УДК 620.2:634.73:664-4

ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ЯГОД ГОЛУБИКИ САДОВОЙ, ВЫРАЩЕННОЙ В УСЛОВИЯХ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Анна Викторовна Галкина

ассистент

numnia@mail.ru

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

Аннотация. В статье описана товароведная характеристика ягод голубики садовой, рассмотрен потребительский рынок и представленные на нем сельскохозяйственные производители голубики

Ключевые слова: голубика, товароведная характеристика, органолептическая оценка, упаковка, качество.

Употребление неполноценной пищи низкокалорийной, либо недостаточно богатой ценными биологическими веществами приводит к неполноценному питанию, дефициту микронутриентов и нарушению продовольственной безопасности в целом. В соответствии с положениями Доктрины продовольственной безопасности, разработанной с учетом рекомендаций ФАО, обеспечение продовольственной безопасности является ключевой задачей в России, направленной на снабжение граждан страны качественными и недорогими продуктами питания. Следовательно, улучшение качества продуктов питания, введение в пищу наиболее ценных по биохимическому составу ингредиентов, расширение ассортимента употребляемой еды является приоритетной задачей. Большое значение имеет введение в пищу нетрадиционных или малораспространенных культур, например, таких как голубика.

Ягоды голубики рекомендованы ООН, как один из самых полезных продуктов, для здорового питания [7, 8]. Многочисленными научными исследованиями доказаны антиоксидантные свойства голубики, ее противовоспалительный, желчегонный и мочегонный эффект. Помимо этого, ягоды голубики повышают остроту зрения и не являются аллергенами.

Впервые из дикорастущей в возделываемую садовую культуру голубика была выведена в США, где и сейчас продолжается выведение новых сортов и выращивание ягод голубики в промышленных масштабах. Позже голубику стали успешно возделывать в Канаде, Германии, Италии, Австралии, странах южной Америки, Новой Зеландии, Беларуси и др. В нашей стране, в связи с климатическими и географическими особенностями голубику, в промышленных масштабах выращивают не везде, так как культура требует особой агротехники [5]. Но в последнее время эта культура заслуженно завоевывает свое место на потребительском рынке. Голубику в России выращивают в Ленинградской, Калининградской, Воронежской, Ростовской, Нижегородской областях, Ставропольском крае [3, 4].

Голубика – сезонный продукт, на потребительском рынке ее можно встретить в летний период, с июня по август. Ягоды садовой голубики можно приобрести во фруктовых отделах супермаркетов, на рынке, в павильонах, чаще всего это индивидуальная полимерная упаковка массой до 500 г.

В настоящее время в России голубика очень мало или практически вовсе не перерабатывается на предприятиях пищевой промышленности. Соответственно, отсутствует необходимое для этого товароведное и технологическое оборудование, что является сдерживающим фактором повышения товарного производства и эффективного потребления. Поэтому очень важна оценка потребительской ценности ягод голубики высокорослой, новых сортов и систематизации ее товароведно-технологических свойств. Сбор сырья производится вручную, так как ягоды созревают неравномерно, являются очень «нежными» и не подходят для механизированной сборки.

С целью оценки потребительских свойств ягод голубики была проведена органолептическая оценка. Объектами исследований послужили 5 образцов голубики различных сортов. Это Эллиот, Блюкроп, Норт Кантри, Чандлер, Дениз Блю, выращенные в Мичуринском районе Тамбовской области в ООО «Агрофирма СадМашСервис». Данное сельскохозяйственное предприятие реализует ягоды голубики, упакованные в полимерную тару массой нетто 1 кг.

Голубика, предназначенная для продажи населению, должна соответствовать требованиям, указанным в ГОСТ 34219-2017 "Голубика и черника свежие. Технические условия". Этот стандарт регулирует характеристики, такие как внешний вид, уровень зрелости и общее состояние ягод, их аромат и вкус, а также процентное содержание ягод, не соответствующих указанному сорту. Присутствие любых растительных примесей, вредителей сельскохозяйственных культур, а также загнивших или испорченных ягод – строго запрещено.

В соответствии с положениями стандарта, ягоды голубики всех сортов, предлагаемых к продаже, должны быть свежими, здоровыми, с однородным цветом, неповрежденными, чистыми и без избыточной влаги. Для второго и

третьего сортов допускается небольшое выделение сока. Ягоды должны обладать достаточной зрелостью, чтобы выдерживать транспортировку. Вкус и запах должны быть характерными, без каких-либо посторонних привкусов или запахов [6].

Органолептическая оценка ягод голубики, произведенных ООО «Агрофирмой «СадМашСервис» в Мичуринском районе Тамбовской области, проводилась в соответствии с требованиями ГОСТ 34219-2017. Анализ включал визуальную оценку, определение стадии зрелости, изучение состояния ягод, дегустацию и оценку цвета, а также выявление посторонних включений. Проанализированные ягоды выделялись насыщенным синим оттенком с типичным восковым покрытием; поверхность была чистой, сухой, без избытка влаги, неповрежденной, без признаков деформации. Вес одной ягоды колебался в пределах 1,5-2 граммов. Аромат и вкус голубики соответствовали заявленному сорту, были приятными, без нежелательных послевкусий. Вкусовые качества – гармоничное сочетание кислинки и сладости, вызывающее положительные ощущения.

Проанализировав данные органолептической оценки, можно сделать вывод, что ягоды голубики, заслуженно пользуются высоким спросом у населения. Обладая хорошими вкусовыми качествами, богатым микронутриентным составом и полезными свойствами эта культура является идеальным объектом исследования. Она может быть рекомендована для употребления в пищу как в сыром виде – тогда сохраняется максимальное количество ценных элементов, так и в переработанном, в том числе в функциональных продуктах питания [1, 2].

Список литературы:

1. Галкина А. В., Блиникова О.М., Новикова И.М. Органолептическая оценка качества ягод голубики // Экологические проблемы в отечественном садоводстве (V Потаповские чтения): Материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции с международным участием,

посвященной памяти доктора сельскохозяйственных наук, профессора, лауреата Государственной премии В.А. Потапова, Мичуринск, 16 ноября 2023 года. Мичуринск-наукоград РФ: Общество с ограниченной ответственностью "БИС", 2023. С. 51-56. – EDN IFPTQH.

2. Галкина А. В., Блиникова О.М. Применение ягод голубики в продуктах функционального назначения // Наука и Образование. 2024. Т. 7. № 2. – EDN SETCZE.

3. Плодоношение сортов голубики высокорослой в условиях ЦЧР / Л.В. Григорьева, И.В. Муханин, О.В. Жбанова, Е.В. Дорохова // Наука и Образование. 2020. Т. 3. № 4.

4. Григорьева Л.В., Муханин И.В., Дорохова Е.В. Урожайность сортов голубики высокорослой в различных субстратах // Вестник Мичуринского ГАУ. 2023. № 1 (72). С. 6-10.

5. Григорьева Л.В., Муханин И.В., Дорохова Е.В. Влияние зимнего укрытия насаждений голубики высокорослой агроволокном на состояние растений в условиях ЦЧР // Вестник Мичуринского ГАУ. 2023. № 3 (74). С. 17-21.

6. ГОСТ 34219-2017. Черника и голубика свежие. Общие технические условия. Издание официальное. Москва. Стандартинформ – 2018.

7. Масанский С. Л., Пинчукова Ю М. Голубика высокорослая в школьном питании: структурно аналитическое моделирование потребительских свойств // Вестник ВСГУТУ. 2025. №1 (96).

8. Zou H., Ye H., Zhang J. et al. Recent advances in nuclear receptors-mediated health benefits of blueberry // Phytomedicine. 2022. Vol. 100. P. 154063.

UDC 620.2:634.73:664-4

**COMMODITY CHARACTERISTICS OF GARDEN BLUEBERRIES
GROWN IN THE TAMBOV REGION**

Anna V. Galkina

assistant

numnia@mail.ru

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

Annotation. The article describes the commodity characteristics of garden blueberries, examines the consumer market and agricultural producers of blueberries represented on it.

Keywords: blueberry, commodity characteristics, organoleptic assessment, packaging, quality.

Статья поступила в редакцию 30.04.2025; одобрена после рецензирования 20.06.2025; принята к публикации 30.06.2025.

The article was submitted 30.04.2025; approved after reviewing 20.06.2025; accepted for publication 30.06.2025.