

**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 664.856:634.723

ОЦІНКА НОВИХ СОРТІВ КАРТОПЛІ ЗА ЯКІСНИМИ ПОКАЗНИКАМИ

Нисаренко П., Сидорчук В.

Поліське дослідне відділення Інституту картоплярства НААН України

e-mail: pisarenkonatalia1978@gmail.com

Широке використання картоплі, як продукту харчування, в свіжому та переробному вигляді вимагає від селекціонера покращення якісних ознак сортів, а саме вмісту сухих речовин, крохмалю, сирого протеїну та смакових якостей. Бульби картоплі містять від 13 до 37% сухих речовин, які визначають енергетичну цінність картоплі, смакові якості, розварюваність, а в окремих сортів ферментативне і не ферментативне потемніння м'якоті. Крохмаль – основний складник сухих речовин (70-80%). За вмістом крохмалю в бульбах картоплі, в першу чергу, визначають поживну цінність сорту. Основною умовою отримання високого виходу крохмалю є вибір сорту. У бульбах більшості сортів картоплі міститься 1,5-2% сирого протеїну. Підвищений вміст білка важливе, як для столової так і для кормової картоплі. Високі смакові якості картоплі це сортова властивість, проте значний вплив на ознаку мають: погодні умови, ґрунти, внесення мінеральних добрив та умови зберігання. Важливо, щоб при створенні нових сортів картоплі необхідно цілеспрямовано створювати генотипи, які характеризуються не тільки високими якісними показниками, але і стабільністю даних показників в різних ґрунтово-кліматичних регіонах України.

Для вивчення перспективного селекційного матеріалу за комплексом господарсько-цінних і якісних ознак та стабільності, новостворені сортозразки проходять конкурсно-екологічне випробування в різних ґрунтово-кліматичних регіонах України (Житомирська, Київська, Чернігівська, Закарпатська, Херсонська і Волинська області).

Перспективні сорти картоплі селекції картоплі Поліського дослідного відділення Інституту картоплярства НААН, які виділились за якісними показниками представлено в таблиці.

Вміст сухих речовин, визначає енергетичну цінність бульб картоплі. В дослідження даний показник варіював в межах 17,9–22,2%. Максимальне значення сухих речовин в бульбах проявили ранній сорт Опілля 22,1% і середньостиглий сорт Володарка 22,2%. Найнижчий показник сухих речовин 17,9% відмічено в раннього стандарту Серпанок.

Таблиця

Якісні показники стандартів та новостворених сортів картоплі

Сорти	Група стиглості	Сумарний вміст,%			Бал	
		Сухих речовин	Крохмалю	Сирого протеїну	Дегустаційна оцінка	Розварюваність
Серпанок (ст.)	ранні	17,9	12,2	2,1	7,7	9
Світана		18,9	13,2	2,0	8,0	7
Опілля		22,2	16,4	-	8,2	5
Нагорода (ст.)	середньо ранні	19,9	14,2	2,5	7,6	7
Фанатка		18,9	13,2	2,2	8,4	5
Сонцедар		19,4	13,7	2,2	8,1	9
Бажана		21,8	16,0	2,9	8,3	5
Явір (ст.)	середньо стиглі	21,6	15,4	2,4	7,8	7
Альянс		18,7	13,0	2,3	8,0	9
Авангард		20,8	15,1	2,4	8,1	7
Роставиця		20,9	15,2	2,2	8,8	3
Володарка		22,1	16,3	2,4	8,4	5

За вмістом крохмалю перевищують сорти-стандарті: в групі ранніх – Світана і Опілля відповідно на 1,0% і 4,2% сорт Серпанок; в групі середньоранніх – Бажана відповідно на 1,8% сорт Нагорода; в середньостиглих – Володарка на 0,9% стандарт Явір. Розподіл сортозразків за дев'ятибальною шкалою вмісту крохмалю в бульбах складає наступне:

- 3 бали низький (12,1–14,0%) – Серпанок, Світана, Альянс, Фанатка і Сонцедар;

- 4 бали (14,1 – 16,0%) – Нагорода, Авангард, Роставиця, Явір і Бажана;

- 5 балів середній (16,1–18,0%) – Володарка і Опілля.

Харчову цінність картоплі характеризує також наявність в бульбах сирого протеїну. Вміст даного показника в сортів коливався в межах 2,0–2,9%. Максимальне значення протеїну проявив середньоранній сорт Бажана 2,9%.

Відносно високий вміст сирого протеїну виявлено в сортів: Нагорода, Явір, Авангард і Володарка в межах 2,4–2,5%.

При оцінці сортів картоплі за смаковими якостями, виділено генотипи з високим дегустаційним балом: - середньостиглі сорти Роставиця (8,8 балів) і Володарка (8,4 бали); - середньоранні Фанатка (8,4 бали) і Бажана (8,3 бали); - ранньостиглий сорт Опілля (8,2 бали).

За розварюваністю цілісної бульби в сортів картоплі розподіл матеріалу за дев'ятибальною градацією складав наступне:

- 9 (цілісність бульби не порушується) – Серпанок, Сонцедар і Альянс;
- 7 (порушується цілісність бульби) – Світана, Нагорода, Явір і Авангард;
- 5 (порушується цілісність шкірки і верхнього шару м'якоті) – Опілля, Фанатка, Бажана і Володарка;
- 3 (відшаровуються зовнішні нари м'якоті) – Роставиця.

Отже, за комплексом високого прояву енергетичної і харчової цінності виділились сорти: ранньостиглий Опілля, середньоранній Бажана і середньостиглі Володарка і Роставиця. Крім цього, відмічені сорти картоплі характеризувалися високими смаковими якостями та помірно розварюваною бульбою.