількість антиоксидантів (антоціанів, вітамін С, органічні кислоти та фенольні сполуки), які допоможуть запобігти та усунути велику кількість