

СОСТОЯНИЕ КРАСЯЩИХ ВЕЩЕСТВ У НЕКОТОРЫХ МОРОЗОСТОЙКИХ ЭЛИТНЫХ СЕЯНЦЕВ ВИНОГРАДА

В селекции винограда на морозостойкость немалый интерес представляет выведение сортов, обладающих окрашенной мякотью ягод и дающих высококачественное сырьё для красного виноделия.

Отделом селекции Армянского научно-исследовательского института виноградарства, виноделия и плодородства методом межвидовой гибридизации выведены новые сорта и элитные сеянцы, с высокой морозостойкостью, а некоторые — и с окрашенной мякотью ягод.

Нами изучался состав красящих веществ в винограде /в период полной физиологической зрелости/ 20 морозостойких элитных сеянцев, полученных, в основном, от участия в скрещиваниях нового селекционного сорта Кармраут, обладающего окрашенной мякотью ягод.

Красящие вещества подвергались спектральному и хроматографическому аналисам. Интенсивность окраски изучалась 50%-ым экстрактом на фотометре Гульфриха и регистрирующем спектрофотометре СФ-10. Хроматографическое разделение антоцианов и их идентификация проводились на бумаге Ленинградская № 2, нисходящим способом. Помимо моноглюкозидов, определялись также диглюкозиды антоцианов.

По содержанию сахаров и красящих веществ исследуемые сеянцы можно разделить на три основные группы.

В первую группу входят семена с сахаристостью суслу в пределах 20,2 - 24,6%, с 0,88 - 0,98%-ой концентрацией красящих веществ на сухое вещество. К ним относятся семена I507/I5 "а" /из комбинации Адиси х "Амурский х Черный сладкий", I66I/3, I66I/75, I66I/8I, I66I/II9 /из комбинации "Амурский из Комсомольска х Жемчуг Саба" х Кармраут/.

Во вторую группу входят семена I507/I5, I66I/85, I66I/IO4, I66I/I63 тех же комбинаций и I622/II, I622/26 из комбинаций Кармраут х Тиграни + Саперави + Фиолетовый ранний с сахаристостью ягод 25,5 - 26,6%, концентрацией красящих веществ - I,0 - I,32% на сухое вещество.

Семена I66I/52, I66I/I30, I622/38, I66I/7, I66I/4I, I66I/I69 /из тех же комбинаций/ с более высокой сахаристостью 27,6-29,8% и с 0,88-I,44%-ой концентрацией красящих веществ на сухое вещество составляют третью группу.

Для сравнения изучен виноград стандартных сортов: Саперави, дающий интенсивно окрашенное вино и менее окрашенные - Кахет, Арени /таб. I/.

Из данных таблицы видно, что чем больше содержание красящих веществ, тем выше оптическая плотность жидкости, т.е. поглощение света /оптическая плотность/ экстрактов на длине волны $\lambda = 540$ нм находится в прямой зависимости от интенсивности окраски.

При хроматографическом разделении антоцианов оказалось, что антоцианы в образцах исследуемых семян колеблются от 5-6 моногликозидов: мальвидина, петунидина, пеоцидина, дельфинидина, цианидина и пеларгонидина. Помимо указанных антоцианов, в большинстве случаев обнаружены I-2 неизвестных антоцианов с интен-

Химические показатели исследуемых образцов винограда

Наименование сортов и номер гибридного сеянца	Сахаристость %	Титруемая кислот. г/л	Окраска мякоти	Содерж. красящ. веществ в мг. на 1 г. сухо-го в-ва	Погр. ние в мл. во =5
I507/15 Адиси х "Амурский х Черный сладкий"	26,0	7,9	неокрашена	1,60	
I507/15 "а" " " " " " "	23,6	7,9	" "	0,88	
I622/II Кармраут х Тиграни + Саперави + Фиолетовый ранний	25,8	7,5	окрашена	1,04	
I622/26 " " " " " "	25,5	7,5	" "	1,32	
I622/38 " " " " " "	27,9	7,5	" "	1,10	
I66I/3 "Амурский из Комсомольска х Жемчуг Саба" х Кармраут	24,2	10,5	неокрашена	0,66	
I66I/4 " " " " " "	23,9	9,7	окрашена	0,82	
I66I/7 " " " " " "	28,4	8,2	" "	1,32	
I66I/8 " " " " " "	26,3	11,1	" "	1,0	
I66I/4I " " " " " "	28,7	9,0	" "	0,88	
I66I/52 " " " " " "	27,6	8,2	" "	0,88	
I66I/75 " " " " " "	24,0	8,2	" "	1,22	
I66I/8I " " " " " "	24,4	9,0	неокрашена	0,72	
I66I/85 " " " " " "	26,5	11,2	окрашена	1,32	
I66I/104 " " " " " "	26,6	11,5	" "	1,10	
I66I/119 " " " " " "	24,6	8,2	" "	0,98	
I66I/130 " " " " " "	27,6	8,2	" "	1,44	
I66I/163 " " " " " "	26,0	11,2	" "	1,26	
I66I/169 " " " " " "	29,8	9,8	" "	0,88	
Саперави /контроль/	24,7	6,7	" "	1,04	
Кахет	22,0	11,5	неокрашена	0,76	
Арени	18,0	7,5	" "	0,72	

Таблица 2

Состав моноглицеридов антоцианов в винограде

Наименование сорта и номер гибридного сеянца	МОНОГЛИЦЕРИДЫ						Неизвестный	Неизвестный
	дельфинидин	пеларгонидин	петунидин	мальвидин	цианидин	пеларгонидин		
07/15 Адиси х "Амурский" Черный сладкий	+	+	-	+	-	-	+	-
07/15 "а" " " " " " "	+	+	-	+	-	-	+	-
22/11 Кармраут х Тиграни Саперави + Фиолетовый ранний	+	+	-	+	-	-	-	-
22/26 " " " " " "	+	+	-	+	-	-	-	-
22/38 " " " " " "	+	+	-	-	+	+	-	-
11/3 "Амурский из Комсомольска х Жемчуг Саба х Кармраут	+	+	-	+	-	+	+	+
1/4 " " " " " "	+	+	-	+	+	+	+	+
1/7 " " " " " "	+	-	-	+	-	+	+	-
1/8 " " " " " "	+	-	-	+	+	-	+	-
1/41 " " " " " "	+	-	-	+	+	-	+	-
1/52 " " " " " "	+	+	-	+	-	+	+	-
1/75 " " " " " "	+	+	-	+	+	-	+	+
1/81 " " " " " "	+	-	-	+	+	+	+	+
1/85 " " " " " "	+	-	-	+	+	+	+	-
1/104 " " " " " "	+	-	-	+	+	-	+	+
1/119 " " " " " "	-	+	-	+	+	-	+	-
1/130 " " " " " "	+	+	-	+	-	+	+	-
1/163 " " " " " "	+	-	-	+	+	-	+	-
1/169 " " " " " "	+	-	-	+	+	-	+	-
Саперави /контроль/	+	-	-	+	+	-	+	-
II	+	+	-	+	-	-	-	-
III	+	-	-	+	-	-	-	-

сивной окраской.

Круговой же хроматографией /растворитель 0,6% лимонная кислота/ во всех образцах обнаружены только моногликозиды /табл.2/.

Моногликозиды антоцианов винограда обладают Р-витаминной активностью. Чем больше содержание красящих веществ в винограде и вине, тем выше их диетические и лечебные свойства. В противоположность этому дигликозиды антоцианов отрицательно влияют на здоровье организма.

По мнению П.Рибера-Гайона, вредные свойства дигликозидов, очевидно, возникают от расположения молекул сахара в структуре пигмента /в I,5 положении/. Работы Брейдера Г. и его сотрудников /1970/ посвящены патогенным свойствам подобных веществ виноградного сока.

А.М. Негруль и Юй-Янь-Ли /1963/ в винограде обнаружили 3,5 дигликозид-дельфинидола и петунидола.

В исследуемых нами образцах винограда морозостойких сортов и элитных сеянцев дигликозидов не обнаружено.

Таким образом, среди изучаемых морозостойких элитных сеянцев по содержанию красящих веществ в винограде 9 значительно превышают сорт Саперави, а ещё более - Кахет и Арени, у двух сеянцев их содержание примерно одинаковое с Саперави, 7 сеянцев, уступая сорту Саперави, значительно превосходят сорта Кахет и Арени, и лишь один сеянец по этому показателю уступает всем контрольным сортам.

Наблюдается определённая коррелятивная связь между высоким содержанием сахаров и красящих веществ.

Среди изучаемых сеянцев по морозостойкости особенно от-

личаются I66I/4I, I66I/8I, I66I/52 из комбинации "Амурский из Комсомольска х Жемчуг Саба" х Кармраут и I507/I5, I507/I5 "а" из комбинации Адиси х "Амурский х Черный сладкий", которые без укрытия переносят морозы $-28 -29^{\circ}\text{C}$. Затем следует сеянцы I66I/4, I66I/7, I66I/8, I66I/65, I66I/I69 из комбинации "Амурский из Комсомольска х Жемчуг Саба" х Кармраут, выдерживающие до $-26 -28^{\circ}\text{C}$.

Все они отличаются высоким содержанием красящих веществ в винограде и вине и представляют определенную ценность для красного виноделия.

Л И Т Е Р А Т У Р А

Брейдер Г.

Гликозиды в винограде и вине.
Садоводство, виноградарство и
виноделие Молдавии, №3, стр.57,
1970.

Нейгруль А.М.,
Кй-Янь-Лю

Изменчивость и наследственность
окраски ягод винограда.
ВНИИВиВ "Магарач". Труды, т. XII,
Виноградарство, с.р.36-73,
1963.

Ribereau -Gayon P.

Les Composés phenoliques du
Raisin et du Vin, 1964.

ՔԱՂՈՂԻ ՅՐՏԱԴԻՄԱՅԿՈՒՆ ՄԻ ՔԱՆԻ ՍՈՐՏԵՐԻ ԵՎ
ԸԼԻՏԱՅԻՆ ՍԵՐՄԱՐՈՒՅՍԵՐԻ ՆԵՐԿԱՆՅՈՒԹԵՐԻ

ԲԱՂԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

/Ամփոփում/

Քաղողի ցրտադիմացկուն սորտերից կարմիր գինեգործության համար առավել հետաքրքրություն են ներկայացնում մուգ գունավորված սորտերը:

Հողվածում շարադրված են Հայկական այգե-գինեգործության և պտղաբուծության գիտահետազոտական ինստիտուտի խաղողի սելեկցիայի և ամպելոգրաֆիայի բաժնի կողմից ստեղծված ցրտադիմացկուն 20 սորտերի և էլիտային սերմնաբույսերի ուսումնասիրության արդյունքները, որոնցից 15 սերմնաբույսերի մասյուլթի մուգ գունավորված է:

Ելնելով շաքարայնության և ներկանյութերի բաղադրության տվյալներից, ուսումնասիրված էլիտային սերմնաբույսերը կարելի է բաժանել 9 հիմնական խմբի: Առաջին խմբի մեջ են ընդգրկվում 1507/15 ա, 1661/4, 1661/3, 1661/75, 1661/81, 1661/119 սերմնաբույսերը, որոնց շաքարայնությունը տատանվում է 20, 2-24,00/o-ի սահմաններում, իսկ ներկանյութերի պարունակությունը՝ 0,88-0,98/o-ը որ նյութի հաշվով, միայն այն սարքերով, որ 1661/75 սերմնաբույսի մոտ ներկանյութերի քանակը հասնում է մինչև 1,22o/o-ի: Երկրորդ խմբի մեջ են դասվում 1507/15, 1622/11, 1622/26, 1661/85, 1661/104 և 1661/163 սերմնաբույսերը, որոնց շաքարայնությունը կազմում է 25,5-26,6o/o, իսկ ներկանյութերի քանակը՝ 1,00-1,32o/o: Մնացած սերմնաբույսերը, որոնց շաքարայնությունը հասնում է 27,0-29,8o/o-ի, իսկ ներկանյութերի քանակը՝ 0,88-1,44o/o-ի, դասվում են 3-րդ խմբին:

Ապեկտրալ չափումների համաձայն, սերմնաբույսերի պտղահյութի օպտիկական խտությունը կախված է ներկանյութերի բաղադրությունից որքան

մեթ է ներկանյութերի բաղադրությունը, այնքան բարձր է օպտիկական խտություն ցուցանիշը:

Յղթի խրոմատոգրաֆիկ ուսումնասիրություններով պարզվել է, որ մասնաբաժին ներկանյութերի մեջ մտնում են հիմնականում 5-6 մոնո-զլիկոզիդներ՝ մալվիդին, պետունիդին, պեոնիդին, դելֆինիդին և ցիտ-նիդին, ինչպես նաև 2 անհայտ անտոցիան: Վերոհիշյալ նմուշներում օղակային խրոմատոգրաֆիկ եղանակով դի-զլիկոզիդային բնույթի անտոցիաներ չեն հայտնաբերվել:

Ուսումնասիրության արդյունքներից կարելի է հանգել հետևյալ եզրակացությունների:

1. Յրտադիմացկուն սերմնաբույսերի առանձին նմուշներ իրենց շաքարայնությամբ, ներկանյութերի քանակով գերազանցում են ստուգիչ սորա հանդիսացող Սափերավուն, իսկ մնացած նմուշները՝ Կախեթ և Արենի սորտերին:

2. Մասնաբաժին բարձր շաքարայնության և ներկանյութերի բաղադրության միջև նկատվում է կորելյատիվ կապ:

3. Գունավորված մասնաբաժին սերմնաբույսերի մոտ անտոցիանների կոմպլեքսը հիմնականում բաղկացած է 5-7 մոնոզլիկոզիդներից՝ մալվիդին, պեոնիդին, պետունիդին, դելֆինիդին, ցիտնիդին, և 2 անհայտ անտոցիաններից:

4. Յրտադիմացկունությամբ հատկապես աչքի են ընկնում Ս-1262 Կարմրահյուսի գուլգուլությունից՝ 1661/41, 1661/81 և Հադիսի 237 գուլգուլությունից՝ 1507/15, 1507/15ա սերմնաբույսերը, որոնք բաց վիժակում դիմացել են -28-29°-ի, այնուհետև Ս-1262 Կարմրահյուսի գուլգուլությունից՝ 1661/4, 1661/7, 1661/8, 1661/52, 1661/85, 1661/169 սերմնաբույսերը / -26 -28°-ի/:

Դրանց զգալի մասը ունենալով մուգ գունավորված մասնաբաժին, մեծ արժեք է ներկայացնում կարմիր գինեգործության համար: