

УДК 634.85-02

## ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ТЕХНИЧЕСКИХ СОРТОВ ВИНОГРАДА

*Чергинцова К.А., студентка 2 курса факультета агробиологии  
и земельных ресурсов  
Научный руководитель – Айсанов Т.С, к.с.-х.н.  
ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ*

**Ключевые слова:** *Показатели качества, технические сорта, химический состав винограда, показатели зрелости.*

*Работа посвящена выявлению основных параметров качества, а также характеристик технологических сортов винограда, для создания продукции с высокими потребительскими свойствами.*

Так как виноград технических сортов предназначен для переработки, то главной его отличительной чертой является это содержание сока. Количество получаемого из ягод технических или винных сортов винограда сока может достигать 75–85%. Второй очень важный показатель – это соотношение массы гребня и веса ягод, находящихся на кисти. Чем плотнее кисть и меньший вес приходится на гребень, тем ценнее сырье [1].

Но при этом внешний вид грозди, гармоничность окраски и размер плодов не столь важны, как механический и химический состав ягод, сахаристости и кислотности, от которых будет зависеть вид и качество получаемой продукции. Получение достойного урожая на винограде технического сорта зависит не только от генетических и биологических характеристик растения, но и от условий выращивания [2].

Еще одним не менее важным показателем качества всех сортов винограда, является отсутствие повреждения ягод вредителями и болезнями.

Так же качество винограда столовых и технических сортов зависит от показателей зрелости. Данный показатель характеризуется соотношением сахаристости и кислотности в соке ягод – глюкоацидометрический показатель [3].

В ягодах свежего винограда содержится до 30% легкоусвояемых сахаров – глюкозы, фруктозы и небольшое количество сахарозы. Фруктоза усваивается организмом человека без участия поджелудочной железы, а это имеет большое значение в профилактике диабета [4].

Виноград отличается высоким содержанием витаминов групп А, С, Р, В (В и других), витамина РР. В соке ягод выявлен тиамин (В), пантотено-

вая (В) и никотиновая (РР) кислоты, пиридоксин (В) и инозит. Количество витаминов группы В, аминокислот, полезных для человека микроэлементов в свежих ягодах винограда во многом зависит от срока созревания сорта, наличия или отсутствия семян в ягодах, степени их развития, высоты над уровнем моря и технологических приёмов возделывания [5].

*Библиографический список:*

1. Особенности выращивания винограда на черноземных почвах Ставропольского края / И.С. Полетаева, К.Е. Бурцева, Я.А. Харламов, Т.С. Айсанов // Современные проблемы садоводства и виноградарства и инновационные подходы к их решению: сборник научных трудов международной научно-практической конференции. – 2016. – С. 51-55.
2. Матузок, Н.В. Влияние биометрических показателей на урожай и его качество кустов винограда сортов различного происхождения / Н.В. Матузок, Т.И. Кузьмина // Потенциал и перспектива современной науки. Материалы всероссийской научно-практической конференции преподавателей, молодых ученых. Посвящается 20-летию со дня Рождения филиала КубГУ г. Геленджика. – 2016. – С. 80-83.
3. Казначеева, Ю.С. Влияние погодных условий на качество урожая технических сортов винограда / Ю.С. Казначеева, Т.С. Айсанов // Научные основы развития сельскохозяйственного производства в России. Материалы всероссийской научно-практической конференции посвященной 85-летию факультета агротехнологии и землеустройства. – 2017. – С. 101-107.
4. Дикань, А.П. Урожай и качество винограда сорта Фетяска белая при использовании для нагрузки замещающих почек зимующих глазков / А.П. Дикань // Магарач. Виноградарство и виноделие. – 2015. – № 2. – С. 10-13.
5. Хмельниченко, Д.С. Роль сорта в интенсификации отрасли виноградарства и виноделия / Д.С. Хмельниченко, Т.С. Айсанов // Сборник научных трудов Всероссийского научно-исследовательского института овцеводства и козоводства. – 2016. – Том 1, № 9. – С. 598-600.

## **THE MAIN INDICATORS OF QUALITY OF TECHNICAL GRAPE VARIETIES**

***Chergintsova K. A***

**Keywords:** *quality indicators, technical grades, chemical composition of grapes, maturity indices, products of processing, organic acids.*

*The work is devoted to the identification of the main parameters of quality and characteristics of technological grape varieties to create products with high consumer properties.*