

20-3028

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



А.Ю. Медеяева, А.Ф. Бухаров, Ю.В. Трунов

**СОРТИМЕНТ ОВОЩНЫХ КУЛЬТУР
ДЛЯ СОЗДАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Монография

20-3028



Мичуринск-наукоград РФ, 2020

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Министерство высшего образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»
Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
«Федеральный научный центр овощеводства»



А.Ю. Меделева, А.Ф. Бухаров, Ю.В. Трунов

**СОРТИМЕНТ ОВОЩНЫХ КУЛЬТУР
ДЛЯ СОЗДАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Монография

Мичуринск-научоград РФ
2020

УДК 635.1/8.615.85
ББК 41.3:42.34.36.912
М 42

Печатается по решению
Научно-технического совета
Мичуринского ГАУ
(протокол № 3 от 24.03.2020).

Рецензенты:

М.С. Гинс – доктор сельскохозяйственных наук, профессор,
член-корреспондент РАН (Федеральный научный центр овощеводства)
О.М. Блишников – кандидат технических наук, доцент
(Мичуринский государственный аграрный университет)

М42 **Меделяева А.Ю.** Сортимент овощных культур для создания продуктов питания функционального назначения : *монография* / А.Ю. Меделяева, А.Ф. Бухаров, Ю.В. Трунов. – Мичуринск: Изд-во Мичуринского ГАУ, 2020. – 159 с.

ISBN 978-5-94664-420-4

В условиях Центрального региона России проведена комплексная агротехнологическая оценка сортимента 9 овощных культур как сырья для получения натуральных диетических продуктов питания функционального назначения. Установлено соответствие биохимического состава новых натуральных диетических продуктов питания функционального назначения на основе овощного сырья и технологических инструкций по их производству государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

Выделены сорта овощных культур с высокой урожайностью, питательной ценностью и содержанием биологически активных веществ, пригодные для переработки. Показаны основные пути совершенствования отечественного сортимента овощных культур, предназначенных для консервирования.

Разработаны рецептуры и новые нетрадиционные технологии производства натуральных диетических продуктов питания функционального назначения – икра из кабачков диетическая, овощи, консервированные в томатном соке «Пикантные», овощи в деликатесной заливке, овощи свежие в упаковке с использованием овощного сырья с высоким содержанием биологически активных веществ, отвечающие требованиям и нормам качества и безопасности пищевой продукции.

Книга предназначена для научных работников, преподавателей, студентов и аспирантов высших учебных заведений агрономического и биологического направления, специалистов и руководителей сельскохозяйственных предприятий.

УДК 635.1/8.615.85
ББК 41.3:42.34.36.912

ISBN 978-5-94664-420-4

© Меделяева А.Ю., Бухаров А.Ф.,
Трунов Ю.В., 2020
© Издательство Мичуринского ГАУ, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
Глава 1. Селекция и оценка сортимента овощных культур для создания продуктов питания функционального назначения (обзор литературы)	7
1.1. Значение и современные тенденции производства и потребления овощей.....	7
1.2. Овощные культуры, используемые для производства продуктов функционального назначения.....	12
1.3. Селекция на повышенное содержание биологически активных веществ и ее использование при получении продуктов питания функционального назначения.....	23
1.4. Создание новых продуктов переработки овощей – основа повышения разнообразия и качества здорового питания.....	27
Глава 2. Условия, объекты и методика исследований	36
2.1. Условия и объекты исследований.....	36
2.2. Методика проведения исследований.....	37
Глава 3. Сортовые особенности формирования урожайности и качества продукции овощных культур	40
3.1. Кабачки и патиссоны.....	40
3.2. Тыква крупноплодная.....	57
3.3. Морковь.....	68
3.4. Лук репчатый.....	74
3.5. Томат.....	79
3.6. Перец.....	82
3.7. Брокколи.....	86
3.8. Сельдерей.....	94
Глава 4. Разработка новых видов натуральных диетических продуктов питания функционального назначения	100
4.1. Икра из кабачков диетическая.....	100
4.2. Овощи в томатном соке «Пикантные».....	110
4.3. Овощи в деликатесной заливке.....	118
4.4. Овощи свежие в упаковке.....	125
Глава 5. Экономическая эффективность производства овощных культур и продуктов переработки овощного сырья	130
Заключение	135
Библиография	139