



АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПЛОДОВ СЛИВЫ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В СВЕЖЕМ И ПЕРЕРАБОТАННОМ ВИДЕ



*К.с.-х.наук, доцент
Г.А.ИДРИСОВ*

Целью устойчивого роста сельскохозяйственного производства является надежное обеспечение населения продовольствием и перерабатывающей промышленности сельскохозяйственным сырьем. В решении данной проблемы важная роль отводится плодоводству, где производится и реализуется продукция в свежем и переработанном виде в широком ассортименте.

Цель
исследования

Изучение химико-технологических свойств плодов сливы для использования в свежем и переработанном виде.



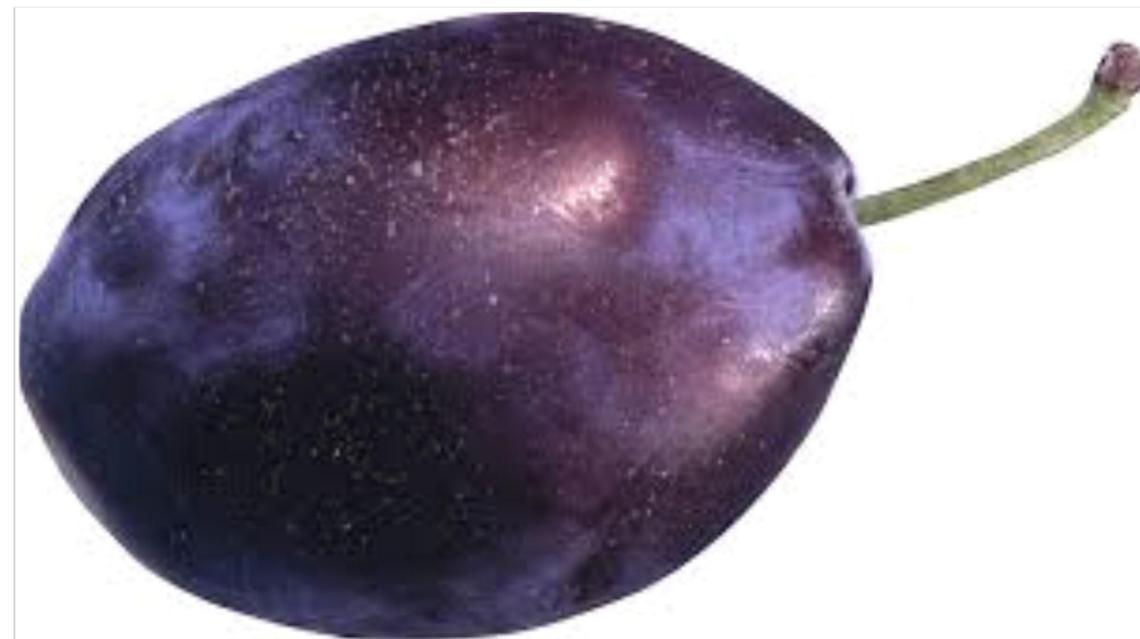
МАТЕРИАЛЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

Материалом исследования служили 13 сортов слив привитые на алыче – 3 из указанного количества аборигенные сорта – Сары Кавалы, Альбухара и Эль севан; 10 – завезенные из коллекции Крымской опытно-селекционной станции ВИРа – Венгерка кавказская, Ренклюд Альтана, Кабардинская ранняя, Кубанская ранняя, Кубанская легенда, Перспектив, Анна Шпет, Кубанский карлик, форма 21-626, 37-6-4.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ



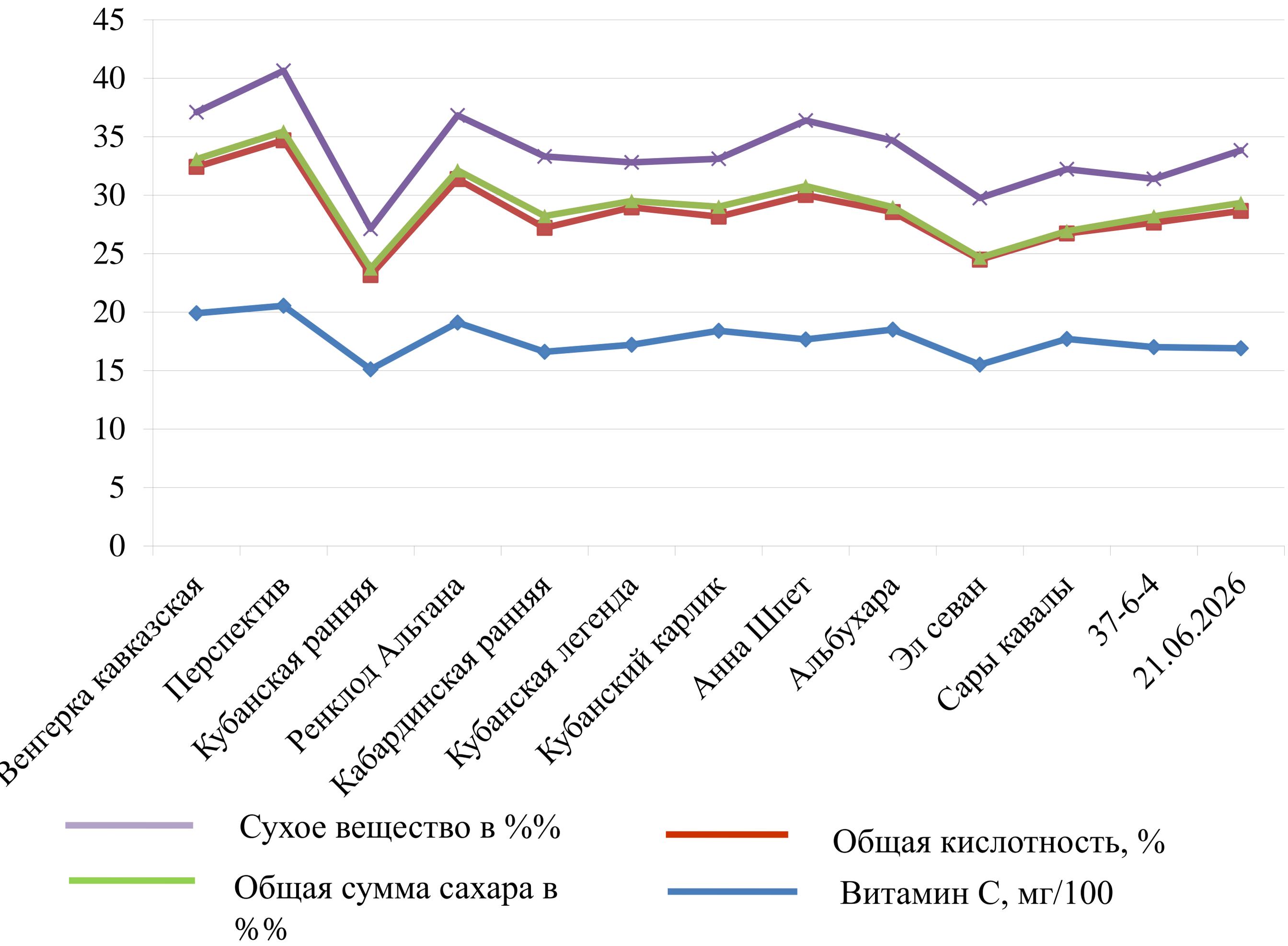
По результатам этих исследований определено, что биохимический состав плодов сливы по сортам изменяется в довольно значительном диапазоне



ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПЛОДОВ СЛИВЫ

(содержание в плодах на сырую массу)

Сорт	Сухое вещество в %	сахара					общая сумма, в %	Общая кислотность, %	Отношение сахара к кислоте	Пектиновое вещество, %	Витамин С, мг/100 г
		инвен.	глюкоза	сахароза	фруктоза						
Венгерка кавказская	19,90	7,20	4,43	5,32	2,77	12,52	0,66	18,90	0,90	4,01	
Перспектив	20,54	11,87	9,60	2,28	2,27	14,15	0,75	18,80	1,31	5,20	
Кубанская ранняя	15,10	5,96	3,32	2,10	2,64	8,06	0,56	14,30	0,97	3,40	
Ренклюд Альтана	19,10	6,97	3,82	2,90	3,15	12,27	0,75	13,10	1,05	4,70	
Кабардинская ранняя	16,60	6,57	3,64	2,30	2,93	10,60	1,01	10,40	0,62	5,10	
Кубанская легенда	17,20	7,50	4,20	3,10	3,30	11,75	0,55	21,30	0,80	3,30	
Кубанский карлик	18,40	5,53	4,51	3,00	2,25	9,76	0,85	11,40	0,83	4,10	
Анна Шпет	17,66	5,81	5,75	3,10	3,50	12,35	0,77	16,04	0,70	5,60	
Альбухара	18,50	6,25	3,65	3,95	2,45	10,05	0,42	23,90	0,88	5,70	
Эл севан	15,50	4,55	3,58	2,10	3,30	8,98	0,17	52,80	0,91	5,10	
Сары кавалы	17,70	4,72	3,55	2,30	3,60	9,02	0,20	45,10	0,85	5,30	
37-6-4	17,00	7,20	4,07	2,90	3,35	10,65	0,54	19,70	0,82	3,20	
21-6-26	16,90	5,92	5,62	3,20	3,30	11,75	0,68	17,30	0,76	4,50	



ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПЛОДОВ СЛИВЫ

Дегустационная оценка качественных показателей плодов сливы в большей или меньшей степени различны в зависимости от сортовых особенностей. Так, по 5-бальной системе наибольший балл (4,8-4,9) у сортов Ренклод Альтана и Перспектив. Средней балл (4,6-4,7) у сортов Альбухара, Кубанский карлик, Кабардинская ранняя, 21-6-26, Сары кавалы, Кубанская ранняя, Кубанская легенда, Эль севан, 37-6-4. Относительно низкие показатели у сортов Анна Шпет, Венгерка кавказская (4,4-4,5 баллов).





Высокое содержание сухих веществ особенно важно при сушке плодов, так как это обеспечивает более высокий выход продукции. Хорошие сухофруктовые сорта содержатся в плодах не менее 17% сухих веществ, а лучшие из них – более 20%. К их числу следует отнести: Перспектив, Венгерка Кавказская, Албухара, Кубанская легенда, Сары кавалы и др.

Для формирования вкуса и технологических свойств большое значение имеет содержание в плодах сливы кислоты. Наиболее высок этот показатель у сортов Эльсеван, Сары кавалы, Кубанская Легенда, Альбухара, Кубанская ранняя, Венгерка Кавказская и др.

В проявление консервных качеств плодов сливы важную роль играют пектиновые вещества, содержание которых у разных сортов неодинаково. Наиболее высокое содержание пектинов (более 1 %) отмечено у сортов сливы Перспектив, Ренклод Альтана, Кубанская ранняя, Эльсеван, Альбухара и др. Следует отметить, что в более северных районах у тех же сортов сливы пектиновых веществ накапливается больше.

В целом же у всех исследуемых сортов достаточно высокие качественные показатели плодов. Это дает основание при других равных биологических и хозяйственных показателей рекомендовать исследуемые сорта к внедрению в производство.



***БЛАГОДАРЮ ЗА
ВНИМАНИЕ!***

