

## **«ДОБІР СОРТІВ ПОЛУНИЦІ ДЛЯ ТРИВАЛОГО ЗБЕРІГАННЯ»**

**КОМАР В.В.**, *магістр 2 року навчання*

Науковий керівник: **ГУНЬКО С.М.**, *кандидат техн. наук, доцент*  
*Національний університет біоресурсів і природокористування України*

Полуниця є цінною плодючою культурою завдяки високому вмісту вітамінів, антиоксидантів і мінералів, проте її сезонний характер вирощування та швидке псування створюють значні труднощі для тривалого зберігання й транспортування. Використання технологій заморожування дозволяє зберегти товарні, смакові та біологічні властивості полуниці, що робить її доступною для споживання впродовж усього року. Водночас успішність такого зберігання залежить не лише від технології, але й від обраних сортів полуниці, які мають бути адаптованими до специфіки заморожування.

Мета дослідження – визначити сорти полуниці, які найкраще підходять для тривалого зберігання за умов заморожування, враховуючи їх хімічний склад, втрати маси, органолептичні властивості та здатність зберігати якість після розморожування.

Робота виконана на базі ТОВ «Кооператив Агровесна» у Північному Лісостепу України. Досліджено сорти полуниці, які зазнали первинної сортової оцінки відповідно до методики Державного сортовипробування. Оцінювалися такі показники, як кислотність, вміст цукру, втрата маси після заморожування, а також збереження органолептичних характеристик (колір, консистенція, смак). Заморожування проводилось при температурі  $-18^{\circ}\text{C}$  із додаванням цукру.

Дослідження показали, що сорти Престиж, Полка та елітна форма 98–3–150 мають високий вміст цукрів (7–9%), низьку кислотність (0,6–0,8%) та високий вміст вітаміну С (до 60 мг%). Втрата маси після заморожування становила 3–5%, а рівень збереження смакових і органолептичних характеристик залишився на рівні 85–90% для зазначених сортів. Використання адаптованих сортів полуниці для заморожування дозволяє зменшити втрати продукції під час зберігання та транспортування, підвищуючи конкурентоспроможність української продукції на міжнародних ринках.

Отже, для тривалого зберігання за технологією заморожування найкраще підходять сорти Престиж, Полка та елітна форма 98–3–150. Заморожування при температурі  $-18^{\circ}\text{C}$  із додаванням цукру забезпечує мінімальні втрати маси та якості продукції. Важливо зазначити, що розширення вирощування адаптованих сортів полуниці може сприяти збільшенню обсягів експорту та підвищенню економічної ефективності ягідництва в Україні.