

«ВПЛИВ СОРТОВИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ, УМОВ ТА ТРИВАЛОСТІ ЗБЕРІГАННЯ НА ЯКІСТЬ КОРЕНЕПЛОДІВ ЦУКРОВИХ БУРЯКІВ»

ДРИЧИК С.Г., *магістр 2 року*

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

Цукровий буряк – головна цукроносна культура помірного кліматичного поясу Європи, яка має високе економічне значення. На цукрові буряки припадає 25% світового виробництва цукру. Крім того цукор-сирець відіграє важливу роль у хімічній промисловості, а побічні продукти переробки цукрових буряків, такі як буряковий жом, використовуються як корм для ВРХ, а також служать основою для багатьох інших продуктів. Крім того цукровий буряк почали використовувати для виробництва біогазу завдяки його хорошим ферментаційним властивостям, порівняно з іншими енергетичними культурами.

Важливою особливістю цукрових буряків є їхня здатність накопичувати до 20% цукру в коренях, що робить їх одними з найпродуктивніших культур за вмістом цукру на площу посіву. Вони також є джерелом вітамінів, мікроелементів і клітковини, що робить їх цінними не лише для промисловості, а й для харчування.

Цукрові буряки вирощували в умовах ТОВ «Агрофірма ім. Довженка» », яке розташоване в селі Яреськи, Полтавська область, Миргородський район.

До схеми досліджень були взяті гібриди Концертіна, БТС 9635 та Террапін. Зберігались коренеплоди у польових кагатах десять та п'ятнадцять днів. Цукристість коренеплодів цукрових буряків перед закладання дослідів становила від 18.8% до 17.5%, найкращий гібрид по цукристості Концертіна, а найгірший Террапін.

Під час зберігання вихід цукру коренеплодів тільки знижувався, на десятій день втрати цукристості становили від 0.8% до 1.1%, а на п'ятнадцятий від 1% до 1.6%.

Таким чином, можна зробити висновок, що фізичні та хімічні зміни, які відбуваються при зберіганні цукрових буряків, можуть мати суттєві наслідки для їхньої якості, що в кінцевому результаті впливає на вихід цукру.