|  |  |
| --- | --- |
|  | «Амурская областная научная библиотека имени Н.Н. Муравьева-Амурского  Отдел библиографии и электронных ресурсов |

**Плодоводство**

Богомолова, Н. И. Основные биометрические параметры растений малины как составляющие высокой продуктивности сорта / Н. И. Богомолова, Е. В. Митина, М. В. Лупин // Вестн. аграр. науки. – 2018. – № 3. – С. 18–23.

Влияние ауксинов и наночастиц биогенного ферригидрита на окоренение и корнеобразование зеленых черенков вишни степной / В. Л. Бопп [и др.] // Вестн. Курской гос. с.-х. акад. – 2018. – № 5. – С. 72–76.

Гасымов, Ф. М. Химико-технологическая оценка сортов и перспективных форм абрикоса селекции ФГБНУ ЮУНИИСК / Ф. М. Гасымов, Л. В. Уфимцева // Вестн. Башкирского гос. аграр. ун-та. – 2018. – № 2. – С. 32–35.

Представлены результаты исследований по сравнительной оценке биохимического состава ряда сортов и перспективных форм абрикоса, созданных в институте. Установлено, что сорта и перспективные формы, созданные на базе абрикоса манчьжурского, существенно уступают формам, созданным на базе абрикоса обыкновенного, по содержанию сухих растворимых веществ и сахаров, содержат при этом высокое количество органических кислот. Сахаро-кислотный индекс плодов абрикоса для форм на базе абрикоса обыкновенного существенно превосходит сорта и формы на базе абрикоса манчьжурского. Сорта Пикантный и Кичигинский пригодны для переработки на компоты и варенье.

Доля, Ю. А. Биологические резервы продуктивности вишни на отдельных этапах генеративного развития / Ю. А. Доля, Р. Ш. Заремук // Вестн. Башкирского гос. аграр. ун-та. – 2018. – № 2. – С. 35–39.

Оксенюк, Т. Ю. Результаты изучения интродуцированных сортов яблони в Приморском крае / Т. Ю. Оксенюк, А. М. Шагиахметов // Вестн. Курской гос. с.-х. акад. – 2018. – № 5. – С. 56–60.

**Ягодоводство**

Головунин, В. П. Расширение ассортимента жимолости синей в почвенно-климатических условиях республики Марий Эл / В. П. Головунин // Вестн. Марийского гос. ун-та. Сер.: С.-х. науки. Эконом. науки. – 2018. – № 2. – С. 25–31.

Зарицкий, А. В. Потребительские качества и химический состав ягод сортов и перспективных гибридов черной смородины (Ribes nigrum L.) селекции Дальневосточного государственного аграрного университета / А. В. Зарицкий // Дальневосточный аграрный вестник. – 2018. – № 1. – С. 25-30 : 2 рис., 2 табл.

В статье приведены результаты исследований вкусовых и товарных качеств, а также химического состава ягод сортов и гибридов черной смородины селекции Дальневосточного государственного аграрного университета. Для изучения были взяты наиболее перспективные гибриды и сорта этой культуры: Амурский консервный, Новосел, Хвойный аромат, Малютка, Катина, 9-26 и 2-21. Изучение товарных и вкусовых качеств ягод проводили по методике первичного сортоизучения плодовых, ягодных и орехоплодных культур, разработанной в 1999 году Всероссийским научно-исследовательским институтом селекции плодовых культур. Изучение содержания сухих веществ в ягодах (ГОСТ28561 - 90), общую кислотность в сухом и натуральном веществе (ГОСТ ISO 750 - 2013), содержание сахаров (ГОСТ 26176 - 91), pHсока ягод (ионометрическим методом). В результатах исследований приводится обсуждение связи вкусовых качеств ягод с их химическим составом. Большинство сортов имеют низкую кислотность и pH сока. Эти сорта имеют хороший и отличный вкус ягод. Среди перспективных гибридов выделен один, имеющий высокую кислотность по результатам химического анализа, но по средним многолетним данным имеющий достаточно высокую дегустационную оценку и преобладание сладкого вкуса над кислым. Самое высокое содержание сахаров в ягодах имеет сорт Хвойный аромат (12,8%), Катина (11,5%) и Малютка (11,3%). Между содержанием сухих веществ и величиной ягод выявлена сильная отрицательная зависимость. При увеличении массы 100 ягод на 1 грамм происходит уменьшение содержания сухого вещества на 0,02%.

Нигматзянов, Р. А. Оценка применения биорегуляторов роста при зеленом черенковании смородины золотистой / Р. А. Нигматзянов, Ю. В. Бурменко, В. Н. Сорокопудов // Вестн. Курской гос. с.-х. акад. – 2018. – № 5. – С. 41–46.

Составитель: Л. М. Бабанина