

УДК 640.43

**ВПЛИВ СТРОКІВ ЗБОРУ НА АГРОХІМІЧНИЙ СКЛАД
ПЛОДІВ СОЛОДКОГО ПЕРЦЮ**

Калайда К.В.

Уманський національний університет

Правильний вибір строків збору солодкого перцю може суттєво впливати на його хімічний склад, що важливо для підвищення ефективності вирощування та збереження якості продукції [1]. Оскільки агрохімічний склад плодів

визначає їхню поживну цінність, тому встановлення оптимальних строків збору допоможе отримати більш якісний продукт з максимальним вмістом корисних речовин. Різні строки збирання можуть впливати на лежкість плодів та їх здатність до тривалого зберігання, що є ключовим фактором у сільському господарстві та харчовій промисловості. Встановлення оптимальних строків збору допомагає раціонально використовувати ресурси, мінімізувати втрати та сприяти сталому розвитку агропромислового сектора [2].

Серед варіантів досліду фіксували початок надходження продукції в найбільш ранні строки у сорту Скрівія F1 (23-28.07), пізні – в сорту Сондела F1 (10-14.08).

Тривалість періоду від висаджування розсади до початку надходження врожаю відповідно для сорту Сондела F1 становила 62 доби (на 11 діб менше від контрольного сорту) та 80 діб для сорту Новогогошари, для інших сортів він тривав 74-77 діб. Найтриваліший період плодоношення спостерігався в сорту Сондела F1 і становив в середньому 69 діб, тоді як в інших сортів надходження врожаю тривало впродовж 55-59 діб, а в сорту Скрівія F1 – лише 50 діб.

За генетичними особливостями сорти в досліді є ранньостиглими та середньостиглими, що мало безпосередній вплив на величину та строки надходження врожаю. Упродовж досліджень більшою величиною раннього врожаю на середину другої декади серпня характеризувалися сорти; у масі загального врожаю його частка становила відповідно 19,7, 25,3 та 25,2%.

Найменшим рівнем раннього врожаю характеризувався сорт Сондела F1, в якого на 1 серпня проведено лише один збір (що є наслідком пізнього вступу рослин у фазу плодоношення) і частка врожаю становила 1ц/га, що відповідає 1,0% відносно загальної маси врожаю.

Максимальне надходження врожаю відзначалось з II збором ранніх сортів, а середні і пізні максимально себе проявили в III і IV зборах.

Хімічний склад плодів перцю солодкого наведений у таблиці.

Хімічний складі плодів перцю солодкого

Сорт	Ступінь зрілості	Масова частка, %			Цукрово-кислотний індекс
		сухих розчинних речовин	загальних цукрів	титрованих кислот	
Скрівія	технічна	6,6	2,8	0,24	12
	біологічна	6,8	3,1	0,23	14
Мазурка F1	технічна	7,7	3,5	0,25	14
	біологічна	8,2	3,7	0,24	15
Сондела F1	технічна	8,6	3,6	0,25	15
	біологічна	9,1	4,2	0,22	19
НІР ₀₅		0,32	0,2	0,01	1,3

Товарність врожаю виявлена найвищою у сортів Скрівія F1 (96,5%) та Сондела F1 (95,5%), плоди яких за всіма параметрами відповідали вимогам Державного стандарту України (ДСТУ 2659-94). Дещо нижчою товарністю за даних умов вирощування проявили себе сорти Сондела F1– 92,8% та Мазурка F1– 93,8%.

Найкращими показниками відзначаються плоди перцю солодкого сорту Сондела F1, вміст сухих розчинних речовин 8,6-9,1 %, за вмісту цукрів 3,6-4,2 %, титрованої кислотності – 0,25 %, та цукрово-кислотному індексові 15. У плодів сорту Мазурка F1 досліджувані показник незначно нижчі та становлять: сухих розчинних речовин 7,95 %, цукристість – 3,6 %, 0,24 % - кислот та цукрово-кислотний індекс 15. Плоди сорту Скрівія: вміст сухих речовин складає 6,7 %, цукрів – 2,8-3,1 %, органічних кислот 0,23-0,24 % та цукрово-кислотний індекс 13.

За результатами проведеного дослідження встановлено, що строк збору суттєво впливає на агрохімічний склад плодів солодкого перцю. Найкращі показники відзначаються у плодів сорту Сондела F1, які характеризуються найвищим вмістом сухих розчинних речовин (8,6-9,1 %), цукрів (3,6-4,2 %) та оптимальним рівнем титрованої кислотності (0,25 %), що забезпечує високий цукрово-кислотний індекс (15).

Плоди сорту Мазурка F1 демонструють дещо нижчі показники, зокрема вміст сухих розчинних речовин (7,95 %), цукристість (3,6 %), кислотність (0,24 %), проте їх цукрово-кислотний індекс залишається стабільним (15).

Сорт Скрівія характеризується найнижчим вмістом сухих речовин (6,7 %) і цукрів (2,8-3,1 %), а також титрованою кислотністю (0,23-0,24 %), що зумовлює нижчий цукрово-кислотний індекс (13).

Таким чином, строки збору суттєво впливають на агрохімічні показники плодів солодкого перцю, визначаючи їх якісні характеристики та технологічну придатність для зберігання й переробки. Вибір оптимального строку збору може сприяти підвищенню харчової цінності продукції та збереженню її технологічних властивостей.

Список використаних джерел

1. Пузік Л. М. Якість і логістика при переробці та зберіганні плодів та овочів: навчально-методичний посібник. Харків: ДБТУ, 2023. 160.
2. Яровий Г. І., Романов, О. В. Овочівництво. Харків: ХНАУ, 2017. 376.



Національний університет біоресурсів і природокористування України
Національна академія аграрних наук України
Інститут сільського господарства Полісся НААН України
Інститут продовольчих ресурсів НААН України
Інститут садівництва НААН України
Актюбінський регіональний державний університет ім. К.Жубанова
RAGT Semences
Lulea University of Technology
Університет прикладних наук Вайєнштефан-Тріздорф
International Academy of Applied Sciences in Lomza

**Матеріали МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ
«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА, ЛОГІСТИКИ ТА
ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА»**

*присвяченої 110-річчю від дня народження видатного вченого,
основоположника кафедри технології зберігання, переробки та
стандартизації продукції рослинництва,
завідувача кафедри з 1968 по 1987 рр.,
доктора сільськогосподарських наук, професора
ЛЕСИКА БОРИСА ВАСИЛЬОВИЧА
2-3 червня 2025 року*

Київ - 2025

Матеріали доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології виробництва, логістики та переробки продукції рослинництва» присвяченої 110-річчю від дня народження видатного вченого, основоположника кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва, завідувача кафедри з 1968 по 1987 рр., доктора сільськогосподарських наук, професора Лесика Бориса Васильовича, 2-3 червня 2025р./ Редкол.: Подпрятів Г.І. (відп. ред.) та ін. Київ, 2025. 260 с.

Матеріали доповідей подані в авторській редакції учасників конференції

Відповідальний редактор: Г.І. Подпрятів

Технічне редагування, комп'ютерна верстка: В.І.Войцехівський

Адреса установи:

Національний університет біоресурсів і природокористування України
(НУБіП України)

вул. Героїв оборони, 15, м. Київ

03041, Україна

<https://nubip.edu.ua>

Агробіологічний факультет: <https://nubip.edu.ua/structure/abf>

Кафедра технології зберігання, переробки та стандартизації продукції
рослинництва ім. проф. Б.В. Лесика:

<https://nubip.edu.ua/node/1106>

<https://nubip.edu.ua/node/25814>