

ИЗМЕНЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ САХАРОВ В ПЛОДАХ ЯГОД В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ДЛИТЕЛЬНОСТИ ХРАНЕНИЯ В ЗАМОРОЖЕННОМ ВИДЕ

Бабина А.А., Ушакова Ю.Н.

Вятский государственный университет
610000, г. Киров, ул. Московская, д. 36

Ягоды имеют умеренное количество сахаров, в основном моносахаридов, и отличаются высоким содержанием глюкозы и фруктозы и низким сахарозы.

Определение концентрации фруктозы, глюкозы и сахарозы в пробах ягод (см. таблицу) проводили методом капиллярного электрофореза на приборе «Капель-105М».

Содержание сахаров в пробах ягод

Проба	Показатель		
	Фруктоза, мг/л	Глюкоза, мг/л	Сахароза, мг/л
Малина «Новость Кузьмина», свежая	5220,0	3930,0	1560,0
Малина «Новость Кузьмина», заморозка 6 месяцев	4820,0	1640,0	800,0
Малина «Новость Кузьмина», заморозка 1 год	2210,0	1490,0	200,0
Малина лесная, свежая	2060,0	1790,0	667,0
Малина лесная, заморозка 1 год	1890,0	1860,0	202,0
Смородина «Жемчужная», свежая	4490,0	2720,0	769,0
Смородина «Жемчужная», заморозка 1 год	3770,0	2690,0	303,0

Длительное низкотемпературное хранение привело к снижению массовой концентрации сахаров в ягодах малины и смородины по сравнению со свежими образцами. Для садовой малины «Новость Кузьмина» определено, что при хранении в замороженном виде в течение 6 месяцев потери сахаров составили 32%, а при хранении в течение 1 года – 63%. Для лесной малины – при хранении в замороженном виде в течении 1 года потери сахаров составили 12%. Смородина «Жемчужная» при хранении в замороженном виде в течении 1 года потеряла 15% от общей концентрации сахаров.

Наилучшие показатели при хранении в замороженном виде в течение 1 года определены для лесной малины (12%) и смородины «Жемчужная» (15%).

Влияющие факторы на снижение концентрации сахаров: вид и сорт ягод, длительность заморозки.