

19-3766

ДУБЛЕТ

А.А. РИХТЕР

**ВКУС И АРОМАТ ПЛОДОВ
В ЖИЗНИ ЧЕЛОВЕКА**

16-03767



А.А. РИХТЕР

**ВКУС И АРОМАТ ПЛОДОВ
В ЖИЗНИ ЧЕЛОВЕКА**

Симферополь
ИТ «АРИАЛ»
2019

УДК 612.87: 633.81 : 581.47: 612.013: 599.89

ББК 42.35

Р 558

*Рекомендовано к публикации Институтом физиологии растений
им. К.А. Тимирязева Российской Академии Наук (ИФР РАН)
(письмо 12313/9311-39 от 05.02.2019 г.) на основании решения
Ученого совета ИФР РАН (протокол № 1 от 15.01.2019 г.)*

Рецензенты:

Работягов В.Д., главный научный сотрудник лаборатории ароматических и лекарственных растений ФГБУН «НБС-ННЦ», РАН д.б.н., профессор;

Драгавцева И.А., главный научный сотрудник лаборатории управления воспроизводством в плодовых агроценозах и экосистемах ФГБНУ СКФНЦСВВ, д. с.-х. наук, профессор;

Соколова Е.А., заведующая редакционной секцией БИО ВИР, Всероссийский институт генетических ресурсов растений им. Н.И. Вавилова (ВИР), д. б. н.;

Причко Т.Г., заведующая лабораторией хранения и переработки плодов ФГБНУ СКФНЦСВВ д. с.-х. наук, профессор.

Рихтер А.А.

Р 558 Вкус и аромат плодов в жизни человека : монография / А.А. Рихтер. – Симферополь : ИТ «АРИАЛ», 2019. – 312 с.
ISBN 978-5-907118-69-0

Рассмотрены актуальные проблемы оценки биохимических признаков, обуславливающих вкус и содержание летучих органических соединений плодов известных сортов абрикоса, алычи, персика, нектарина и инжира. Показана связь продолжительности формирования и созревания плодов с их химическим составом и качеством. Влияние различной окраски плодов на их вкус и аромат. Приведены сведения о химических компонентах аромата плодов перечисленных культур и их роли в формировании вкусовых особенностей.

Монография рассчитана на научных сотрудников и аспирантов по биохимии, плодоводству и селекции плодовых культур, биологов и преподавателей вузов.

УДК 612.87: 633.81 : 581.47: 612.013: 599.89

ББК 42.35

ISBN 978-5-907118-69-0

© Рихтер А.А., 2019

© ИТ «АРИАЛ», 2019

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1. ФОРМИРОВАНИЕ ВКУСОВЫХ ОЩУЩЕНИЙ ..	12
1.1. Зрительная оценка цвета пищевого продукта и его вкуса	12
1.2. Характеристика вкусовых ощущений	19
1.3. Связь аромата плодов с их вкусом.....	27
1.4. Влияние микрофлоры на вкус и аромат плодов	46
2. АБРИКОС (<i>Armeniaca vulgaris</i> Lam.)	61
2.1. Происхождение, распространение и практическое применение плодов абрикоса	61
2.2. Объекты и методы исследования	64
2.2.1. Объекты исследования.....	64
2.2.2. Методы исследования	65
2.3. Влияние длительности периода формирования плодов сортов и гибридов абрикоса на их качество	67
2.4. Формирование плодов абрикоса в условиях недостатка влаги.....	83
2.5. Аромат плодов сортов абрикоса с белой и ярко оранжевой окраской кожицы и мякоти	89
2.6. Аромат плодов сортов абрикоса с зеленовато-белой и светло-оранжевой окраской	97
2.7. Аромат плодов сортов абрикоса со светлоокрашенными плодами	102
2.8. Аромат плодов межродовых гибридов <i>Prunus brigantia</i> Vill. x <i>Armeniaca vulgaris</i> Lam.	112

3. АЛЫЧА (<i>Prunus cerasifera</i> Ehrh.)	125
3.1. Происхождение современных сортов и использование плодов.	125
3.2. Влияние длительности периода формирования плодов сортов алычи на их качество.....	126
3.3. Прогнозирование качества плодов у сортов алычи..	137
3.4. Формирование окраски плодов у сортов алычи разных сроков созревания	146
3.5. Особенности растений рода <i>Prunus</i> L. с антоциановой окраской мякоти плодов и листьев.....	156
3.6. Биохимические особенности плодов исходных форм и гибридов F ₁ и F ₂ <i>P. brigantia</i> Vill. с <i>P. cerasifera</i> Ehrh.	166
3.7. Аромат плодов сортов алычи (<i>P. cerasifera</i> Ehrh.)....	180
4. ПЕРСИК <i>Persica vulgaris</i> Mill.	187
4.1. Распространение растений персика, нектарина и использование их плодов	187
4.2. Роль продолжительности созревания плодов персика в формировании их химического состава	191
4.3. Биохимические особенности плодов нектарино-миндальных и нектарино-персико-миндальных гибридов	211
4.4. Аромат плодов сортов персика и нектарина	219
5. ИНЖИР (<i>Ficus carica</i> Linn.)	229
5.1. Происхождение и распространение.	229
5.2. Аромат соплодий инжира	233
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	240
ЛИТЕРАТУРА.....	246