

УДК 631.526.3:635.21

ОЦІНКА ЯКОСТІ ПЛОДІВ ПЕРЦЮ СОЛОДКОГО РІЗНИХ СОРТІВ ТА ГІБРИДІВ

Завадська О.В., Бельська А.А., Бондарева Л.М.

Національний університет біоресурсів і природокористування України

Серед овочевих культур одне з провідних місць належить культурам з родини Пасльонові, а саме перцю овочевому. Потреба в плодах культури за рік 9 кг на душу населення, що становить близько 6 % від загального споживання овочів. Посівні площі незначні та становлять лише 3–4 %, а в перший рік війни лише 1,0 % з виробництвом 34,9 тис. тонн. Попит на продукцію щорічно перевищує пропозицію.

Попит на культуру зумовлений високими якісними та смаковими властивостями плодів. За харчовою цінністю плоди перцю овочевого займають перше місце серед овочів. Вони містять мінеральні солі, вітаміни групи В, С, РР, органічні кислоти. Водночас за вмістом вітамінів перець є націннішою овочевою культурою. Плоди містять вітаміну С, як у чорній смородині та в 10 разів більше за лимон. Залежно від ґрунтово-кліматичних умов і ступеня стиглості плодів, вміст аскорбінової кислоти в них варіює від 100 до 450 мг на

100 г сирій маси. За вітаміном А перець не поступається коренеплодам моркви. Цінується значною кількістю вітамінів B₁, B₂, PP [1].

Плоди перцю овочевого використовують у свіжому вигляді, для переробної промисловості, в консервування, сушіння, заморожування, виготовлення соків, соусів. Якість свіжих плодів перцю солодкого визначається сукупністю показників, від яких залежить можливість їх використання на різні цілі, – забарвлення, форма, маса, товщина стінок, розмір плодів, індекс форми, органолептичні властивості [2]. Крім того, враховують вміст сухої речовини, цукрів, вітамінів, нітратів, токсичних елементів. Показники якості плодів відрізняються навіть у межах сорту й залежать від місця вирощування, конкретних погодно-кліматичних, ґрунтових умов, густоти посівів, їх освітленості, умов живлення, зрошення, поширення й розвитку захворювань тощо. Вміст біохімічних показників змінюється в процесі досягання й зберігання плодів [3].

Дослідження, до завдань яких входила початкова оцінка якості плодів сортименту перцю солодкого, проводили протягом 2023-2024 рр. у Національному університеті біоресурсів і природокористування України (м. Київ). До схеми досліду включили сім сортів та гібридів вітчизняної та зарубіжної селекції, а саме: гібриди нідерландської компанії «Енза Заден» (Enza Zaden) Амаретта та Хаскі, що формують плоди конічної форми, чеської селекції – гібрид Лунгі. Також вивчали гібрид Геркулес французької компанії «Клаузе» (Clause) та сорт Султан вітчизняної селекції Наско, що утворюють кубовидні плоди. Як контроль вибрали нідерландський гібрид Клаудіо F₁, внесений до Реєстру сортів рослин, придатних для поширення в Україні, у 1997 р. Вирощували рослини в умовах зони Лісостепу України.

За комплексом біометричних та товарних показників серед досліджуваного сортименту виділилися плоди гібридів Клаудіо, Геркулес та Султан, які формували крупні, вирівняні за біометричними показниками кубоподібні плоди (індекс форми 0,92–0,94) із середньою масою 176,5–194,5 г, товщиною перикарпію понад 6,3 мм, вмістом перикарпію 85,4–86,3 % та товарністю плодів на рівні 96–98 %.

За результатами дегустаційної оцінки вищі бали отримали кубоподібні товстостінні плоди перцю солодкого, порівняно зі конусоподібними Угорського типу. Так, загальна дегустаційна оцінка сортів Геркулес F₁, Султан становила 9,0 балів за 9-тибальною шкалою, а конусоподібних – 7,8-8,2 бала.

Найбільше сухої, сухої розчинної речовини та цукрів (сума) містили свіжі плоди гібриду Геркулес F₁ та сорту Гурме – 8,0–8,4 %, 7,6–7,9 та 5,2–5,4 % відповідно. Більше вітаміну С накопичували плоди, що мали червоне чи помаранчеве забарвлення. Максимальну його кількість містили плоди сортів Геркулес, Амаретта і Гурме – 238, 226 та 220 мг% відповідно.

У результаті проведеного кореляційного аналізу виявлено суттєві прямі залежності між вмістом сухої речовини ($r=0,96$) та цукрів, а також цукрів та смаковими властивостями плодів перцю солодкого – $r=0,78$. Встановлено, що

товщина перикарпію суттєво впливає на товарність плодів ($r=0,93$) та їх дегустаційну оцінку ($r=0,72$).

Список використаних джерел

1. Бобось І.М., Завадська О.В., Ілюк Н.А. Технології вирощування перцю овочевого для свіжого споживання, зберігання і переробки: монографія. К.: «ЦП «Компринт», 2024. 287 с.
2. Куракса Н.П., Пилипенко Л.В. Параметри адаптивності перцю солодкого. Овочівництво і баштанництво. 2014. Вип. 60. С. 155–166.
3. Ullah, A., Abbasi, N. A., Shafique, M., & Qureshi, A. A. (2019). Influence of edible coatings on biochemical fruit quality and storage life of bell pepper cv. (Yolo Wonder). *Journal of Food Quality*, 2142409, 1–11. doi:10.1155/2017/2142409



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>