

УДК 634.23:631.526.32

НОВЫЙ СОРТ ВИШНИ КОНФИТЮР

М.И. Вышинская, А.А. Таранов, М.Г. Максименко

РУП «Институт плодородства»,

ул. Ковалева, 2, аг. Самохваловичи, Минский район, 223013, Беларусь,

e-mail: belhort@it.org.by

РЕЗЮМЕ

Приводится описание нового сорта вишни, выведенного в РУП «Институт плодородства» (авторы: М.И. Вышинская, А.А. Таранов, В.С. Жук) от опыления российского сорта вишни Баллада пыльцой сорта белорусской селекции Новодворская.

По результатам комплексной оценки в селекционном саду и саду первичного сортоизучения сеянец 84-6/1 выделен в элиту в 2012 г. и в сеть государственного сортоиспытания передан в 2013 г. под названием Конфитюр. Новый сорт вишни Конфитюр среднего срока созревания. На семенном подвое дикой черешни деревья вступают в плодоношение на 3-й год после посадки в сад и быстро наращивают урожай. Цветет в средние сроки. Сорт самобесплодный. Лучшие опылители – Вянок, Новодворская, Норт стар. Сорт отличается высокой зимостойкостью, средней устойчивостью к коккомикозу, крупными плодами (средняя масса – 5,6 г) высоких вкусовых и товарных качеств. Потенциальная урожайность составляет 20,0 т/га (30,0 кг/дер.), средняя – 11,6 т/га. Уровень рентабельности возделывания сорта составляет 145,6 %. Сорт пригоден для изготовления различных видов переработки (сок прямого отжима, нектар с мякотью, нектар без мякоти, плоды, замороженные россыпью, компот, конфитюр).

Ключевые слова: вишня, сорт, адаптивность, продукты переработки, Беларусь.

ВВЕДЕНИЕ

Вишня, являясь одной из наиболее любимых косточковых культур, отличается скороплодностью, ежегодной урожайностью, зимостойкостью, популярностью вкусных плодов, созревающих в ранние сроки, пригодностью их как для употребления в свежем виде, так и для различных видов переработки (компоты, соки, наливки, настойки, сиропы, варенье, джемы, цукаты). Медицинская норма потребления свежих плодов вишни для человека в год составляет 6 кг [1].

Содержание в плодах этой культуры биологически активных веществ: витаминов группы В (особенно В₉ или фолиевой кислоты), С, Е, РР, антоцианов, кумаринов, оксикумаринов, сахаров (с преобладанием глюкозы), пектиновых веществ, органических кислот, дубильных веществ, железа, кобальта, никеля, йода, а также благоприятное их сочетание наделяют плоды вишни и продукты их переработки лечебно-профилактическими свойствами.

В условиях сложной экологической обстановки это особенно важно с точки зрения рационального питания и нового направления науки о питании – концепции функционального питания. Функциональные продукты (продукты, регулирующие определённые процессы, происходящие в организме человека, полученные из природных ингредиентов, используемые для обогащения ежедневного рациона биологически актив-

ными веществами при различных заболеваниях в качестве природных лечебных факторов) представлены плодовыми и овощными соками, тонизирующими экстрактами [2].

Употребление свежих плодов вишни ограничено небольшим периодом созревания и сроком хранения. Полученные в процессе переработки продукты обладают повышенной биологической и физиологической ценностью и являются отличными десертами и хорошим дополнением к основному рациону питания в межсезонное время (зима, весна). Для получения консервированных продуктов функционального назначения необходимо использовать местные сырьевые ресурсы, что предполагает создание насаждений для этой цели вблизи перерабатывающих предприятий. Успешное возделывание любой культуры зависит от правильного выбора сорта.

Перерабатывающие предприятия консервной промышленности вынуждены использовать то сырье, которое предлагают им производители плодово-ягодной продукции. Обычно часть урожая, обладающая лучшими показателями качества, реализуется в свежем виде, а на предприятия поступает в основном смесь различных сортов, поскольку весь выращенный и собранный урожай должен быть полностью использован в народном хозяйстве. Однако для получения продуктов питания высокого качества перерабатывающей промышленности необходимо, чтобы поступающее сырье отвечало определенным требованиям, которые выражаются в основном в химических и технологических свойствах сортов плодовых и ягодных культур. Из чего следует, что при посадке садов, в первую очередь для сырьевых зон перерабатывающих предприятий, необходимо учитывать как хозяйственно-биологические, так и химико-технологические свойства сорта. Поэтому актуальной проблемой является выведение новых сортов плодовых и ягодных культур с комплексом хозяйственно ценных признаков.

Финансовый успех могут гарантировать сорта, обладающие высокой и стабильной продуктивностью, устойчивостью к различным абиотическим стрессам и заболеваниям, связанным с изменениями климатических условий (длительные оттепели с последующим резким похолоданием в зимний период, холодная дождливая погода во время цветения, заморозки, дождливые летние периоды), препятствующими реализации потенциала продуктивности сортов и приводящими к серьезным экономическим потерям. Поэтому возникает необходимость в создании новых сортов с широким адаптивным потенциалом.

Вишня до сих пор не заняла достойного положения в промышленных садах ещё и в связи с трудоёмкостью её возделывания (75-90 % всех затрат по уходу за насаждениями требуется на уборку урожая [3, 4].

Существует несколько способов механизированной уборки плодов: стряхивание, которое осуществляется вибрационными устройствами, всасывание или сдувание воздушным потоком (пульсирующим или непрерывным), отрыв счѐсыванием, срезка плодов с плодоножками различными приспособлениями. Наибольшее распространение получили: вибрация, сдувание воздушным потоком и счѐсывание. В странах ближнего зарубежья для уборки плодов широко используют машины ВУМ-15А, МПУ-1А [3, 5]. В Польше практикуют комбайновую уборку плодов вишни способом счѐсывания [6].

Сорта, пригодные для механизированной уборки, должны отличаться одновременным созреванием плодов, лёгкой отделяемостью плода от плодоножки, сухим отрывом плода.

Внедрение в производство высокоадаптивных, урожайных сортов, пригодных для промышленной переработки, и механизация процесса уборки – необходимые условия высокой рентабельности возделывания вишни.

Дефицит вишнёвых плодов в республике подтверждается импортом в 2013 г. как свежего сырья – 1582 т, так и продуктов переработки – 300 т на сумму более 2,5 млн долл. США. Также прослеживается тенденция к увеличению данных показателей из года в год [7].

В связи с вышесказанным, импортозамещение на рынке плодово-ягодной продукции является главной целью плодородческой науки на ближайшую перспективу.

МАТЕРИАЛЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

Исследования проводили в саду первичного сортоизучения отдела селекции плодовых культур РУП «Институт плодородства». Объектом изучения были перспективные гибриды вишни 2000-2003 гг. посадки. Схема размещения – 5 x 3 м. Подвой – сеянцы дикой черешни. Система содержания почвы в междурядьях – естественное залужение, в рядах – гербицидный пар. Формирование и обрезку деревьев проводили по разреженно-ярусной и естественно-улучшенной системам. Ежегодно применяли систему мероприятий по защите от болезней и вредителей. Изучение основных хозяйственно-биологических показателей проводили, руководствуясь «Программой и методикой сортоизучения плодовых, ягодных и орехоплодных культур» [8].

Технологическая оценка перспективных гибридов и сортов вишни проведена согласно «Программе и методике сортоизучения плодовых, ягодных и орехоплодных культур» [9], методике оценки и отбора гибридов и сортов плодовых и ягодных культур на пригодность к быстрому замораживанию [10].

Изготовление продуктов переработки: соки прямого отжима, нектары, компоты, замороженные плоды россыпью, замороженные плоды в сахарном сиропе, осуществляли на опытном стенде отдела хранения и переработки РУП «Институт плодородства» и ОАО «Городейский сахарный комбинат».

Биохимический анализ свежих плодов новых сортов вишни проведен в лаборатории биохимии и агрохиманализов РУП «Институт плодородства». В плодах определяли растворимые сухие вещества (РСВ) – рефрактометрически, аскорбиновую кислоту (АК) – спектрофотометрически после её реакции с α' - α' -дипиридилем в присутствии ортофосфорной кислоты и хлорного железа, титруемую кислотность – титрованием вытяжек 0,1 н NaOH и пересчитывали по яблочной кислоте, пектиновые вещества – километрически карбазольным методом [11]. Определение биохимических показателей в продуктах переработки проводили в отделе хранения и переработки по ГОСТу 28562-90 [12], ГОСТу 25555-82 СТ СЭВ 3010-81) [13].

РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИХ ОБСУЖДЕНИЕ

Происхождение. Сорт Конфитюр (селекционный номер 84-6/1) получен в 1984 г. от скрещивания российского сорта Баллада с белорусским сортом Новодворская. В селекционном саду гибридный сеянец вступил в плодоношение в 1991 г., был отобран по урожайности, качеству плодов, устойчивости к болезням и размножен на семенном подвое дикой черешни для первичного сортоизучения. По результатам комплексной оценки в саду первичного сортоизучения сеянец 84-6/1 выделен в элиту в 2012 г. и в сеть государственного сортоиспытания Республики Беларусь передан в 2013 г. под названием Конфитюр.

Зимостойкость. Сорт зимостойкий, в обычные зимы подмерзания деревьев не наблюдалось. Общая степень подмерзания в зиму 2009-2010 гг. (характеризовавшуюся

длительным морозным периодом на 2-7 °С ниже нормы) и суровую зиму 2002-2003 гг. при минимальной температуре воздуха -32 °С не превышала 1 балла и была на уровне контрольного сорта Вянок (таблица 1).

Устойчивость к болезням. Сорт вишни Конфитюр среднеустойчивый к коккомикозу. В годы эпифитотий пораженность его болезнями на естественном инфекционном фоне не превышала 3 баллов (стандартный сорт Вянок – 3 балла). На фоне эпифитотийного (1998, 2000 гг.) и умеренного (2001, 2004, 2006 гг.) развития монилиоза данный сорт не поражен ни монилиальным ожогом, ни плодовой гнилью, что позволяет отнести его к группе высокоустойчивых к болезни (таблица 1).

Таблица 1 – Основные хозяйственно-биологические показатели сорта вишни Конфитюр

Показатель	Вянок (стандарт)	Конфитюр
Повреждения в зиму 2009-2010 гг. общая степень подмерзания, балл	1,0	1,0
Максимальное поражение коккомикозом, балл	3,0	3,0
Поражение монилиальным ожогом, балл	3,0	0
Начало плодоношения, год	3-й	3-й
Срок созревания плодов	средний	средний
Средняя масса плода, г	3,3	5,6
Привлекательность внешнего вида, балл	4,6	4,8
Дегустационная оценка свежих плодов, балл	4,5	4,7
Урожайность, кг/дер.:		
2009 г.	9,8	8,5
2010 г.	15,6	13,2
2011 г.	19,5	17,2
2012 г.	32,8	18,3
2013 г.	28,5	30,0
Средняя урожайность, т/га	14,2	11,6
Потенциальная урожайность, т/га	22,0	20,0
Цена реализации тыс. руб./т	15000	18000
Выручка от реализации продукции с 1 га, млн руб.	213,0	208,8
Себестоимость реализованной продукции с 1 га, тыс. руб.	96,8	85,0
Прибыль с 1 га, тыс. руб.	116,2	123,8
Уровень рентабельности, %	120,0	145,6

Урожайность. Новый сорт скороплодный и высокоурожайный. На семенном подвое дикой черешни деревья вступают в плодоношение на 3-й год после посадки в сад и быстро наращивают урожай. Цветет в средние сроки.

Лучшие опылители – Вянок, Новодворская, Несвижская.

Потенциальная урожайность составляет 30,0 кг/дер. (20,0 т/га), средняя – 11,6 т/га, что существенно не отличается от стандартного высокопродуктивного сорта Вянок.

Сорт Конфитюр отличается крупными плодами (средняя масса – 5,6 г, максимальная – 6,2 г) высоких вкусовых и товарных качеств.

Уровень рентабельности выращивания нового сорта выше стандартного сорта Вянок и составляет 145,6 %.

Химический состав плодов. Изучение содержания основных биохимических показателей сортов вишни имеет важное значение для комплексной оценки их в конкретной зоне, а также при определении потребительских качеств плодов. Биохимический состав плодов характеризует их пищевую ценность, определяет вкус и их пригодность для переработки. Изучаемые сорта вишни, согласно Международному классификатору СЭВ, отнесены по содержанию биохимического состава в соответствующие группы с низким, средним или высоким содержанием сухого вещества, сахаров, свободных кислот и аскорбиновой кислоты [17].

Сорт вишни Конфитюр превосходит стандарт (районированный сорт Вянок) по отдельным показателям биохимического состава и отличается средним содержанием растворимых сухих веществ (14,53 %), сахаров (9,6 %), аскорбиновой кислоты (10,4 мг/100 г), высоким содержанием свободных кислот (1,5 %) – таблица 2.

Таблица 2 – Биохимический состав плодов сорта Конфитюр

Показатель	Вянок (стандарт)	Конфитюр
Растворимые сухие вещества, %	12,50	14,53
Аскорбиновая кислота, мг/100 г	4,2	10,4
Кислотность, %	1,3	1,5
Сумма сахаров, %	7,5	9,2
Сумма пектинов, %	0,40	0,52
Сахарокислотный индекс	5,7	6,1

Большое значение в лечебном и профилактическом питании имеют пектиновые вещества. Сорт вишни Конфитюр обладает более высоким содержанием пектиновых веществ (0,52 %) по сравнению со стандартным сортом (0,40 %).

При дегустационной оценке важную роль играет соотношение между сахарами и кислотами (сахарокислотный индекс – СКИ). Накопление большего количества кислот является положительным свойством, так как в сочетании с высоким содержанием сахаров плоды приобретают более гармоничный вкус. Изучаемый сорт вишни Конфитюр обладает более высоким СКИ, чем районированный сорт Вянок, и соответственно более вкусными плодами, что подтверждается дегустационной оценкой.

Технологическая оценка плодов. Свежие плоды оценены помологической комиссией РУП «Институт плодоводства».

Дегустационная комиссия высоко оценила свежие плоды изучаемых сортов. Плоды имели красивый внешний вид, приятный аромат и кисло-сладкий вкус. Средняя дегустационная оценка у стандартного сорта Вянок составила 4,5 балла, у исследуемого сорта Конфитюр – 4,7 балла (таблица 3).

Из плодов вишни были изготовлены компот, сок прямого отжима, нектар без мякоти, нектар с мякотью, плоды, замороженные в сахарном сиропе и плоды, замороженные россыпью.

Все продукты переработки из плодов исследуемого сорта Конфитюр имели привлекательный внешний вид, хорошие вкусовые качества. Средний дегустационный балл составил от 4,5 до 4,9 балла, что выше, чем у продукции, изготовленной из плодов контрольного сорта Вянок (от 3,9 до 4,8 балла).

Таблица 3 – Показатели качества свежих плодов вишни и продуктов их переработки

Наименование сортообразца	Вид продукции	Внешний вид	Окраска	Консис- тенция	Аромат	Вкус	Средний дегуста- ционный балл	РСВ % на сырую массу	Титруемая кислотность		СКИ
									балл		
Вянок (стандарт)	Свежие плоды	4,6	4,7	4,4	4,5	4,5	4,5	12,5	1,3	5,7	
Конфитюр		4,9	4,8	4,5	4,7	4,8	4,7	14,5	1,5	6,1	
Вянок	Компот	4,0	3,9	3,9	4,2	3,9	3,9	35,9	0,50	56,8	
Конфитюр		4,7	4,7	4,6	4,7	4,7	4,7	34,1	0,92	28,4	
Вянок	Сок прямого отжима	4,2	4,1		4,1	3,9	4,1	14,0	1,15	7,3	
Конфитюр		5,0	5,0		4,6	4,4	4,8	13,7	1,20	6,5	
Вянок	Нектар без мякоти	4,4	4,6		4,5	4,8	4,6	12,8	1,0	20,3	
Конфитюр		4,8	4,8		4,7	4,8	4,8	12,1	0,90	21,0,	
Вянок	Нектар с мякотью	4,8	4,7	4,8	4,8	4,8	4,8	14,1	0,60	21,3	
Конфитюр		4,9	4,9	4,9	4,9	5,0	4,9	15,0	0,70	20,8	
Вянок	Плоды, замороженные в сахарном сиропе	4,6	4,6	4,8	4,3	4,3	4,5	34,6	0,60	37,6	
Конфитюр		5,0	4,8	4,6	4,9	4,6	4,8	41,7	0,63	39,8	
Вянок	Плоды, замороженные россыпью	3,9	3,7	4,2	4,1	4,1	4,0	13,5	1,20	7,4	
Конфитюр		4,7	4,7	4,5	4,4	4,4	4,5	13,7	1,43	7,6	

Технологическую оценку плодов на пригодность изучаемых сортов для производства конфитюра вишневого проводили на ОАО «Городейский сахарный комбинат», по результатам которой было решено присвоить название новому сорту «Конфитюр» (таблица 4).

Таблица 4 – Результаты испытаний плодов вишни для производства конфитюра

Показатель	Вянок (стандарт)	84-6/1 (Конфитюр)
Свежие плоды		
Цвет кожицы	тёмно-красный	тёмно-красный
Плотность кожицы	плотная	плотная
Цвет мякоти после извлечения косточки	бурый с коричневым оттенком	тёмно-красный
Сокоотдача при удалении косточки	низкая	низкая
Вкус	не выражен	ярко выражен
Запах	не выражен	ярко выражен
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	14,5	16,6
Кислотность, %	3,36	3,35
Пригодность к изготовлению конфитюра	не пригоден	пригоден
Конфитюр		
Цвет	-	яркий, вишнёвый
Сохранность целостности плода	-	полная
Вкус	-	приятный кисло-сладкий
Запах	-	хорошо выражен

Важным требованием к сырью при изготовлении конфитюра является сохранение тёмно-красного цвета мякоти плодов. Плоды нового сорта не изменяли цвет мякоти после извлечения косточки, что выгодно отличает его от стандартного сорта Вянок, у которого мякоть приобрела бурый с коричневым оттенком цвет, что обусловило его непригодность для изготовления конфитюра вишневого.

Морфологическое описание сорта. Дерево среднерослое, быстрорастущее, с пирамидальной, раскидистой, средней густоты кроной. Плодовые образования преимущественно размещены на приросте прошлого года. Кора на штамбе и основных сучьях гладкая, коричневая. Однолетние побеги средней толщины, прямые, серовато-коричневые, без опушения. Чечевички не многочисленные, средних размеров, желтые.

Листья крупные, широкие, обратнойцевидные, темно-зеленые, гладкие, матовые. Пластинка листа вогнутая (лодочкой), вершина постепенно заостренная, основание ширококлиновидное, опушенность отсутствует, край двоякотупопильчатый. Черешок короткий, средней толщины, пигментированный. Имеются 1-2 жёлто-оранжевые, овальные железки средних размеров. Цветки двойные, средних размеров, белые.

Плоды крупные (средняя масса – 5,6 г, высота – 20 мм, диаметр в двух плоскостях – 22 x 20 мм), округлые. Вершина плода широкоокруглая, основание с мелким, средней ширины углублением. Брюшной шов мелкий, малозаметный. Плодоножка средних размеров, хорошо отделяется от ветки, прикрепление к косточке не прочное. Окраска плода темно-красная. Имеются многочисленные серые, хорошо заметные подкожные точки. Нежная, голая, со средним восковым налетом кожица легко снимается с плода.

Мякоть тёмно-красная, средней плотности, сочная; сок тёмно-красный, вкус кисло-сладкий. Средних размеров, яйцевидная, гладкая косточка хорошо отделяется от мякоти.

ВЫВОДЫ

Сорт вишни Конфитюр отличается крупноплодностью (средняя масса – 5,6 г, максимальная – 6,2 г) и высокой дегустационной оценкой свежих плодов (4,7 балла). Среднеустойчивый к коккомикозу и не поражается монилиальным ожогом.

Новый сорт скороплодный (вступает в плодоношение на 3-й год после посадки однолетними саженцами) и более интенсивно наращивает урожай по сравнению с районированными сортами (Новодворская, Жывица).

Потенциальная урожайность составляет 30,0 кг/дер. (20,0 т/га), средняя – 11,6 т/га.

Уровень рентабельности выращивания нового сорта составляет 145,6 %.

Плоды сорта Конфитюр пригодны для изготовления компота, конфитюра, сока прямого отжима, нектара с мякотью, нектара без мякоти, для замораживания плодов россыпью и в сахарном сиропе.

По комплексу хозяйственно-биологических и химико-технологических показателей сорт вишни Конфитюр является хорошим источником сырья для перерабатывающих организаций агропромышленного комплекса и рекомендуется для закладки сырьевых насаждений.

Литература

1. Помология. Слива, вишня, черешня / Н.Н. Туровцев [и др.]. – Л.: Урожай, 2004. – Т. 4. – 272 с.
2. Болквядзе, В.И. Использование местных сырьевых ресурсов для получения консервированных продуктов функционального назначения / В.И. Болквядзе [и др.] // Инновационные технологии в пищевой промышленности: материалы VII Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 8-9 окт. 2009 г. / РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»; редкол.: В.Г. Гусаков [и др.]. – Мн., 2009. – С. 231-238.
3. Доникэ, И.Н. Научные основы интенсивной технологии возделывания плодов вишни / И.Н. Доникэ. – Кишинёв, 2002. – 347 с.
4. Третьяк, К.Д. Вишня и черешня / К.Д. Третьяк, В.Г. Завгородняя, Н.Н. Туровцев. – К.: Урожай, 1990. – 176 с.
5. Доникэ, И.Н. Механизированная уборка плодов вишни / И.Н. Доникэ, В.К. Младиной, А.И. Доникэ // Садоводство и виноградарство. – 2003. – № 6. – С. 7-8.
6. Міка, А. W intensywnym sadzie wisniowym / А. Міка // Haslo ogrodnicze. – 2005. – № 3. – Р. 61-64.
7. Импорт товаров в Республику Беларусь за январь-декабрь 2013 / Национальный статистический комитет Республики Беларусь (Белстат). – Режим доступа: http://www.belstat.gov.by/homep/ru/indicators/exports_imports_2013/ТТ100І02.pdf. – Дата доступа: 05.03.2014.
8. Программа и методика сортоизучения плодовых, ягодных и орехоплодных культур / ВНИИСПК; под общ. ред. Е.Н. Седова и Т.П. Огольцовой. – Орёл: ВНИИСПК, 1999. – 608 с.
9. Программа и методика селекции плодовых, ягодных и орехоплодных культур / ВНИИС; под общ. ред. Г.А. Лобанова. – Мичуринск: ВНИИС, 1973. – 495 с.
10. Лойко, Р.Э. Методика оценки и отбора гибридов и сортов плодово-ягодных культур на пригодность к быстрому замораживанию / Р.Э. Лойко, М.Г. Максименко //

Плодоводство: науч. тр. / БелНИИ плодоводства; редкол.: В.А. Самусь (гл. ред.) [и др.]. – Минск, 1994. – Т. 9. – Ч. 2. – С. 117-147.

11. Ширко, Т.С. Биохимия и качество плодов / Т.С. Ширко, И.В. Ярошевич. – Мн.: Навука і тэхніка, 1991. – 294 с.

12. Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ: ГОСТ 28562-90. – Введ. 01.07.1991. – М.: Изд-во стандартов, 1990. – 15 с.

13. Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности: ГОСТ 25555-82 (СТ СЭВ 3010-81). – Введ. 01.07.1983. – М.: Изд-во стандартов, 1983. – 4 с.

14. Консервы. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия: СТБ 1823-2008. – Введ. 01.09.2008. – Минск: Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации, 2008. – 17 с.

15. Консервы. Нектары фруктовые. Общие технические условия: СТБ 1449-2008. – Введ. 01.09.2008. – Минск: БелГИСС, 2008. – 15 с.

16. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей: утв. Решением Комиссии Таможенного союза 09.12.2011 г. – Москва, 2011. – 56 с.

17. Юшев, А.А. Широкий унифицированный классификатор СЭВ рода *Cerasus Mill* / А.А. Юшев [и др.] // Всесоюзный НИИ растениеводства им. Н.И. Вавилова (ВИР); ред. И.А. Тарасюк. – Ленинград, 1989. – 46 с.

NEW SOUR CHERRY CULTIVAR KONFITYUR

M.I. Vyshinskaya, A.A. Taranov, M.G. Maksimenko

RESUME

The description of a new cherry cultivar of the Institute for Fruit Growing breeding from pollinating of the Russian cherry cultivar Ballada by pollen of the cultivar Novodvorskaya of the Belarusian breeding is given in the article. Its authors are M.I. Vyshinskaya, A.A. Taranov and V.S. Zhuk.

By the results of a complex assessment in the breeding orchard and in the orchard of a primary cultivar study the seedling 84-6/1 was chosen for elite in 2012 and it was passed to the State Variety Trial in 2013 under the name Konfityur. A new cherry cultivar Konfityur is of medium ripening time. On a seed mazzard stock trees enter fructification on the 3rd year after planting in an orchard and quickly increase crop. Its bloom period is medium. It is autosterile. The best pollinators are Vyanok, Novodvorskaya and Nort star. The cultivar is distinguished by high winter hardiness, medium resistance to leaf spot, large fruits (average weight is 5.6 g) of high taste and marketable qualities. Potential productivity makes 20.0 tons per hectare (30.0 kg per tree) and average one is 11.6 tons per hectare. The level of profitability of the cultivar cultivation makes 145.6 %. The cultivar is suitable for manufacturing of various kinds of processing (juice of direct squeezing, nectar with pulp, nectar without pulp, fruits refrigerated in bulk, compote and confiture).

Key words: cherry tree, cultivar, adaptation, processing products, Belarus.

Дата поступления статьи в редакцию 10.04.2014