

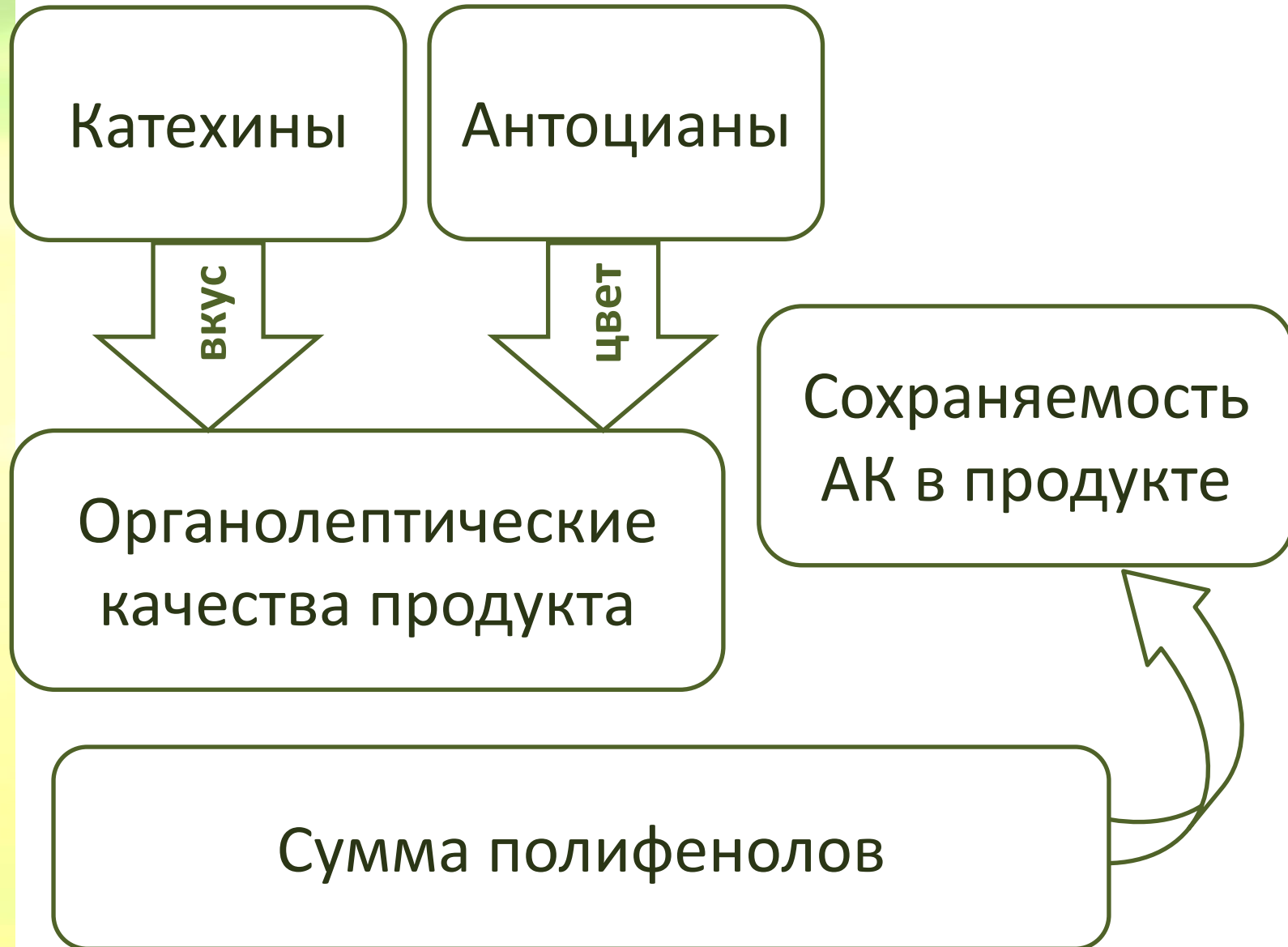


Влияние полифенолов на потребительские качества вишневого варенья

Надежда Станиславовна Левгерова
д.с.-х.н., г.н.с.

Елена Сергеевна Салина
к.с.-х.н., ст.н.с.

Ирина Анатольевна Сидорова
к.с.-х.н., ст.н.с.





Технологические требования к сортам вишни

Размер плода
не менее 18 мм

Косточка, %
менее 7

Содержание РСВ, %
не менее 18

Содержание сахаров, %
не менее 10

**Содержание титруемых
кислот, %**
не менее 1,2...2,0

Цвет мякоти и сока
рубиново-красный или
кровоаво-красный

Содержание АК,
мг/100 г
не менее 15

Содержание
полифенольных
веществ, мг/100 г
не менее 800



Технологические показатели плодов изучаемых сортов вишни обыкновенной в ЦЧР (по литературным данным)

Размер плода

3,5...4,6

Косточка, %

4,9...6,5

Содержание РСВ, %

14,4...17,2

Содержание сахаров, %

10,7...10,9

Содержание титруемых

кислот, %

1,2...1,8

Цвет мякоти и сока

от темно-красного до
почти черного

Содержание АК,

мг/100 г

6,2...11,0

Содержание

**полифенольных
веществ, мг/100 г**

407...1000



Содержание Р-активных веществ в вишневом варенье (среднемноголетние данные)

Сорт	Катехины	Антоцианы	Сумма
Антрацитовая	190,4	98,3	288,7
Бусинка	135,7	137,8	273,5
Верея	145,0	62,6	207,5
Капелька	105,0	81,7	186,7
Мценская	190,5	88,4	278,9
Новелла	132,6	77,3	209,9
Путинка	172,3	111,4	283,7
Подарок учителям	74,5	29,6	104,1
Тихоновская	328,4	157,6	486,0
Тургеневка (к)	126,9	70,5	201,2
Шоколадница	260,4	121,8	382,2
НСР05	65,7	32,9	93,4

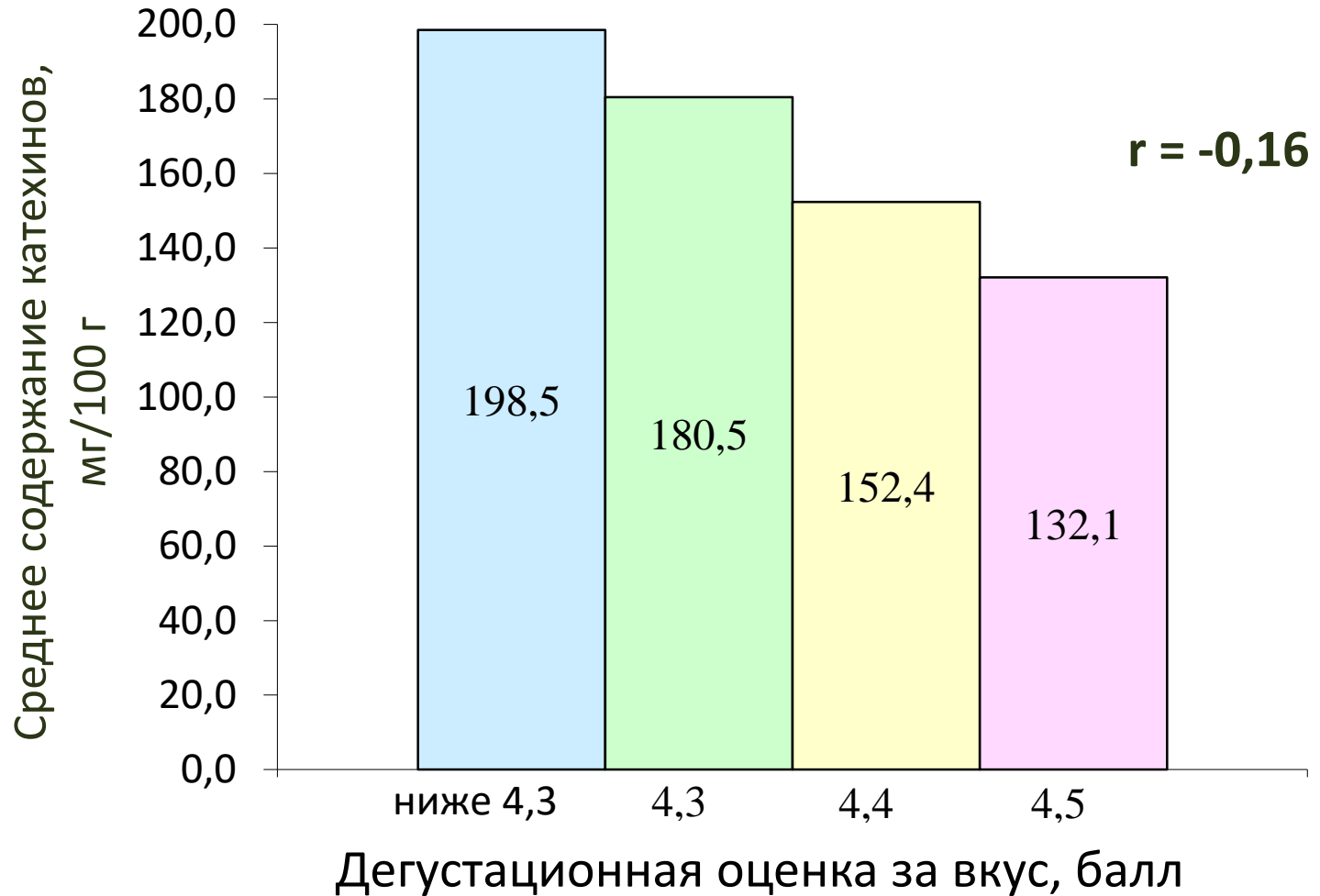


Связь содержания полифенолов в плодах вишни и потребительских качеств вишневого варенья

Показатели	Коэффициент корреляции, r
Содержание суммы Р-активных веществ в плодах и общая дегустационная оценка	+0,07
Содержание суммы Р-активных веществ в плодах и в готовом продукте	+0,45***



Влияние катехинов на вкусовые качества вишневого варенья





БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ