

Ім'я користувача:
Світлана Григорівна Столяр

ID перевірки:
1007993814

Дата перевірки:
24.05.2021 16:35:11 EEST

Тип перевірки:
Doc vs Internet

Дата звіту:
29.09.2021 21:34:47 EEST

ID користувача:
100007135

Назва документа: Деревон

Кількість сторінок: 4 Кількість слів: 1312 Кількість символів: 9117 Розмір файлу: 24.49 KB ID файлу: 1008085577

8.16% Схожість

Найбільша схожість: 4.27% з Інтернет-джерелом (http://www.tnv-agro.ksauniv.ks.ua/archives/94_2015/12.pdf)

8.16% Джерела з Інтернету

53

Сторінка 6

Пошук збігів з Бібліотекою не проводився

0% Цитат

Вилучення цитат вимкнене

Вилучення списку бібліографічних посилань вимкнене

0% Вилучень

Немає вилучених джерел

УДК: 635.132:631.531.04:631

**ЯКІСТЬ КОРЕНЕПЛОДІВ МОРКВИ СТОЛОВОЇ ЗАЛЕЖНО
ВІД РЕЖИМІВ ЗБЕРІГАННЯ****І.Ю. ДЕРЕБОН, к.с.-г. н., доцент кафедри ТЗППР****О.А. САЮК, к.с.-г. н., доцент кафедри ТЗППР****Ю.Ф. РУДЕНКО, к.с.-г. н., доцент кафедри ТЗППР***Поліський національний університет*

Постановка проблеми. Морква є важливою овочевою культурою, яка ще з давніх часів відома як, джерело корисних сполук, насамперед вітамінів для харчових потреб споживачів. Коренеплоди цієї культури містять сприятливий баланс біохімічних складових та невеликий порівняно з іншими корене- та бульбоплодами вміст вуглеводів. Культура моркви незамінний інгредієнт при виготовленні більшості кулінарних блюд, окрім того слід додати, що за термообробки її цінність як джерела вітамінів не зменшується.

Відома низка факторів, що впливають на урожай та якість моркви. Так, вагомим чинником збільшення врожаю, покращенням якості коренеплодів є застосування інновацій при вирощуванні, які насамперед полягають у застосуванні сучасних засобів захисту рослин, використання стандартного насіння та дотримання оптимальних строків посіву та збирання.

Технологічно сортові особливості моркви ґрунтуються оптимальних строках посіву, цільовому призначенні, при чому початок посіву культури для зони Полісся, залежно від погодних умов, припадає на першу – другу декаду квітня. Пізні строки посіву призводять до підвищення кількості висіяного насіння. Коли коренеплоди призначені для зберігання чи перероблення рекомендовано висівати її наприкінці травня, при жовтневому чи листопадовому збиранні.

За даними ряду авторів вагомий вплив на показники якості моркви та перебіг зберігання культури мають особливості погодних умов та відповідно тривалість вегетації [1,2].

За ряду літературних джерел також відомо, що підвищує вихід товарних коренеплодів підбір оптимальних режимів зберігання та застосування інноваційних підходів при зберіганні [3,4].

Окрім того, досить важливою виявляється морфологічна будова покривних органів коренеплоду, яка завдяки тонкій шкірці має бути врахована при логістичних операціях та при збиранні й зберіганні. Відомо також, що у коренеплодах достатньо невисокий вміст клітковини через що морква легко травмується [5]. Через надто пізні строки збирання коренеплоди моркви можуть піддаватися негативного впливу морозу і тому загивати при подальшому зберіганні. Несприятливо на процес зберігання впливає також надлишкове забруднення коренеплодів землею та пошкодження морквяною мухою.

За таких умов, навесні можуть виникати проблеми з забезпеченням споживачів якісною морквою, тому актуальність нашої роботи є у виявленні

способів зменшення втрат при вирощуванні культури з різною тривалістю вегетації та у зберіганні коренеплодів за різних режимів.

Виклад основного матеріалу. Для вирішення поставлених нами завдань були закладені досліди в умовах ПП «ЖЕРМ» Черняхівського району Житомирщини. Посів моркви проводили починаючи з другої декади квітня до закінчення травня із розривом за варіантами висівання в одну декаду. Повторність у досліді триразова, розміщення ділянок рендомізоване. Досліди проводили згідно методики [6]. Роботи зі збирання врожаю коренеплодів розпочинали у першій декаді жовтня для всіх строків посіву. При визначенні втрат якості на зберіганні закладали тільки товарні коренеплоди моркви столової. Коренеплоди зберігалися від першої декади листопада до кінця травня. Тривалість вегетаційного періоду культури відповідно варіантів посіву становила 170, 160, 150, 140 та 130 діб.

Зберігали культури проводили у сховищі з природньою припливною вентиляцією та в умовах штучного охолодження. Один варіант у досліді зі зберігання становив сто товарних коренеплодів.

У результаті проведених аналітичних досліджень якості встановлено вміст основних біохімічних сполук у коренеплодах культури моркви.

Таблиця 1

Хімічний склад коренеплодів моркви сорту Королева осені залежно строків посіву на період збирання, середнє за 2019-2020 рр.

№	Строк посіву	Вміст			
		Сухой речовини, %	Цукрів, %	Вітаміну С, мг/100 г	Каротину, мг/кг
1	20.04-30.04	10,2±0,89	4,87±0,36	6,69±0,78	89,13±0,65
2	30.04-10.05	10,8±0,74	4,95±0,45	6,92±0,85	102,64±1,14
3	10.05-20.05	10,5±0,95	4,98±0,63	7,09±0,91	116,59±1,23
4	20.05-30.05	9,6±0,69	4,62±0,52	6,51±0,76	98,67±1,01
5	30.05-10.06	9,7±0,73	4,76±0,63	6,56±0,82	95,3±0,88

З таблиці 1 видно, що у перших трьох варіантах досліді, де посів моркви проводився у ранні строки, вміст сухих речовин, загальних цукрів та вітаміну С був дещо більшим ніж за посіву у пізніші строки, проте різниця між першим та четвертим і п'ятим варіантом досліді виявилася, наприклад по сухій речовині 0,06 та 0,05 % у абсолютних показниках, що становить лише 0,59 та 0,49 у відносних. Подібною тенденцією характеризувався і вміст цукрів та вітаміну С залежно від строків посіву моркви. Проте, зважаючи на те що зменшення було в межах похибки його можна назвати неістотним.

Стосовну вмісту каротину то як видно з даних таблиці 1, максимальним вміст його – 116,59 мг/кг визначено при посіві у третьому варіанті досліді. Слід також відмітити, що сівба моркви у третій декаді травня та першій декаді травня призвела до збільшення вмісту каротину порівняно з першим варіантом досліді на 9,54 та 6,17 мг/кг.

Отже, на нашу думку, оптимальним строком посіву за комплексом біохімічних показників виявилася третя декада травня.

Метою наших дослідів було визначення впливу строків посіву на збереженість окремих показників якості товарної моркви залежно тривалості вегетації та режимів зберігання. Результати досліджень наведено у таблиці 2.

Таблиця 2

Втрати якості моркви залежно від режимів і строків зберігання, середнє за 2019-2020 рр.

Показник	Вміст			
	без охолодження		зі штучним охолодженням	
	на початок зберігання	на закінчення зберігання	на початок зберігання	на закінчення зберігання
посів моркви 20.04-30.05				
Сухих речовини, %	10,2	7,2	10,2	7,8
Загального цукор, %	4,87	3,66	4,87	3,89
Вітамін С, мг/100г	6,69	4,28	6,69	4,35
Каротину, мг.кг	89,13	55,26	89,13	60,71
посів моркви 30.04-10.05				
Сухих речовини, %	10,8	7,5	10,8	7,7
Загального цукор, %	4,95	3,74	4,95	3,92
Вітамін С, мг/100г	6,92	4,39	6,69	4,47
Каротину, мг.кг	102,64	65,68	102,64	66,12
посів моркви 10.05-20.05				
Сухих речовини, %	10,5	7,6	10,5	7,8
Загального цукор, %	4,98	3,85	4,98	4,02
Вітамін С, мг/100г	7,09	4,53	7,09	4,67
Каротину, мг.кг	116,59	73,46	116,59	75,12
посів моркви 20.05-30.05				
Сухих речовини, %	9,6	7,6	9,6	7,8
Загального цукор, %	4,62	3,76	4,62	3,91
Вітамін С, мг/100г	6,51	4,62	6,51	4,79
Каротину, мг.кг	98,67	66,86	98,67	68,12
посів моркви 30.05-10.06				
Сухих речовини, %	9,7	7,5	9,7	7,6
Загального цукор, %	4,76	3,81	4,76	3,90
Вітамін С, мг/100г	6,56	4,58	6,56	4,63
Каротину, мг.кг	95,30	66,41	95,30	67,82

Дані таблиці показують, що строки посіву моркви вплинули на збереження її якості. Так слід відмітити, що при зберіганні моркви без охолодження, висіяної 20.04-30.05 втрати сухої речовини становили – 3, 0%, а за більш пізніх строків посіву втрати зменшувалися і при зберіганні моркви висіяної 30.05-10.06 становили вже 2,2%.

Слід звернути увагу також і на позитивний вплив штучного охолодження на зберігання коренеплодів. За умов охолодження втрати сухої речовини у розглянутих вище варіантах досліді скоротилися і становили лише 2,4 та 2,1% відповідно варіантів досліді.

Подібна тенденція стосовно скорочення втрат залежно від строків посіву і режимів зберігання встановлено і для інших показників якості коренеплодів моркви, що досліджувалися.

Так, наприклад вміст каротину при зберіганні моркви без охолодження висіяної 20.04-30.05 зменшився на 33,87 мг/кг (38,0%), а при зберіганні зі штучним охолодженням моркви цього ж строку посіву вміст каротину зменшився лише на 28,89 мг/кг або на 30,3%.

Висновки. Отже строки посіву моркви, а відповідно тривалість періоду її вегетації мають вплив на показники якості коренеплодів та на їх зберігання, а додаткове застосування штучного охолодження сприяє зменшенню втрат якості коренеплодів.

Список літератури

1. Бобось І.М. Урожайність та якість сортів моркви залежно від строків сівби. / І.М. Бобось, О.В. Завадська // Агробіологія: Збірник наукових праць. – Біла церква, 2009. – С. 125-128.
2. Рябченко А.П. Хімічний склад коренеплодів моркви та його зміни під час зберігання / Рябченко А.П. — Харків: ІОБ УААН, 2007.—С. 301–315. (Овочівництво і баштанництво / ІОБ УААН; вип. 53).
3. Хареба В. В. Інноваційні технології зберігання та переробки овоче-баштанної продукції / В. В. Хареба, Л. М. Хомічак, І. В. Кузнецова // Науковий вісн. Нац. ун-ту біоресурсів і природокористування України. – 2011. – № 162. – С. 190–196.
4. Калін Ю. Альтернативні способи зберігання свіжих овочів і фруктів /Ю. Калін // Агроогляд. – 2005. – № 10. – С. 16–17.
5. Зберігання та переробка продукції рослинництва: навч. посібник / Г.І. Подрпатов, Л.Ф. Скалецька, А.М. Сеньков, В.С. Хилевич.—К.: Мета, 2002.—495с.:іл.
6. Методика дослідної справи в овочівництві і баштанництві: методичний матеріал / за ред. Г.Л. Бондаренка, К. І. Яковенка. – [3-тє вид., переробл. і доповн.]. – Х. : Основа, 2001. –369 с.

Схожість

Джерела з Інтернету

53

[illegible]