

НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ АГАРНИХ НАУК УКРАЇНИ
ТЕРНОПІЛЬСЬКА ДЕРЖАВНА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКА ДОСЛІДНА СТАНЦІЯ
ІНСТИТУТ КОРМІВ ТА СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА ПОДІЛЛЯ
ДЕПАРТАМЕНТ АГРОПРОМІСЛОВОГО РОЗВИТКУ ОДА
ТЕРНОПІЛЬСЬКА ФІЛІЯ ДЕРЖАВНОЇ УСТАНОВИ «ДЕРЖГРУНТОХОРОНА»
ФАКУЛЬТЕТ АГРАРНОЇ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ ТНЕУ
ФІРМА «ІС» УКРАЇНА

РОЛЬ НАУКИ У ПІДВИЩЕННІ ТЕХНОЛОГІЧНОГО РІВНЯ І ЕФЕКТИВНОСТІ АПК УКРАЇНИ

Матеріали
IV Всеукраїнської науково-практичної конференції
з міжнародною участю

Частина 1

15 – 16 травня 2014 року
Україна, м. Тернопіль

у на стійкість	143	Усов Олексій, Манько Катерина, Глубокий Олександр Урожайність та якість зерна сортів пшениці твердої ярої залежно від попередника	183
сія	146	Федорчак Юрій, Бровко Олександра Законодавчо-нормативне і наукове забезпечення охорони та підвищення родючості ґрунтів	186
їни	149	Філон Василь, Чернушенко Ігор Щодо інформативності «Агрохімічного паспорта поля, земельної ділянки»	189
/ складі	151	Філоненко Тетяна Ефективність вирощування ячменю ярого на чорноземі типовому за одностороннього внесення азотних добрив	190
<i>Brassica</i>	154	Фурман Володимир, Ткачук Святослав, Солодка Тетяна Впровадження нових сортів – перспективний шлях до збільшення прибутковості аграрного сектору	192
еважно	155	Худік Людмила, Мельник Олександр Органолептична оцінка яблук ранньозимових сортів за післязбиральної обробки 1-Метилциклоопреном	195
та азотних і	157	Чабан Володимир, Подобед Оксана Динаміка вмісту мікроелементів у чорноземі звичайному та їх находження в рослині кукурудзи	197
порід	159	Шубала Галина Вплив способів обробітку ґрунту на забур'яненість і видовий склад буз'янів в посівах пшениці сізимої	200
користання	162	Юречко Анатолій Ступінь фенотипового домінування за ознаками продуктивності у гібридів тютюну першого та другого покоління	203
овах	165		
області	167		
регіону	169		
івнічного	172		
води	174		
	177		
	179		
	181		
		Будяк Василь, Будяк Анна Вплив поліотантів на окремі біохімічні показники крові корів на тлі дії цеоліту за умов техногенного навантаження	204
		Васілів Андрій Вплив відбору за основними селекційними ознаками на показники відтворної здатності свиней	210
		Ворожбит Наталія Адаптація телят молочного періоду до дії низьких температур за різних технологічних умов утримання	212
		Жуков Володимир, Ратушняк Віталій Перетрансфер поживних речовин силосу з кукурудзи з різним рівнем структурних вуглеводів	215
		Іванов Михайло Характеристика лопатової пропелерної середньообертової мішалки для гомогенізації гнойових стоків	218

СЕКЦІЯ 1. РОСЛИНИЦТВО І ЗЕМЛЕРОБСТВО

Людмила Худік

асpirант

Олександр Мельник

д.с.-г.н., професор

Уманський національний університет садівництва
м. УманьОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ЯБЛУК РАНЬОЗИМОВИХ СОРТІВ
ЗА ПІСЛЯЗБІРАЛЬНОЇ ОБРОБКИ 1-МЕТИЛЦИКЛОПРОПЕНОМ

Яблука є найбільш споживаними плодами у нашій країні та світі. Якість їх та обсяг реалізації визначаються сукупністю досконалих споживчих характеристик (відповідна цільність, соковитість, структура м'якуща, смак і аромат). Інтенсивний метаболізм яблук ранньозимових сортів спричинює швидку втрату плодами якості під час тривалого зберігання. Післязбиральна обробка 1-метилциклопропеном уповільнює фізіологічно-біохімічні зміни та перестигання плодів, забезпечуючи кращу збереженість органолептичних характеристик на кінець зберігання. Мета дослідження – органолептична оцінка яблук ранньозимових сортів, оброблених 1-МЦП після збирання, під час зберігання і в умовах реалізації.

Зібрані у фазі збиральної стигlosti яблука сортів Кальвіль сніговий і Спартан охолоджували до температури $+5^{\circ}\text{C}$ та протягом доби обробляли 1-метилциклопропеном (SmartFresh, 0,068 g/m³, без обробки – контроль), іншу частину обробляли відразу після збирання. Плоди зберігали протягом шести місяців у фруктосховищі ФХ-770 за температури $+3\ldots+4^{\circ}\text{C}$ і відносної вологості повітря 85...95%, після чого витримували тиждень за температури 20°C . Органолептичну оцінку яблук проводили за десятибаловою шкалою постійно діючою дегустаційною комісією університету після шести місяців зберігання.

За післязбиральної обробки 1-МЦП оцінка аромату плодів сорту Кальвіль сніговий і Спартан без попереднього охолодження нижча на 0,6 та 0,8 бала, попередньо охолоджених – на 0,9 бала. Твердість та хрусткість м'якуща оброблених яблук сортів Кальвіль сніговий і Спартан суттєво вища від контрольних варіантів із відповідно на 2,2 й 2,3 та 2,1 й 2,3 бала вищим показником для попередньо охолоджених плодів та 1,5 й 1,4 і 1,7 й 1,6 бала – для неохолоджених. Деяке підвищення хрусткості (на 0,3 бала) відмічено дегустаторами в оброблених 1-МЦП яблуках сорту Кальвіль сніговий після семидобової експозиції за температури 20°C поряд із зниженням показника для необроблених яблук цього ж сорту та в усіх варіантів сорту Спартан.

Оброблені 1-МЦП яблука обох сортів з попереднім охолодженням у півтора рази соковитіші від необроблених, а соковитість неохолоджених сорту Кальвіль сніговий істотно вища на 1,2 і сорту Спартан – на 1,5 бала. Семидобова експозиція в умовах 20°C зумовила істотне підвищення рівня показника обробленими плодами сортів Кальвіль сніговий і Спартан без

охолодження на 0,6 і 0,3 та 0,4 й 0,7 бала – охолодженими яблуками, поряд зі зниженням оцінки для необроблених яблук обох помологічних сортів.

За борошнистістю консистенції істотно кращими визнано оброблені плоди обох помологічних сортів (5,9 бала для сорту Кальвіль сніговий і 6,4 бала – сорту Спартан), причому яблука з попереднім охолодженням перевищували оцінку контрольних варіантів в більш ніж півтора рази. Після тижневої експозиції за температури 20°C борошнистість яблук всіх варіантів зростала із суттєво вищим рівнем для необроблених плодів.

На кінець зберігання солодкість смаку яблук усіх варіантів визнано помірно середньою з максимальним рівнем 5,7 балів для оброблених плодів сорту Спартан, проте різниці для обох сортів неістотні. Крім того, дегустаторами зафіксовано зниження солодкого смаку яблук в результаті семидобової експозиції за температури 20°C. Натомість кислотність смаку оброблених 1-МЦП плодів сорту Кальвіль сніговий виявилася істотно вищою на 1,2 бала, порівняно з плодами без обробки, їй досягла максимальної оцінки 5,8 балів, що в понад півтора рази вище кислотності оброблених яблук сорту Спартан.

Загальні дегустаційні оцінки оброблених яблук обох помологічних сортів істотно вищі, порівняно з плодами без обробки, причому на більш ніж 1,7 бала для яблук сорту Кальвіль сніговий. У цілому, післязбиральна обробка 1-МЦП забезпечила вище середньої загальну оцінку (6,5 бала) і максимальну серед всіх варіантів попередньо охолоджених яблук сорту Кальвіль сніговий після шестимісячного зберігання, а 85% дегустаторів відзначили ці плоди як кращий зразок.

Подяка польській фірмі «Агрофреш» за надання препарату SmartFresh.

ДИНАМІКА ВІДБІРУ

Система вирощування і їх урожайності агрономічного станом рослин цього, мета мікроелементів кукурудзи на п

Дослідж дослідних ста звичайний мал % та чорнозем. Забезпеченість Методи дослідів відбирали з о розвитку кукурудзи. Одночасно від вилучення рух ААБ рН 4,8 (% зразків проводилися азотної кислотою атомно-абсорбційною методом температур. Є програм математичного

Узагальне кукурудзи дало впродовж всієї подорожністі по формам за всією характерною по мала вигляд всіх