

## ТОВАРОВЕДНАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ БАХЧЕВЫХ КУЛЬТУР, ВЫРАЩИВАЕМЫХ В ТУРКМЕНИСТАНЕ

Джумабаева Д. Ф.

Научный руководитель - Абрамович Н.В., к.т.н., доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь

Бахчеводство в Туркменистане – древнейшая отрасль земледелия, которая находится в числе наиболее важных и значимых направлений агропромышленного комплекса страны. Посевные площади бахчевых культур составляют около 26 тыс. га, бахчеводство развито в первую очередь в Лебапском и Дашогузском велаятах, на их долю приходится более половины производимых бахчевых. Не меньше трети валового сбора бахчевых экспортируется. Однако, несмотря на большое внимание, уделяемое в Туркменистане вопросам селекции бахчевых культур, до настоящего времени отсутствует системная развернутая товароведная информация о бахчевых культурах Туркменистана.

Бахчевые культуры выращиваются на «бахче», обычно из семейства тыквенных (*Cucurbitaceae* L). Они содержат сахара, клетчатку, белки, кислоты, калий, кальций, натрий, магний, железо, марганец, фосфор, медь, фтор, цинк, серу. В бахчевых культурах также имеются витамины С, каротин, Е, В<sub>6</sub>, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>15</sub>, РР.

Бахчевые культуры Туркменистана представлены арбузами, дынями, тыквой. Самым крупным растением семейства тыквенных является тыква. Тыква по назначению делится на столовую, кормовую и техническую. Столовая тыква применяется как диетический продукт в лечебном питании. В Туркменистане выращивают три вида тыквы: тыкву мускусную, тыкву огромную и обыкновенную, которые отличаются друг от друга товароведными признаками - величиной плода, формой, характером и цветом корки, цветом и толщиной мякоти. Лучшие столовые сорта тыквы обладают высокими вкусовыми качествами, повышенным содержанием сахаров, имеют толстую мякоть и малое семенное гнездо. Арбузы по назначению делятся на столовые и кормовые. Плоды столового арбуза, в зависимости от сорта, разнообразны по форме (от шаровидной до удлиненной), цвету, характеру рисунка и поверхности. Мякоть – нежная, мягкая, красная или зеленая. В Туркменистане встречается около 60 видов арбуза: арбуз Джейхунский Удлиненный, Полосатый, Белый Длинный, Палван, Гёк Суйри и другие.

В Туркменистане в настоящее время имеется около 430 сортов местных дынь. Дыни бывают различными по форме, размеру, строению кожицы (гладкокорые, сетчатые, ребристые), строению мякоти (мучнистые, хрящевые, волокнистые), окраске (жёлтые, оранжевые, зелёные, коричневые), аромату (дынные, грушевые, ванильные, травянистые), и по времени созревания (скороспелые - Азгын, Гарпыз гавун, Гарыпгалдыран, Тернек, Замча, летние - Вахарман, Шекерпалак, Месек, Ак бишек, осеннее-зимние - Гуляби, Гурбек, Гаррыгыз, Зард, Гарагант и зимние - Гара готур, Бешек). При хранении дыни способны дозревать. Таким образом, основными товароведными признаками, по которым следует классифицировать тыквенные, являются: форма, размер, характер поверхности, окраска коры, цвет и консистенция мякоти, легкость, транспортабельность, а для дынь дополнительно - скороспелость.