

**Міністерство освіти і науки України  
Уманський національний університет садівництва  
Українське відділення Міжнародної академії аграрної освіти  
Представництво «Польська академія наук» в Києві  
Естонський університет природничих наук**

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОЩУВАННЯ,  
ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ  
САДІВНИЦТВА ТА РОСЛИННИЦТВА»**

**МАТЕРІАЛИ  
VI Міжнародної науково-практичної  
опіпе-конференції**

**Інженерно-технологічний факультет**

**Умань - 2020**

**ПРОБЛЕМИ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ САДІВНИЦТВА  
ТА РОСЛИННИЦТВА**

**ЗБЕРЕЖЕННЯ ЯКОСТІ ПЛОДІВ ВИШНІ ЗА ДІЇ ТЕМПЕРАТУР  
ЯКІСТЬ ЖИНИ ЗА УМОВ ЗБЕРІГАННЯ В ЗАМОРОЖЕНОМУ СТАНІ**

**БАРАБОЛЯ О.В.** к.с.г.н., доцент Полтавська  
державна аграрна академія, м. Полтава

Як відомо ожина - близько споріднена з малиною, морошкою і малиною пурпуровоплідною (японською), відноситься до родини розоцвітих. Дикі ягоди кислуваті, тьмяно-чорні з сизим нальотом сидять по кілька плодиків на одному ложі. Культурна ожина неколюча, усипана дуже великими ягодами, за смаком варіює від водянистої кислуватої до солодкої.

Ожина - найвроджайніша зі всіх напівчагарників, дуже витривала і цінна культура. Водночас систематично недоглянута ожина стає злісним бур'яном, особливо в районах з дерново-підзолистими та лісовими ґрунтами.

І. В. Мічурін з дикої ожини вивів культурну великоплідну. Шляхом відбору сіянців ожини він отримав відомий сорт малини «техас» з дуже

Ожина росте на всій території України по долинах річок і струмків, ярах, сирих лісах, у заростях чагарників, на вирубках і галявинах, уздовж парканів. Має безліч видів і різновидів. Особливо поширена на Поліссі, у Карпатах, Лісостепу та гірських районах Криму.

Ожина - справжнє джерело корисних мікроелементів для організму. Ягоди містять цукри глюкози, сахарози та фруктози (5,1 -13%), органічні кислоти: яблучну, лимонну, саліцилову, винну тощо (0,5-1,5%), пектинові речовини (1,8%), клітковину (2-4%), вітаміни групи Р, В, Е, С, каротин, солі калію, марганцю, міді, калій, натрій, кальцій, магній, фосфор, залізо тощо[1].

Як бачимо, з досліджень вітчизняних та зарубіжних науковців, що завдяки достатній кількості поживних речовин ожина має високі споживчі якості як в свіжому вигляді так і консервованому.

Регулярне вживання ожини та продуктів отриманих при її вирощуванні має наступні лікувальні властивості: має протизапальні, бактерицидні, заспокійливі, кровоочисні та загально зміцнювальні властивості. Найчастіше ліки з цієї рослини вживають при порушеннях нервової системи (неврозах, істеріях), склерозі, недокрив'ї, застуді, а також для збільшення статевого потягу.

У свіжому вигляді ягоди можуть зберігатись за певних температурних режимів короткий період. Найкраще зберігати ягоди ожини у замороженому стані, головна умова щоб продукція не була уражена фітопатогенною мікрофлорою.

Заморожування ягідної продукції актуально в умовах сьогодення. Так у США й Європі плодово-овочева продукція зберігається у замороженому вигляді - це складає близько 80%. Сучасний ринок заморожених продуктів плодово-овочевого виробництва в нашій державі розвивається досить швидкими темпами, але перебуває в процесі становлення. Сильного національного бренда у виробництві заморожених ягід у нашій країні поки немає. Значна частина вітчизняного ринку України належить закордонним фірмам. Як показує сьогодення заморожування рослинної продукції актуальне [3].

За останні роки спостерігається збільшення асортименту заморожених плодів. За традиційними для всіх вишня, слива, абрикос та смородина заморожуються малина, ожина полуниця, кизил, жимолость. Використання удосконаленого холодильного обладнання та самої технології заморожування.

Як відомо універсальність заморожування фруктів полягає в тому, що дані технології можливо використовувати в промислових масштабах з використанням новітніх технологій так і на невеликих підприємствах чи у домашніх умовах. Головне дотримання температурного режиму заморожування не менше  $-18^{\circ}\text{C}$  [2].

Виробництво замороженої ожини в Україні доцільне, бо її плоди мають високі смакові якості, а за біохімічним складом перевищують багато плодово-ягідних культур. Основною метою досліджень які ставляться науковцями - вивчення якісного й біохімічного складу заморожених плодів ожини.

Заморожування є одним з найбільш ощадних способів проти руйнування вітамінів, як відомо під час стерилізації втрати вітаміну С у деяких ягід у два-три рази вищі, ніж при заморожуванні. Нажаль частина їх втрачається у процесі довготривалого зберігання.

Вітаміни досить нестійкі сполуки. Багато з них легко руйнуються під дією світла, кисню, тепла та інших фізіологічних впливів. Тому споживати заморожену плодово-ягідну продукцію необхідно в короткотривалій термін.

### **Використана література**

1. Аністратенко О.І., Калайда К.В., Матенчук Л.Ю., Найченко В.М., Токар А.Ю., Харченко З.М. Технології консервування плодів та овочів: підручник/ за заг. ред. А.Ю. Токар. - Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2015. - 568 с.

2. Г.П. Жемела, В.І. Шемавньов, О.М. Олексюк. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Підручник. Полтава. 2003 - 420 с.

3. Є. Постоленко Заморожування перспективний спосіб переробки сировини. Пропозиція - Головний журнал з питань агробізнесу

[1 ііір5://ргоро2лі5Іуа.сот/ца/2атого2Іщуаппуа-рег5рекііупіу-5ро5Іь-регегоБкі-аігоуші](http://agro2li5Iya.com.ua/2атого2Іщуаппуа-рег5рекііупіу-5ро5Іь-регегоБкі-аігоуші)