

**СОРТОВЫЕ ОСОБЕННОСТИ БИОХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА
ПЛОДОВ ЖИМОЛОСТИ СЪЕДОБНОЙ
(*LONICERA EDULIS* TURCZ. EX FREYN) В УСЛОВИЯХ
БЕЛАРУСИ**

**Рупасова Ж.А., Гаранович И.М., Т.И.Василевская, Н.П.Варавина,
Шпитальная Т.В.**

ГНУ «Центральный ботанический сад НАН Беларуси», Беларусь, г. Минск, тел.:
(8017)2841549, e-mail: rupasova@basnet.by

Важнейшей задачей плодоводства в Республике Беларусь является не только широкомасштабное культивирование нетрадиционных видов растений, но и выведение на основе селекционных исследований новых сортов, обеспечивающих получение максимальной урожайности при высоком качестве продукции. Развитие исследований в данном направлении является составной частью работ в области лечебного садоводства, проводимых Центральным ботаническим садом НАН Беларуси уже на протяжении нескольких десятилетий.

Важнейшим аспектом данных исследований является получение новых таксонов нетрадиционных культур, обладающих повышенной питательной и витаминной ценностью плодов, как на основе отбора природных форм, так и в результате их селекционного улучшения. Особое место в ряду этих культур принадлежит жимолости съедобной (*Lonicera edulis* Turcz. Ex Freyn), благодаря высокому содержанию в ее плодах полезных веществ, относящихся к разным классам химических соединений. Коллекция таксонов этого вида включает более 10 сортов и гибридных форм. С целью выделения наиболее перспективных среди них для районирования и селекции, в условиях сезона 2008 г. была продолжена начатая в 2007 г. сравнительная оценка параметров накопления сухих веществ, титруемых кислот (общей кислотности) и аскорбиновой кислоты (витамин С) в зрелых плодах 5 сортов жимолости съедобной – 'Морена', 'Ленинградский великан', 'Фиалка', 'Камчадалка' и 'Лучезарная' из коллекции ЦБС НАН Беларуси (Табл.).

По нашим оценкам, в условиях сезона 2008 г. содержание сухих веществ в плодах сравниваемых сортов жимолости съедобной составляло 11,9-14,7 % при содержании свободных органических кислот в их сухой массе 13,4-23,7 %, витамина С – 687,5-909,7 мг%. Аналогичные диапазоны изменения приведенных характеристик биохимического состава плодов жимолости съедобной были установлены и в предыдущем сезоне. Тем не менее, сравнение их значений у сортов 'Морена' и 'Ленинградский великан', участвовавших в биохимическом скрининге в предыдущем сезоне, выявило существенную зависимость рассматриваемых показателей от гидротермического режима вегетационного периода. Так, погодные условия

сезона 2008 г., отличавшиеся от таковых 2007 г. пониженным температурным фоном при повышенном количестве атмосферных осадков, способствовали снижению содержания в их плодах свободных органических кислот, особенно у сорта 'Ленинградский великан', что привело к сближению параметров накопления в них титруемых кислот с таковыми районированного сорта 'Морена', выбранного, как и годом ранее, в качестве эталона сравнения. Если в условиях сезона 2007 г. плоды сорта 'Ленинградский великан' были в 1,5 раза богаче плодов сорта 'Морена' свободными органическими кислотами, то в условиях сезона 2008 г. они, напротив, уже незначительно (в пределах 7%) уступали ему в их накоплении. При этом темпы биосинтеза витамина С в плодах данных сортов жимолости съедобной, очевидно, были вполне сопоставимы между собой, поскольку наметившийся во втором сезоне разрыв между ними в его накоплении оказался весьма незначительным и не превышал 6%.

Таблица

Относительные различия между сортами по одержанию сухих веществ и органических кислот в плодах жимолости съедобной.

Сорт жимолости	Сухие вещества	Органические кислоты	
		титруемые	аскорбиновая
'Ленинградский великан'	+10,3	-6,9	-5,7
'Фиалка'	+12,7	-	-24,4
'Камчадалка'	+16,7	+34,0	-
'Лучезарная'	-5,6	+64,6	-13,1
Примечание - Прочерк означает отсутствие статистически значимых по t-критерию Стьюдента различий с контрольным сортом Морена при $p < 0,05$			

Вместе с тем, как и в предыдущем сезоне, плоды сорта 'Ленинградский великан' обладали более высоким, чем у эталонного сорта, содержанием сухих веществ. Что же касается трех остальных сортов жимолости съедобной, участвовавших в данных исследованиях в 2008 г., то два из них - 'Фиалка' и 'Камчадалка' обнаружили на 12,7 и 16,7% более высокое, чем у сорта 'Морена', содержание в плодах сухих веществ, тогда как для сорта 'Лучезарная' было показано отставание от него по данному признаку на 5,6%. При этом сорта 'Камчадалка' и 'Лучезарная' превосходили на 34 и 64,6% соответственно эталонный сорт 'Морена' по накоплению в плодах свободных органических кислот при отсутствии достоверных различий с ним по данному признаку у сорта 'Фиалка'. Последний оказался наименее богатым витамином С, содержание которого в его плодах уступало эталонному уровню более чем на 24%. Сорт 'Лучезарная', обладавший наиболее высоким в ряду исследуемых сортов жимолости содержанием в плодах титруемых

кислот, тем не менее, на 13,1% отставал от эталонного сорта в накоплении витамина С и характеризовался как наиболее кислый и маловитаминный. Второй из сравнительно кислых сортов - 'Камчадалка' обладал соизмеримым с сортом 'Морена' содержанием в плодах витамина С.

Резюмируя вышеизложенное, следует отметить, что среди 5 изучаемых в условиях сезона 2008 г. сортов жимолости съедобной наиболее высоким содержанием в плодах сухих веществ характеризовался сорт 'Камчадалка', свободных органических кислот – сорта 'Камчадалка' и особенно 'Лучезарная', витамина С – сорта 'Морена' и 'Камчадалка'.