

С 7-12035



**Е. Н. Седов
М. А. Макаркина
Н. С. Левгерова**

С 7-12035

**БИОХИМИЧЕСКАЯ
И ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ
ХАРАКТЕРИСТИКА
ПЛОДОВ ГЕНОФОНДА
ЯБЛОНИ**

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ НАУК
ГНУ ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
СЕЛЕКЦИИ ПЛОДОВЫХ КУЛЬТУР



Биохимическая и технологическая характеристика плодов генофонда яблони

Орел
Изд-во ВНИИСПК
2007

УДК 634.11:631.52:581.19:664.85
С-28

Печатается по решению Ученого Совета
ГНУ Всероссийский НИИ селекции плодовых культур
(протокол № 15, от 21 декабря 2006 г.)

С-28 Седов Е. Н., Макаркина М. А., Левгерова Н. С. Биохимическая и технологическая характеристика плодов генофонда яблони. – Орел: Изд-во ВНИИСПК, 2007. – 312 с.

Ценные замечания по рукописи были сделаны рецензентами: Н. Г. Красовой, З. А. Седовой, Л. А. Грюнер, Е. Н. Джигадло, Е. А. Долматовым.

Авторы с признательностью учли эти замечания при окончательной доработке текста книги.

ISBN 978-5-900705-34-7

© Всероссийский научно-исследовательский институт селекции плодовых культур

© Е. Н. Седов,
М. А. Макаркина,
Н. С. Левгерова

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	5
1. ЯБЛОКИ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА, ИХ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ И ЛЕЧЕБНОЕ ЗНАЧЕНИЕ И ЗАДАЧИ СЕЛЕКЦИИ.....	7
2. БИОХИМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПЛОДОВ ГЕНОФОНДА ЯБЛОНИ	12
2.1. Растворимые сухие вещества.....	16
2.2. Сахара	46
2.3. Органические кислоты	66
2.4.Сахарокислотный индекс (СКИ)	85
2. 5. Пектиновые вещества	95
2.6. Аскорбиновая кислота (АК, витамин С).....	104
2.7. Р-активные вещества (витамин Р)	149
2.8. Дубильные вещества.....	168
3. БИОХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПЛОДОВ У КЛОНОВ И ТЕТРАПЛОИДНЫХ ФОРМ СОРТОВ ЯБЛОНИ.....	171
3.1. Биохимическая характеристика плодов у сортов, их спонтанных и индуцированных клонов	171
3.2. Биохимический состав плодов у сортов и их тетраплоидных клонов	174
4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПЛОДОВ ГЕНОФОНДА ЯБЛОНИ.....	176
4.1. Роль технологического изучения сортов и современные тенденции развития сырьевых насаждений.....	176
4.2. Химико-технологические показатели плодов яблони различных сортов, предназначенных для переработки	181
4.3. Технологические и потребительские качества продуктов переработки изучавшихся сортов яблони.....	199
4.3.1. Компот.....	199
4.3.2. Варенье.....	207
4.3.3. Джем.....	215
4.3.4. Сок.....	222

4.4. Взаимосвязь некоторых химико-технологических показателей плодов и органолептических показателей продуктов переработки.....	237
4.5. Сохранность Р-активных катехинов в консервах из яблок различных сортов.....	239
4.6. Подбор сортов яблони для сырьевых насаждений.....	243
4.7. Селекция сортов яблони для сырьевых садов – перспективы и возможности.....	246
4.8. Что можно приготовить из яблок в домашних условиях	252
5. РЕЗУЛЬТАТЫ И ЗАДАЧИ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШИХ ИССЛЕДОВАНИЙ	259
6. ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	265
ЛИТЕРАТУРА	278