

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
АГРОБІОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ, ПЕРЕРОБКИ ТА
СТАНДАРТИЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА
ІМ. ПРОФ. Б.В. ЛЕСИКА
ЯГІДНИЙ КЛАСТЕР «АГРОВЕСНА»**



**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО – ПРАКТИЧНОЇ
ОНЛАЙН – КОНФЕРЕНЦІЇ**

**«ЯГІДНИЦТВО В УКРАЇНІ. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ЯГІДНИХ
КУЛЬТУР ЗА ДОПОМОГОЮ ВПРОВАДЖЕННЯ НОВІТНІХ
ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОЩУВАННЯ, ЗБИРАННЯ, ПІСЛЯЗБИРАЛЬНОЇ
ДОРОБКИ, ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ»**

(м. Київ, 28 – 29 квітня 2021 р.)



КИЇВ 2021

УДК 634.73: 664.8.037

ОСОБЛИВОСТІ ЗАМОРОЖУВАННЯ ЯГІД ЧОРНИЦІ

Насіковський В.

Національний університет біоресурсів і природокористування України

e-mail: vanasikovskiy@gmail.com

Визначне місце в садівництві України належить ягідним культурам, які характеризуються швидко плідністю та високою якістю продукції. Останнім часом все більша увага виробників повернута до малопоширених культур, таких як чорниця висока, яку ще називають голубика канадська, чорниця канадська, а також лохина. Ця ягода унікальна тим, що вона зберігає практично всі свої корисні властивості навіть після заморозки. Вона позитивно впливає на нервову і серцево-судинну систему, покращує показники зору. Одним з найважливіших факторів використання чорниці в зимовий період є те, що вона підсилює резистентність організму під час простудних захворювань.

В багатьох господарствах України вже закладені промислові насадження лохини як правило ці господарства розташовані у Поліссі та Поділлі.

Але важливо не забувати про те, що неправильне зберігання чорниці під час заморозки може знизити кількість вітаміну С, тому треба знати, як саме заморозити чорницю на зиму.

Енергетична цінність чорниці в замороженому вигляді становить всього 40 кКал на 100 г продукту. Щоб максимально зберегти корисні властивості чорниці, заморожувати ягоди рекомендують різко, на максимальній потужності камери для заморозки.

Для початку необхідно мати стиглі ягоди без видимих дефектів. Далі необхідно відокремити їх від прим'ятих і зіпсованих ягід, сміття, стебел і листя.

Якщо плоди зберегли свою цілісність і не втратять форму і багато соку після їх промивання, то цілком можна провести обробку водою перед заморожуванням. Мити чорницю потрібно невеликими порціями в досить місткою ємності з водою.

Після цього обов'язково необхідно ретельно просушити чорничні ягоди, щоб при обробці холодом вони не зрослися між собою. Далі плоди готові до заморожування.

Бажано відразу фасувати чорницю потрібної кількості, щоб при необхідності використання не виникав ризик порушення герметичності тари. Це продовжить термін зберігання, смакові і корисні якості продукту.

Якщо ви віддаєте перевагу солодкій чорниці або боїтеся, що ягоди змерзнуть між собою, можна заготовити заморожену чорницю з цукром.

Для цього приготовані до заморожування ягоди треба розкласти в контейнер шарами, пересипаючи цукром. Співвідношення чорниці та цукру має бути приблизно два до одного.

Розморожувати чорницю необхідно поступово, вийнявши з морозильника необхідну кількість ягід і поставивши їх в основну камеру холодильника. Коли лід зійде з плодів, вийняти їх з холодильника і залишити при кімнатній температурі до повного розморожування.