

перспективы развития : сб. науч. тр. VI Нац. науч.-практ. конф., Москва, 4 июня 2025 г. / Моск. гос. акад. ветеринар. медицины и биотехнологии — МВА им. К. И. Скрябина. — М., 2025. — С. 181–186.

4. *Петухов, М. М.* К вопросу о фальсификации мяса и мясных продуктов / М. М. Петухов, А. И. Шилов // Экономический рост Республики Беларусь: глобализация, инновационность, устойчивость : материалы XVII Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 16 мая 2024 г. / Бел. гос. экон. ун-т. — Мн. : Колорград, 2024. — С. 211–212.

*1-е место по итогам работы секции  
СНИЛ «Товаровед»*

***В. Д. Павлович, В. А. Мельникова, Ю. М. Пинчукова  
БГЭУ (Минск)***

## **ИЗМЕНЕНИЕ КАЧЕСТВА ЯГОД ГОЛУБИКИ ОТДЕЛЬНЫХ СОРТОВ НА ПУТИ ТОВАРОДВИЖЕНИЯ**

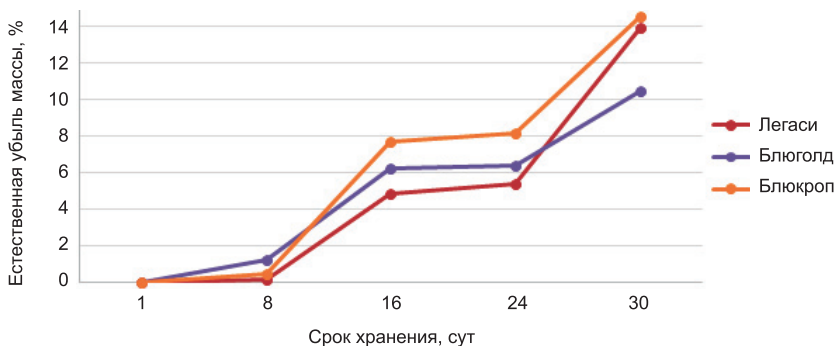
Среди ягодных культур, возделываемых в Беларуси на промышленной основе, большую популярность приобретает голубика высокорослая. Ее ягоды обладают десертным вкусом и сбалансированным содержанием биологически активных соединений.

Употребляют голубику чаще всего в свежем виде в местах выращивания культуры. При хранении и доведении до потребителя (при плановых поставках в супермаркеты и др.) качество ягод и эффективность их употребления может снижаться. Одним из важных качественных показателей ягодного сырья является их сохраняемость [1].

Ягоды голубики высокорослой относятся к продуктам с ограниченным сроком хранения, обусловленным их физиолого-биохимическими особенностями: интенсивным дыханием, высокой скоростью транспирации, тонкой кутикулой и подверженностью микробиологической порче. В результате часть ягод теряет товарный вид и питательную ценность на этапах хранения, транспортировки и реализации. В связи с этим актуальной задачей является изучение сохраняемости плодов голубики разных сортов в условиях холодильного хранения.

Цель исследований — определение сохраняемости плодов голубики разных сортов, интродуцированных в Беларусь, в условиях обычной газовой среды при низких положительных температурах.

Изучен процесс естественной убыли новых сортов голубики высокорослой (Легаси, Блюголд) в течение 30 дней в условиях хранения голубики в камере холодильника при температуре 3–4 °С и ОВВ 10 %. После обобщения полученных данных по изменению массы исследуемых образцов, а также сортировки ягод неудовлетворительного качества рассчитаны значения естественной убыли для исследуемых образцов (см. рисунок).



Потеря массы ягод голубики в процессе хранения

В результате исследования показателей естественной убыли ягод голубики была установлена четкая зависимость потери их массы от продолжительности хранения и сортовых особенностей. По мере увеличения продолжительности хранения выход здоровых ягод в среднем уменьшался от 99 % после одной недели до 84 % к 30-му дню. Наибольшие потери (14,5 % ягод) были зафиксированы у голубики сорта Блюкроп с наименее плотной кожицей и консистенцией мякоти, что подтверждает ключевую роль структурно-механических свойств ягоды в процессе транспирации. Наилучшую сохраняемость показали ягоды сорта Блюголд, естественная убыль которых составила 10,4 % на 30-е сутки. Ухудшение качества и физиологические расстройства плодов голубики исследуемых сортов отмечалось после 16 суток хранения. Порча плодов голубики от развития паразитарных заболеваний во время хранения появилась после 16 суток хранения. Наибольшее количество гнилых и пораженных плесенью ягод на 30-е сутки отмечено для голубики сорта Блюголд — их более 20 % массы. Целеобразный выход товарной ягоды (более 90 % массы) [2] отмечен для голубики всех исследуемых сортов с хранением в течение трех недель.

### Источники

1. *Голубович, М. П.* Хранение и переработка ягодного сырья / М. П. Голубович, А. Л. Петрович. — Мн. : Бел. навука, 2020. — 285 с.
2. *Дрозд, О. В.* Влияние периода хранения на срок реализации ягодной продукции голубики высокорослой / О. В. Дрозд // Плодоводство. — 2024. — № 36. — С. 101–105.