

III ЕВРОПЕЙСКИЙ СЕМИНАР «ПРОИЗВОДСТВО КАЧЕСТВЕННОЙ ОБЛЕПИХИ»

14-16 октября 2014 г. в г. Наантали (учебный центр Херранкуккаро, Финляндия) состоялся 3-й европейский семинар «Производство качественной облепихи», организованный МТТ исследовательским институтом продовольствия Финляндии и Немецким обществом облепихи и дикорастущих плодов.

Цель семинара – обмен опытом по вопросам, связанным с выращиванием и переработкой облепихи, развитие международного научного и делового сотрудничества.

В семинаре принимали участие 60 ученых, производителей продукции (посадочный материал, плоды и продукты переработки) из 11 стран: Беларуси, Великобритании, Германии, Латвии, Литвы, России, Румынии, Финляндии, Швейцарии, Швеции, Эстонии.

Основными вопросами, обсуждаемыми на семинаре, были: вредители и болезни облепихи; технологии возделывания облепихи в Европе и качество облепихи. По каждому из трех направлений было представлено 2 ключевых доклада: «Биология облепиховой мухи и меры борьбы с вредителем в Алтайском крае» (Л.Д. Шаманская, НИИСС им. М.А. Лисавенко, г. Барнаул), «Опыт интегрированной защиты от европейской вишневой мухи и его применение для облепиховой мухи» (Клаудиа Даниель, Исследовательский институт органического земледелия, Швейцария), «Обзор технологий выращивания облепихи и их изменение» (Фридрих Хене, Германия), «Опыт выращивания и уборки облепихи в Латвии» (Андрис Брувелис, Латышская облепиховая ассоциация), «Стандартизация облепихи – локальные и глобальные аспекты и требования» (Томас Мерзель, Берлинский технический университет, Германия), «Стандарты качества, необходимые для облепихи – деловая перспектива» (Дэвид Игле, British seabuckthorn Co Ltd, Великобритания).

Постерная сессия включала 16 докладов, в которых были представлены результаты исследований химического состава плодов, листьев и семян облепихи; мониторинга облепиховой мухи в Германии, Латвии, Беларуси; экономике производства облепихе в Финляндии; устойчивости сортов в условиях Эстонии.

Тезисы устных и стендовых докладов опубликованы в сборнике.

Постконференционный тур включал посещение ягодоводческого хозяйства Bjursång и предприятия по переработке ягод «Meritalo Oy».

Ягодоводческое хозяйство Bjursång специализируется на выращивании земляники садовой (10 га), малины (1 га), голубики (1 га), смородины черной (1 га) и других культур (облепиха, арония – 1 га).

Земляника садовая выращивается на грядах, замульчированных черной пленкой, с капельным поливом. Мульчирование и посадку проводят с помощью специальной машины. Выращивают сорта Polka, Sonata, последний на зиму дополнительно укрывается соломой. Урожайность – 7-8 т/га. Срок эксплуатации 4 года (на 4-й год урожай меньше на 50 %). Половину урожая убирают «самосбором». Выращивают сорта смородины черной Ben Torn, малины Glen Ample, голубики Northblue, Arso, облепихи Tytti.

Предприятие Meritalo Oy является примером семейного бизнеса. В 1995 г. начало выпускать джем. Специализируется на выпуске консервов из плодов и ягод, произрастающих в Финляндии (брусника, голубика, земляника садовая, клюква, малина, морошка, облепиха, рябина, смородина черная, черника, яблоки). Основной вид переработки в настоящее время джемы и желе, их доля в объеме продукции составляет 85 %. Джемы используют как добавку к тостам, блинам, кашам, йогуртам, мясным блюдам и в качестве начинки для тортов. В настоящее время выпускают 10 видов джемов (с косточками и без) и желе. Рецепт джема: фрукты 32-70 %, вода, сахар 32-46 г/100 г, загуститель – яблочный пектин, регулятор кислотности – лимонная кислота, консерванты – бензоат натрия, сорбат калия. Кроме джемов и желе выпускают соки (холодный отжим), нектары (содержание сока 65-80 %, фруктоза или сахар и вода), а также высушенные и измельченные выжимки из облепихи. В общем объеме переработки продукты из облепихи составляют 6,5 %.



Джемы и желе



Соки и нектары



Консервы из облепихи

ШАЛКЕВИЧ Марина Сергеевна,
канд. с.-х. наук