

СОХРАНЯЕМОСТЬ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ В ЯГОДАХ ГОЛУБИКИ ВЫСОКОРОСЛОЙ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ ПРИ ПОЛОЖИТЕЛЬНЫХ ТЕМПЕРАТУРАХ

Рыбакова Я.А.

**Научный руководитель – Пинчукова Ю.М., к.т.н.
Могилевский государственный университет продовольствия
Могилев, Республика Беларусь**

В связи с введением в промышленную культуру в Беларуси голубики высокорослой, важное значение обретают вопросы ее хранения. Специфика ягодного сырья обусловлена неспособностью к длительному хранению. Нормативно установлен срок хранения ягод голубики высокорослой в холодильных камерах – до двух недель.

В этой связи было проведено исследование изменения биохимического состава ягод голубики высокорослой сорта *Hardyblue* при хранении в бытовом холодильнике при температуре +3...+4°C. Определение показателей биохимического состава осуществляли на начало и конец хранения. Результаты представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Изменение биохимического состава ягод голубики высокорослой в процессе хранения при температуре +3...+4°C

Наименование показателей	Значение показателей в ягоде	
	на начало хранения	на конец хранения
Массовая доля сухих веществ, %	15,4± 0,3	17 ± 0,1
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на лимонную кислоту), %	1,18± 0,08	1,1 ± 0,06
Массовая доля растворимых сахаров, %	11,7± 0,1	10,5 ± 0,2
Сумма фенольных соединений, мг/100 г	760,5 ± 7,0	684,5 ± 8,0
Витамин С, мг/100 г	40,7 ± 0,7	36,8± 0,5
Массовая доля пектиновых веществ, мг/100 г	0,96± 0,08	0,90± 0,06

Как видно из таблицы 1, за изучаемый период хранения плодов голубики, существенных потерь пищевых веществ не произошло. При этом отмечено незначительное (в пределах 5-7%) снижение содержания титруемых кислот в плодах и витамина С. Снижение содержания органических кислот привело к увеличению сахарокислотного индекса и усилению сладости плодов к окончанию эксперимента.

Содержание пектиновых веществ в процессе хранения ягод голубики снизилось на 6% от исходного количества. Изменение биофлавоноидного комплекса ягод голубики высокорослой, обладающего выраженной Р-витаминной и антиоксидантной активностью, определяющей их основную потребительскую ценность составили 5% от исходного уровня.

Также к концу периода хранения отмечено увеличение в плодах содержания сухих веществ, обусловленное потерями влаги.