

# ДИНАМІКА ВТРАТИ МАСИ ВПРОДОВЖ ЗБЕРІГАННЯ ПЛОДІВ ТОМАТА З ГЕНАМИ УПОВІЛЬНЕНОГО ДОСТИГАННЯ ЗА АНТИОКСИДАНТНОЇ ОБРОБКИ

Гресько К.В., Захарченко М.А., Email [tpzpsg@tsatu.edu.ua](mailto:tpzpsg@tsatu.edu.ua)

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Томати є важливим джерелом біологічно-активних речовин і мікроелементів. За рекомендаціями Київського НДІ гігієни харчування норма їхнього споживання становить 39 кг/рік на 1 людину [1]. Але фактично в структурі харчування українців томатів менше на 35%. Тому актуальним залишається питання удосконалення технології зберігання плодів.

Сортові особливості - ключовий показник, що визначає лежкоздатність плодів томата. Сьогодні для створення сортів з високою лежкістю використовують схрещування звичайних сортів з мутантами, що недозрівають, які містять гени «Nor», «Rin», Alcobaso» тощо.

При зберіганні томатів головними завданнями є гальмування швидкості дозрівання та захист від фізіологічних і мікробіологічних захворювань.

Експериментальні дослідження проводилися в лабораторії НДІ Агротехнологій та екології ТДАТУ м. Мелітополя. Бланжеві плоди томата сорту Жираф (з геном nor) зберігали в звичайній атмосфері при температурі 12–14°C і відносній вологості повітря 90% ( $\pm 3\%$ ) відповідно з ДСТУ 3246-95 [2]. Обробку плодів антиоксидантами ХР+І+Л та Х+І+Л проводили способом оприскування на рослині. За контроль прийняли плоди, оброблені водою. Томати вкладали в ящики, охолоджували та зберігали при 12–14°C, відносній вологості повітря  $90 \pm 3\%$ . Дослідження показали, що з подовженням терміну зберігання та посиленням процесів перестигання зростала втрата маси як на транспірацію, так і на дихання. Група плодів, оброблена препаратами Х+І+Л та ХР+І+Л, мала більш низьку швидкість післязбирального дозрівання. Рівень втрат маси в цих варіантах був нижче, ніж в контролі, але на кінець зберігання досягав рівня втрат контрольних варіантів (рис. 1).

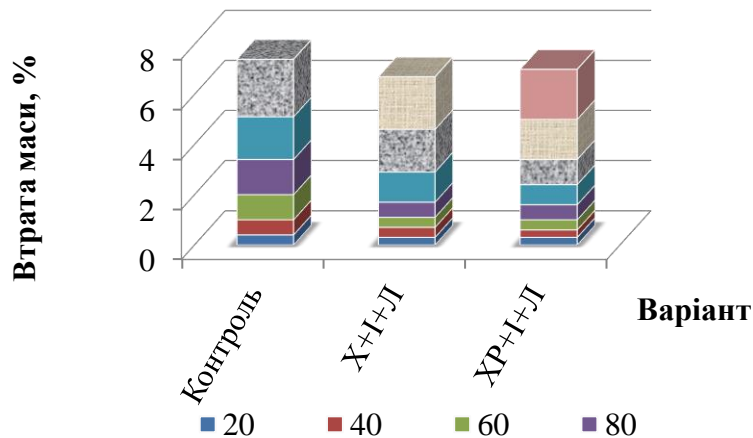


Рисунок 1 – Динаміка втрати маси в плодах томата сорту Жираф за зберігання

Через 120 днів зберігання втрата маси в томатах контрольної групи становила 7,4 %. В плодах, оброблених антиоксидантами, через 140 і 160 діб зберігання втрати маси дорівнювали відповідно 6,7 і 7,0 %.

## Список використаних джерел

1. Смоляр В.І. Основні тенденції в харчуванні населення України / В.І. Смоляр // Проблеми харчування. – 2007. – № 4 (17). – С. 5-10.
2. Томати свіжі. Технічні умови : ДСТУ 3246-95. – [Чинний від 1997-01-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 1996. – 15 с.

Науковий керівник: Жукова В.Ф., к.с.-г.н., доцент