

ИННОВАЦИОННЫЕ МЕТОДЫ ИЗУЧЕНИЯ ОСОБЫХ КАЧЕСТВ ЯГОДНЫХ КУЛЬТУР

Зеленовский А.А., к.э.н., профессор, Мисун В.Л., Мучинский А.В.,
к.т.н., доцент, Беликов С.Н.

*УО «Белорусский государственный аграрный технический университет»,
г. Минск Республика Беларусь*

Ключевые слова: инновационные методы, качественная характеристика, ягодные культуры.

Key words: innovative methods, qualitative characteristics, berry crops.

Аннотация: рассмотрены инновационные методы изучения особых качеств ягодных культур.

Summary: considers innovative methods for studying the special properties of berry crops.

В мировой практике существует множество различных методов определения качества ягодной продукции, основные из них подразделяются на две группы: сенсорные (от лат. «sansus» – чувство, ощущение), органолептические (инструментальные или лабораторные) [1]. Качество ягод клюквы зависит от многих факторов: выбора сортов культуры, санитарной обрезки побегов клюквенника, внесение удобрений, обеспечение хорошей системой орошения, способа уборки клюквы и т.д. Первенство по определению качества ягод принадлежит сенсорным методам, однако немаловажную роль здесь играет опыт человека, состояние его психики в данный момент и добросовестность.

Основная задача для определения качества ягод заключается в установлении оптимальной даты сбора и их транспортировки, так как ягоды созревают неравномерно. В результате чего, пригодность клюквы для потребления, определяется количеством содержания в ней сахара, для этого используется лабораторный метод, заключающийся в применении специальных приборов, автоматически регистрирующие показатели качества ягоды. В зависимости от принципа действия прибора, применения тех или иных реактивов, лабораторные методы исследования разделяют на следующие виды: физические;

Химические; физико-химические; биологические и технологические [2].

Собранная не вовремя клюква, может не соответствовать стандартным вкусовым качествам, она может быть кислой, а мякоть твердой. Для определения вкусовых ее качеств и входящих в нее компонентов – крупности, однородности, микроструктуры, содержания сахаров, сухих рас-

творимых веществ, влажности, цвета, применяется физический вид исследований. Для выявления уровня зараженности ягоды, которая может возникнуть в случае задержки ее сбора, заражения грибковыми заболеваниями – используется акустический вид исследований.

Необходимо также иметь в виду, что на вязкость ягоды и вкусовые ее качества, в значительной степени влияют погодные условия. Из-за недостатка влаги, в засушливую погоду, ягоды затормаживаются в росте, вырастают мелкие и недостаточно насыщенные. В связи с этим, для определения качества клюквы, специалисты применяют физико-химический вид исследования продукции, а уровень качества ягоды, содержания токсических веществ, определяют биологическим видом проводимых исследований. При этом устанавливается ее пригодность для последующей реализации.

Клюкву собирают как вручную, так и механизированным способом, выбор способа сбора урожая зависит от ее размера и назначения. В случае механизированного сбора урожая, частое применение находит лабораторный метод, который дает достаточно правильные и сопоставимые результаты. Для мелких производителей клюквы находит свое применение и экспертный метод, который заключается в определении значения показателей ее качества, на основе решения принимаемого экспертами (дегустаторами).

В настоящее время, в условиях рынка, жесткой конкуренции, любой производитель должен строго соблюдать качественные показатели предлагаемой ягодной продукции, учитывать мнение потребителей.

Список использованной литературы

1. Трунов Ю.В., Родионов В.К., Скрипников Ю.Г. Плодоводство и овощеводство / в. Л.Г. Все о ягодах. Маленькая энциклопедия / Л.Г. Харитонов, Н.Г. Харитонов. – М.:Эксмо-Пресс, 2015. – 234 С.

УДК 631.5:634.7

ОПРЕДЕЛЕНИЕ И ОЦЕНКА ВНЕШНИХ И ВНУТРЕННИХ ЕСТЕСТВЕННЫХ ФАКТОРОВ НА ЭФФЕКТИВНОЕ ВЫРАЩИВАНИЯ ЯГОДНЫХ КУЛЬТУР

Зеленовский А.А., к.э.н., профессор, Мисун В.Л., Мучинский А.В., к.т.н., доцент, Беликов С.Н.

УО «Белорусский государственный аграрный технический университет», г. Минск

Ключевые слова: эффективность, крупноплодная клюква, клюквенный чек, урожайность, факторы

Key words: efficiency, large-fruited cranberry, cranberry check, productivity, factors