

## ВПЛИВ СТУПЕНЮ СТИГЛОСТІ ТОМАТІВ НА ТРИВАЛІСТЬ ЗБЕРІГАННЯ ЗА ОБРОБКИ АНТИОКСИДАНТАМИ

**Жукова В.Ф.**, кандидат сільськогосподарських наук  
**Гапріндашвілі Н.А.**, кандидат сільськогосподарських наук  
Таврійський державний агротехнологічний університет

Якість свіжих томатів в нашій державі стандартизована у ДСТУ 3246-95. Відповідно до нього, плоди томата мають 5 ступенів стиглості: зелений, бланжевий, бурий, рожевий та червоний.

Метою роботи було дослідження впливу ступеню стиглості томатів на тривалість зберігання. Об'єкт дослідження - плоди томату сортів Рио Гранде Оригінал і Новачок бланжевого, бурого та червоного ступенів стиглості. Предмет дослідження – зміни товарної якості плодів томата при зберіганні за використання антиоксидантів.

Дослідження проводилися на базі НДІ «Агротехнологій та екології» Таврійського державного агротехнологічного університету м. Мелітополя. Для зберігання плоди збирали в період досягнення ними бланжевого, бурого та червоного ступенів стиглості, типові за забарвленням і формою, згідно з ДСТУ 3246-95. На зберігання закладали стандартні плоди томату. За контроль прийняли плоди, оброблені водою. Для обробки плодів використовували антиоксидантну композицію ХР+І+Л, до складу якої входить водний екстракт хрону, іонол у концентрації 0,036 % та лецитин у концентрації 4 %. Плоди зберігали при температурі  $12\pm 1^{\circ}\text{C}$  (бланжеві),  $6\pm 1^{\circ}\text{C}$  (бурі),  $2\pm 1^{\circ}\text{C}$  (червоні), відносна вологість повітря  $90\pm 1\%$ .

Тривалість зберігання контрольних варіантів сортів Рио Гранде Оригінал і Новачок складає 30 діб незалежно від ступеня стиглості плодів на момент закладання. На кінець зберігання контрольних плодів червоного ступеня стиглості, вихід стандартної продукції залежно від сорту коливався в межах 83,2...87,6 %.

Встановлено, що червоні плоди томата на кінець зберігання мають темно-червоне забарвлення, розм'якшену желеподібну консистенцію, втрачають пружність. У контрольних плодів, закладених на зберігання бурими, вихід стандартної продукції після зберігання був 76,6...88,3 %.

Вихід стандартних плодів контрольної групи, що перед закладанням мали бланжевий ступінь стиглості, на кінець зберігання становив 74,4...86,7 % залежно від сорту.

Обробка червоних плодів сорту Рио Гранде Оригінал комплексною антиоксидантною композицією ХР+І+Л дозволила отримати після зберігання (50 доба) 82,8 і 85,6 % стандартної продукції.

Після зберігання оброблених плодів бурого і бланжевого ступеня стиглості (70 доба) вихід стандартної продукції становив для бурих: 84,0 %, а для бланжевих: 85,5 %.

Плоди томата бланжевого ступеня стиглості за дії антиоксидантів через 70 діб зберігання мали кращу товарну якість в порівнянні з бурими плодами, що обумовлене більш повільними темпами протікання біохімічних процесів.

Отже, застосування антиоксидантної композиції дозволяє продовжити тривалість зберігання плодів томата до 70 діб для бланжевого та бурого ступенів стиглості, до 50 діб для плодів червоного ступеня стиглості проти 30 діб зберігання контрольних плодів. Вихід стандартної продукції становить 82,8...87,2 % залежно від року проведення досліджень та ступеня стиглості плодів.

Плоди бурого і бланжевого ступенів стиглості більш доцільно закладати на зберігання. Порівняно с червоними, тривалість їх зберігання більше в 1,4 рази. В кінці зберігання бурі і бланжеві плоди повною мірою дозрівають, мають достатньо щільну консистенцію та набувають характерних ботанічних ознак, проте за смаковими показниками поступаються плодам, що достигли на материнській рослині.