

особенности химического состава моркови, выращиваемой в фермерских хозяйствах. Могилевской области; опробированы режимы гидроорошения и их влияние на качественные показатели сырья. Первые результаты исследований показывают перспективность и эффективность применения способа гидроорошения для промышленного способа хранения моркови. Для разработки практических рекомендаций и нормативных документов по внедрению этого способа требуются инвестиции от заинтересованных организаций или спонсоров.

УДК 641.1:634.14

## **ВЛИЯНИЕ СТЕПЕНИ ЗРЕЛОСТИ ПЛОДОВ АЙВЫ ЯПОНСКОЙ (ХЕНОМЕЛЕС) НА ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ**

**Н.И. Ильичева, А.П. Деминская, И.М. Снопкова**

**Могилевский государственный университет продовольствия,  
Могилев, Беларусь**

Химический состав и пищевая ценность айвы японской зависит от многих факторов и может сильно варьировать от сортовых особенностей, географических и метеорологических условий произрастания, съема плодов и условий хранения.

Объектом исследования явились гибридные сорта С-70 и С-47 айвы японской рода хеномелес урожая 2005 г. Сбор плодов айвы японской производился в физиологической стадии зрелости. Плоды гибридных сортов имели различную форму: яблоковидную, грушевидную. Окраска плодов: зеленая, желто-зеленая, желтая, желтая с красным румянцем. Масса плодов в среднем составляла от 50 до 100 г. По химическому составу плоды айвы японской двух гибридных сортов в течение двух недель хранения отличались незначительно. Так, содержание моноз (в основном фруктозы) у обоих сортов айвы японской был одинаков до 1,1 %. Растворимые сухие вещества для сорта С-70 составляли 8,6 %, для сорта С-47 – 9,2 % и общая титруемая кислотность – 5,1 % и 5,4 % соответственно. В гибридном сорте С-70 были обнаружены следы сахарозы, в сорте С-47 сахароза составляла 0,7 %, общее содержание пектиновых веществ у айвы японской гибридного сорта С-47 находилось в пределах 1,25 %, у сорта С-70 – 1,01 %.

Проводились исследования по содержанию витаминов в двух гибридных сортах айвы японской в первую декаду хранения. Среднее содержание аскорбиновой кислоты в гибридном сорте С-70 было выше на 15 %, чем в сорте С-47 и составляло 28,8 мг/100 г. Было установлено, что плоды, имеющие зеленую окраску, содержали больше аскорбиновой кислоты (почти в два раза), чем плоды, имеющие желтую или желтую с красным румянцем окраску. Содержание β-каротина в сорте С-70 находилось в пределах 3,08 мг/100 г, в сорте С-47 – 3,25 мг/100 г. Плоды, имеющие зеленую окраску содержали β-каротин меньше на 30-40 %, чем плоды, имеющие желтую или желтую с красным румянцем окраску. По содержанию полифенолов гибридный сорт айвы японской С-70 превышал на 12-14 % сорт С-47 и составлял в среднем 190 мг/100г.

По результатам проведенных исследований, гибридные сорта айвы японской С-70 и С-47 айвы японской (хеномелес) обладают высокой биологической ценностью и могут быть использованы как перспективное сырье для переработки в консервном производстве.

УДК 664.047

## **ПОРОШОК ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

**Т.Р. Шомуродов, У. Рахматов, Г.Н. Бафоева**

**Бухарский технологический институт пищевой и легкой промышленности,  
г. Бухара, Узбекистан**

Республика Узбекистан располагает огромным потенциалом по производству сельскохозяйственных продуктов. Объем производства по Республике на 2005 г. составил для плодов 1789 тыс.т., винограда 1049 тыс.т. и овощей 267 тыс.т., что предопределяет необходимость дальнейшего развития перерабатывающей отрасли.

Химический состав сельхозпродуктов Республики Узбекистан значительно отличается от сельхозпродуктов других стран благодаря климатическим условиям. В настоящее время в Республике Узбекистан более сотни наименований сельхозсырья. Поэтому одной из важных задач является определение лучших из них для употребления в свежем виде и промышленной переработки и уменьшении их количества, так как, многочисленность перерабатываемых сортов ограничивает возможность химического и технологического контроля. Для этой цели необходимо изучение химического состава сортов, а также органолептических и технологических показателей, в том числе