

## ВПЛИВ ОБРОБКИ БІОПРЕПАРАТОМ НА ЗБЕРЕЖЕНІСТЬ АНТИОКСИДАНТІВ ПЛОДІВ ТОМАТА

**Жукова В.Ф., к.с.-г.н., доцент; Захарченко М.А.,**  
Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра  
Моторного  
*e-mail: [zhuzhuvf@gmail.com](mailto:zhuzhuvf@gmail.com)*

Плоди томата є багатим джерелом антиоксидантів, біологічно активних речовин, вітамінів, завдяки чому вони широко використовуються як харчова сировина в свіжому і переробленому вигляді.

Вміст аскорбінової кислоти в плодах томата коливається від 3,5 (в зелених) до 30 мг/100г (в червоних). Крім сортових особливостей і ступеню стиглості на рівень цього антиоксиданта в плодах впливають погодно-кліматичні та агротехнічні умови під час вирощування. Активне накопичення вітаміну С впродовж дозрівання томатів відбувається через вивільнення його зі зв'язаної форми в клітинах. Під час перестигання плодів вміст аскорбінової кислоти швидко знижується внаслідок процесів старіння та дегенеративних змін в клітинних структурах.

Під час переробки та консервування знижується вітамінна та антиоксидантна активність томатів в результаті руйнування біологічно активних речовин. Тому важливо подовжити сезон надходження томатів, використовуючи ефективні технологічні прийоми первинної обробки та зберігання плодів.

Добре зарекомендувала себе теплова обробка плодів томата антиоксидантами та антисептичними препаратами. Наукові розробки вчених всього світу свідчать про високу ефективність даної технології. Але до композицій для обробки плодів висувуються суворі вимоги щодо безпечності та екологічної чистоти.

Досліджувався вплив теплової обробки плодів розчином настійки біомаси лічинок великої бджолиної вогнівки (НБЛВБВ) на збереженість аскорбінової кислоти в помідорах. Встановлено, що впродовж зберігання плоди бланжевого ступеня стиглості накопичують аскорбінову кислоту до 20 доби (контроль) та 30 доби (НБЛВБВ). Після цього в плодах починають домінувати процеси розпаду аскорбінової кислоти. Плоди, оброблені біопрепаратом, характеризувались більш тривалим накопиченням аскорбінової кислоти, внаслідок цього в оброблених плодах її збереженість на 28 % вище контролю. Тобто, застосування біопрепаратів для теплової обробки плодів томата дозволяє стабілізувати процеси накопичення аскорбінової кислоти в бланжевих плодах, що позитивно відображається на якості та збереженості плодів.