

	нормальной микрофлорой. На поверхности кефира допускается незначительное отделение сыворотки(не более 2% от объема)		
Цвет	Молочно-белый, слегка кремовый	Молочно-белый	Молочно-белый, слегка кремовый
Вкус и запах	Кисломолочный, освежающий, слегка острый.	Чистый, кисломолочный, освежающий, слегка острый, без посторонних привкусов и запахов	Чистый, кисломолочный, слегка острый, без посторонних привкусов и запахов

Выводы

По результатам органолептической оценки качества кефира установлено, что вкус, запах, цвет, консистенция образцов кефира отвечает требованиям ГОСТ 28283-89

Библиография

1. Крусъ Г.Н. и др. Технология молока и молочных продуктов / Г.Н. Крусъ, А.Г. Храпцов, З.В. Волокитина, С.В. Карпычев; под ред. А.М. Шалыгиной. – М.: Колос, 2006. – 455 с.
2. Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства / под ред. В.М. Баутина. – М.: Колос, 2001. – 440 с.
3. Шидловская В.П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов. Справочник. – М.: Колос, 2000. – 280 с.

УДК: 634.8:581.132

ОСОБЕННОСТИ ФОТОСИНТЕТИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЕВРОПЕЙСКИХ КЛОНОВ ВИНОГРАДА ПРИ РАЗНЫХ СПОСОБАХ ВЕДЕНИЯ ПРИРОСТА КУСТОВ В УСЛОВИЯХ ЮГА МОЛДОВЫ

Кара С.В.¹, Секриеру С.А.²

¹*Комратский Государственный Университет*

²*Государственный Аграрный Университет Молдовы*

Аннотация. Исследованы морфо-физиологические параметры роста листовой поверхности клона R5 сорта Каберне-Совиньон и клона 348 сорта Мерло в условиях Юга Молдовы, при разных способах ведения прироста кустов (свисающий и вертикальный). Установлена зависимость их развития от сортовых особенностей и системы ведения прироста кустов.

Ключевые слова: Виноград, Сортоклон, Формировка кустов, Способ ведения прироста, Листовая поверхность, Хлорофилл.

Abstract. The investigate the morphological and physiological parameters of growth of the leaf area surface R5 clone of Cabernet Sauvignon and Merlot clone 348, conditions in the South of Moldova, at different ways of doing growth of bushes (the hanging and vertical). The dependence of their development on the varietal characteristics and system reference growth of bushes.

Key words: Grapes, Varietyclone, Forming bushes, Method doing of growth, Leaf area surface, Clorophyll.

В последние годы в РМ особый научно-производственный интерес и государственный статус получило массовое внедрение в сортимент ряда сертифицированных безвирусных клонов классических европейских сортов: Каберне-Совиньон, Мерло, группы Пино, Шардоне, Совиньон, Рислинг и др., высокой биологической категории, которые обеспечивают достаточно высокий урожай и качество конечной продукции [5]. Основная посадка виноградников осуществляется посадочным материалом этих клонов. Однако физиологические особенности роста, фотосинтетической деятельности и продуктивности европейских клонов винограда при разных способах ведения прироста кустов в условиях Юга Молдовы изучены недостаточно.

В связи с этим, становится актуальным изучение типа опор, формы кустов, системы ведения прироста при возделывании европейских сортоклонов и разработки научных основ данных агроприемов, связанных с усилением фотосинтетической деятельности листовой поверхности и биологической продуктивности побегов и кустов.

Исследования проведены на плантациях клона R5 сорта Каберне-Совиньони клона 348 сорта Мерлопривитых на БхР Кобер 5ББ в SC «Tomai-Vinex» SA. В хозяйстве виноградные насаждения с формой кустов – двухсторонний двухштабный горизонтальный кордон, с высотой штамба 80 см, вертикальной шпалерой с двумя ярусами проволок и со *свисающим ведением прироста*, были реконструированы с сохранением формы кустов, но изменением типа шпалеры на вертикальную с 4-мя ярусами проволок и вертикальным расположением прироста.

При разных способах ведения прироста кустов были исследованы морфологические [4] и физиологические [3] параметры листьев, свидетельствующие об изменении активности фотосинтетического аппарата у исследуемых сортоклонов: Определение проводили в фазы роста ягод (23.07.2013) и их созревания (12.08.2013). Листья отбирались со средней части побега (8-12-й лист от основания), расположенные в одном ярусе кроны, с одинаковой освещенностью [2].

Показано, что длина, ширина, толщина листовых пластинок определяется индивидуальными особенностями сортов. Эти показатели выше у Мерло CI 348, чем у Каберне-Совиньон CI R5 и изменяются, в зависимости от фаз вегетации. В период интенсивного роста ягод площадь листовых пластинок у Каберне-Совиньон CI R5 со свисающим ведением прироста кустов составляет 107,5 см², в период созревания – 128,9 см², у Мерло CI 348 – 125,5 см² и 123,5 см², соответственно. При вертикальном расположении прироста эти показатели возрастают в 1,3- 1,2 раза (Каберне-Совиньон CI R5) и 1,2-1,8 (Мерло CI 348) раза.

Содержание пластидных пигментов, их соотношение и состояние, динамика хлорофиллов и каротиноидов в листьях являются важными показателями фотосинтетической деятельности растений [1]. У растений винограда содержание пластидных пигментов (хлорофиллов и каротиноидов) в листьях и их соотношение изменяются в онтогенезе, в зависимости от их сортовых особенностей [2].

Нами установлено, что содержание пластидных пигментов в листьях исследуемых сортоклонов зависит от системы ведения прироста кустов. В период интенсивного роста побегов (23.07.2013) в листьях привойных сортов Каберне-Совиньон CI R5 и Мерло CI 348, со свисающим ведением прироста кустов, содержание пластидных пигментов варьирует незначительно. Концентрация хлорофилла а составляет 5,579 и 5,489; хлорофилла b – 3,167 и 3,115; хлорофиллов а+б – 8,746 и 8,604 и каротиноидов – 1,619 и 1,610 мг/г абс. сух. в-ва. В то же время, при вертикальном ведении прироста кустов содержание хлорофиллов возрастает в 1,3-1,4, каротиноидов – в 1,2-1,5 раза.

В период начала созревания ягод наблюдается некоторая тенденция снижения содержания в листьях хлорофиллов и каротиноидов в единице массы сухого вещества [1]. В период созревания ягод (28.VIII), независимо от сортовых особенностей, концентрация зеленых пигментов в листьях снижается в 1,2-1,4 раза. Заметное уменьшение содержания хлорофилла у сортов с ранним периодом созревания ягод автор наблюдал в конце вегетации (19.IX), что, по-видимому, связано с депрессией, как ростовых процессов, так и фотосинтетической деятельности растений. В то же время, у сортов с более

продолжительным продукционным периодом уровень зеленых пигментов в листьях вновь возрастал.

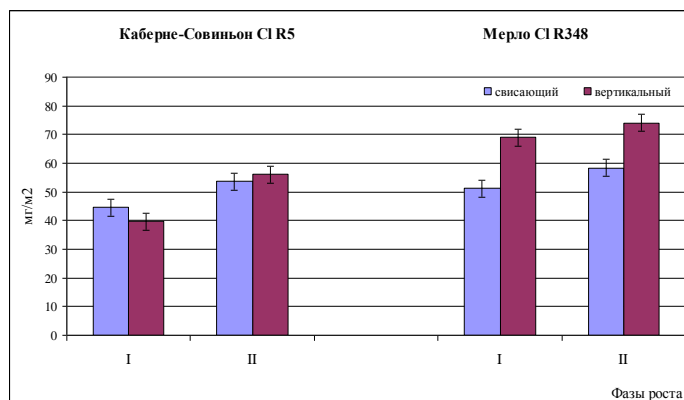


Рис. 1. Поверхностное содержание хлорофилла в листьях сортклонов винограда, в зависимости от способа ведения прироста кустов, мг/м², SC «Tomai-Vinex» SA, 2013г.

Нами установлено, что на кустах винограда Каберне-Совиньон CI R5 развилось 28, Мерло CI 348 – 24 побега. В фазу интенсивного роста ягод на каждом побеге развилось по 30 шт. листьев при свисающем способе ведения прироста и по 38шт. листьев при вертикальном ведении прироста (Каберне-Совиньон CI R5), и 28 и 40 шт. листьев (Мерло CI 348), соответственно. В фазу созревания ягод среднее количество листьев на побегах у исследуемых сортклонов увеличилось на 2-4 шт., в зависимости от способа ведения прироста кустов.

Установлено, что у исследуемых сортклонов при вертикальном ведении прироста кустов увеличивается площадь листовой поверхности в 1,6-1,7 (фаза интенсивного роста ягод) и в 1,5-2,5раза (фаза созревания ягод); возрастает содержание хлорофилла в 1,5-2,3 и 1,5-3,2 раза, соответственно, и увеличивается его поверхностное содержание (рис.1). Происходит накопление биомассы и увеличение ее содержания на 7,44-14,61 и 11,26-42,11 г листьев /побег.

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Исследования, проведенные на плантациях клона R5 сорта Каберне-Совиньони клона 348 сорта Мерлопривитых на БхР Кобер 5ББ, в условиях Юга РМ показали:

- 1) у исследуемых сортклонов рост и развитие листовой поверхности зависит от сортовых особенностей, фаз вегетации и изменяется, в зависимости от системы ведения прироста кустов;
- 2) при вертикальном ведении прироста кустов происходит усиление фотосинтетической деятельности растений, увеличивается площадь листовой поверхности и возрастает содержание пластидных пигментов, что способствует увеличению продуктивности насаждений.

Библиография

- 1.Бриттон Г. Биохимия природных пигментов. М.: «Мир», 1986, 422с.
- 2.Дерендовская А.И., Штирбу А.В. Физиологические особенности привитых растений винограда//Монография, Saarbrücken: «LAP Lambert Academic Publishing», 2013, 133р.
- 3.Ермаков А.И., Арасимович В.В., Ярош Н.П. Методы биохимического исследования растений. Л.: «Агропромиздат», Ленинградское отделение, 1987, 508с.
- 4.Кушниренко М.Д., Курчатова Г.П., Крюкова Е.В. Методы оценки засухоустойчивости плодовых растений. Кишинев: «Штиинца», 1975, 22с.

5. Кухарский М.С., Унгуряну С.И, Костишану М.И. и др. Агротехническая оценка европейских клонов винограда, свободных от основных вирусов. В: Материалы III международной научно-практической конференции "InWine'2005", Кишинев, 2005, [online]. <http://www.vinmoldova.md/index.php?mod=content&id=539>(citat 06.08.2009).

УДК 637.352.075

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ТРАДИЦИОННОГО ТВОРОГА

Кироглу А.А., Дели М.Н.

Комратский государственный университет

tpshp.kdu@mail.ru

Аннотация: Промышленное производство творога получило широкое распространение в молочной промышленности. Сравнительная характеристика различных образцов дает возможность потребителям выявить наиболее подходящие продукты в свой рацион.

Resume: Industrial production of cottage cheese is widespread in the dairy industry. Comparative characteristics of different samples enables customers to identify the most suitable products in your diet.

Ключевые слова: производство, творог, характеристика, кисломолочный продукт, органолептические исследования, физико-химические показатели.

Key words: production, cottage cheese, characterization, a fermented milk product organoleptic study, physico-chemical parameters.

Творог – белковый кисломолочный продукт, приготовленный сквашиванием пастеризованного цельного или обезжиренного молока с удалением части сыворотки.

Творог имеет высокую пищевую ценность, так как содержит большое количество жира и белка (14-18 %). Особенно творог богат незаменимыми аминокислотами: триптофаном, метионином и лизином, поэтому рекомендуется при заболеваниях печени и сердца. Наличие в твороге лецитина и холина позволяет использовать его для лечения атеросклероза [1, стр.25].

Творог содержит большое количество минеральных веществ (кальция, фосфора, железа, магния), причем соотношение кальция и фосфора способствует их наиболее легкому усвоению.

Цель данной работы – оценить качество творога от разных производителей.

Сейчас на рынке продовольственных товаров представлено большое количество творога, как по ассортиментному составу, так и в зависимости от фирмы – производителя. Такое многообразие объясняется большой потребностью населения в данном товаре, являющимся традиционным продуктом питания в нашей стране. Однако в связи с большим спросом на творог объемы его фальсификации с каждым годом возрастают. В связи с этим представляется интересным провести анализ качества распространенных в Комрате видов творога.

Объектами исследования является творог обезжиренный и 4%-й жирности разных марок, приобретенные в розничной торговой сети города Комрат случайным образом:

- Творог «SANA», ООО «Фабрика Олой Пак» обезжиренный, 400 г. в полимерном контейнере;

- Творог «GRANCIOR», SA «JLC», жирностью 4%, 400 г. в полимерном контейнере.

Органолептические исследования проводятся по ГОСТ 28283-89 «Творог. Технические условия».