

УДК 634.717

Шубенко Л.А., канд. с.-г. наук

Шох С.С., канд. с.-г. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

Мулярчук О.І., канд. с.-г. наук

Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»

Якісні показники ягід сортів ожини в умовах Правобережного Лісостепу України

Досліджено вміст хімічних елементів у плодах ожини різних сортів. Встановлено рівень сухих розчинних речовин, цукрів і загальної кислотності ягід. Проведено дегустаційну оцінку ягід в результаті якої виділилися сорти Тріпл краун (9,2 бала) та Смутстем (8,9 бала), що вирізнялися десертним смаком і тонким ароматом.

Ключові слова: ожина, сорт, маса ягоди, сухі розчинні речовини, цукри, загальна кислотність, дегустаційна оцінка

Свіжі ягоди ожини користуються заслуженим попитом у споживача завдяки високим смаковим якостям. До того ж ожина має безсумнівні переваги перед іншими ягідними культурами: висока врожайність, незначне ураження хворобами і шкідниками, що дозволяє вирощувати за принципом органічного землеробства, дає чисту і корисну ягоду приємного смаку. Виробники шукають великоплідні сорти десертного смаку, привабливого зовнішнього вигляду та придатних для більш тривалого зберігання [1,2].

Окрім того, свіжі плоди корисні для здоров'я людини. Ожина містить повний набір поживних і фармакологічних речовин, в тому числі: сахарозу, глюкозу, фруктозу (до 5 %), лимонну, винну, яблучну, саліцилову і інші органічні кислоти, вітаміни В, С, Е, К, Р, РР, провітамін А, мінеральні речовини (солі калію, міді і марганцю), фенольні та ароматичні речовини, пектинові речовини, білки і різні макро- і мікроелементи [2,4]. Якість ягід ожини визначається характерними рисами – консистенцією м'якоті, соковитістю, смаком, ароматом, хімічним складом [1,3].

Сортовивчення ожини проходило протягом 2021-2022 рр. на дослідному полі НВЦ БНАУ відповідно до наукової тематики кафедри генетики, селекції і насінництва сільськогосподарських культур «Вивчення адаптивних властивостей ягідних культур з метою створення генетичних колекцій», номер державної реєстрації 0122U200129. Об'єктами досліджень були 6 інтродукованих сортів ожини: Арапахо, Блек сатін, Рубен, Смутстем, Торнфрі, Тріпл краун. Схема розміщення рослин 3,0 x 1,5 м. Вимірювання вмісту сухих розчинних речовин проводили з допомогою рефрактометра з подальшим перерахунком вмісту цукрів. Загальну кислотність вимірювали Рh-метром Ezodo 6044А.

Якісні показники визначаються зовнішнім виглядом та смаковими властивостями продукції. За показником маси ягоди найбільш привабливим був сорт Тріпл краун, середня маса ягоди якого становила 8,02 г (таблиця).

Дрібними ягодами відзначився сорт Торнфрі – 2,84 г. Маса ягоди інших досліджуваних сортів знаходилась в межах 3,75-4,56 г.

Смакові якості свіжих ягід залежать від гармонійності та збалансування вмісту цукрів та кислот. За результатами досліджень найвищий вміст цукрів був у ягодах сорту Тріпл краун (5,80 %), високий показник отримали також у сортів Смутстем і Арапахо (5,56 і 5,45 % відповідно).

Таблиця. Хімічні та дегустаційні показники ягід ожини (середнє 2021-2022 рр.)

Сорт	Маса ягоди, г	Вміст сухих розчинних речовин, %	Вміст цукрів, %	Загальна кислотність, %	Дегустаційна оцінка, бал
Арапахо	4,56	9,43	5,45	3,28	7,0
Блек сатін	4,10	7,77	4,46	3,60	6,8
Рубен	3,75	8,41	4,87	3,25	8,4
Смутстем	3,83	9,63	5,56	3,35	8,9
Торнфрі (к)	2,84	7,50	4,35	3,58	7,5
Тріпл краун	8,02	10,11	5,80	3,79	9,2

Досліджуючи вміст загальної кислотності у ягодах ожини встановлено, що всі сорти мали приблизно однакові показники в межах 3,79-3,25 %. Найвищий вміст органічної кислоти притаманний сорту Тріпл краун (3,79 %), а найменший – сорту Рубен (3,25 %).

За даними літературних джерел, сорти ожини в умовах Київської області мають посередній смак плодів [5]. Ймовірно, для більшого накопичення цукрів їм не вистачає тепла і сонця. В результаті наших досліджень високу дегустаційну оцінку отримали сорти Тріпл краун (9,2) та Смутстем (8,9), які вирізнялися десертним смаком і тонким ароматом плодів. Серед сортів ожини хорошим смаком ягід відрізнялися сорти Рубен, Торнфрі (8,4-7,5 бала).

Список літератури

1. Шубенко Л.А., Шох С.С. Куманська Ю.О. Оцінка сортів ожини придатних для вирощування в умовах правобережного Лісостепу України стаття Збірник наукових праць БНАУ «Агробіологія». 2020. 1 випуск. С. 206. doi: 10.33245/2310-9270-2020-157-1-201-206
2. Грюнер Л.А., Кулешова О.В. Актуальные вопросы селекции и новые элитные формы ежевики генофонда ВНИИСПК. Современное садоводство. 2018. № 3. С. 81–89. doi: 10.24411/2312-6701-2018-10312
3. Шубенко Л.А., Шох С.С. Компоненти врожайності ожини / Міжн. науково-практ. конф. «Актуальні питання сучасної аграрної науки». м. Умань. 21.12.2020 р.
4. Sitarek M., Wójcik-Seliga J. Valuable blackberry cultivars tested in Rubus collection at the Research Institute of Horticulture in Skierniewice, Poland. III

International Symposium on Horticulture in Europe: Programme and Book of Abstracts: T3-P24. Poster (17–21 Oct., 2016, Chania, Greece).

5. Vdovenko S.A., Telepenko Yu.Yu., Silenko V.O. Reproductive ability of blackberry varieties (rubus l.) In the conditions of the western Forest-steppe of Ukraine. Agriculture and forestry. Vinnitsa. 2018. № 11. S. 97.