

ИССЛЕДОВАНИЕ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА ТЕХНИЧЕСКИХ СОРТОВ И ОПТИМИЗАЦИЯ СОСТАВА ПИТАТЕЛЬНОЙ СРЕДЫ ВИНОГРАДА

Пулатходжаева Зилолахон

Доктарант Ташкентского государственного
технического университета

E-mail:zilola.internet@.com

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7404293>

Аннотация : Проводимые в настоящее время в сельском хозяйстве последовательные экономические реформы должны более полно удовлетворять потребности населения с качественными продовольственными продуктами и кардинально улучшать снабжения в этой сфере.

Ключевые слова: виноград, сок, сорта, химический состав, качество

Изучены механический и химический состав технических сортов винограда, и урожая разных лет, также их пригодность для производства вин.

Технические сорта используются для производства вина, соков и прочего. Главная отличительная особенность таких сортов – высокий процент сока в ягоде (от 75 до 85 % от ее общей массы). В ходе работы в исследуемых сортах определяли массовую долю сухих веществ, массовую концентрацию сахаров.

Виноградный плод содержит много аскорбиновой кислоты, которая, наряду с другими биологически активными веществами, представляет особый интерес к этому витамину из-за невозможности его синтеза в организме человека. Аскорбиновая кислота выполняет различные биохимические функции в организме человека в том числе выполняет антиоксидантную, иммуностимулирующую, нейромодулирующую и другие функции. Установлено, что источник витамина С содержится не только в плодах винограда, но и в его листьях. Для исследования были отобраны такие сорта винограда, как Саперави, Рислинг, Баян - Ширей.

Саперави-среднеспелый виноградный сорт винограда, привезенный из Грузии. Имеют средний размер, круглую и овальную форму. С одной тонны этого винограда получается 70-77 дал (дека литр) сока. Показатели этого сорта винограда следующие: масса - 168 г, косточка - 3,3 %, кожура - 3,7 %.

Количественные показатели общих сахаров, содержащегося в сортах винограда

| | Сорт винограда и родина происхождения | Общее содержание сахара (в своей родине), % | Общее содержание сахара (в Узбекистане), % |
|---|---------------------------------------|---|--|
| . | Саперави (Грузия) | 16,8 | 19,7 |
| . | Рислинг (Германия) | 14,8 | 17,6 |
| . | Баян-Ширей (Азербайджан) | 17,7 | 21,2 |

Азербайджана и приспособленный к выращиванию в Узбекистане. Имеет цилиндрическо-коническую форму, ягоды расположены вертикально в среднем положении. Гроздь винограда в округлом состоянии, зеленовато-желтого оттенка, сверху покрыта восковой корочкой, средней толщины, с небольшими точками на поверхности. Показатели этого сорта следующие: масса - 243,4 г, семена - 4,6 %, кожура - 8,9%, содержание сока 85,8%.

Органические кислоты винограда влияют на вкус, активную кислотность, ферментативные и микробиологические процессы при переработке. Они способствуют перевариванию пищи, освежающе действуют на организм. Поэтому одним из определяющих показателей технологической оценки винограда является его титруемая кислотность. Она варьировала от 0,65 до 0,90%, причем выделились сорта Рислинг Алькадар, Уньи белый, Первенец Магарача, Виорика.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Вакарчук Л.Т. Технология переработки винограда. – М.: Агропромиздат, 1990. – 324 с.
2. Шольц Е.П., Пономарев В.Ф. Технология переработки винограда. – М.: Агропромиздат, 1980. – 372 с.
3. Самсонова А.Н., Ушева В.В. Фруктовые и овощные соки. – М.: Агропромиздат, 1990. – 278 с.
4. Мировой генофонд винограда на Кубани / Л.П. Трошин, В.А. Носульчак, А.С. Смурыгин, М.И. Панкин, О.М. Ильяшенко, А.Г. Коваленко, К.А. Серпуховитина // Критерии и принципы формирования высокопродуктивного виноградарства. – Анапа, 2007. – С. 137-142.

5. Трошин Л.П., Радчевский П.П., Мисливский А.А. Сорты винограда Северного Кавказа. – Краснодар: КГАУ, 2009. – 280 с.