

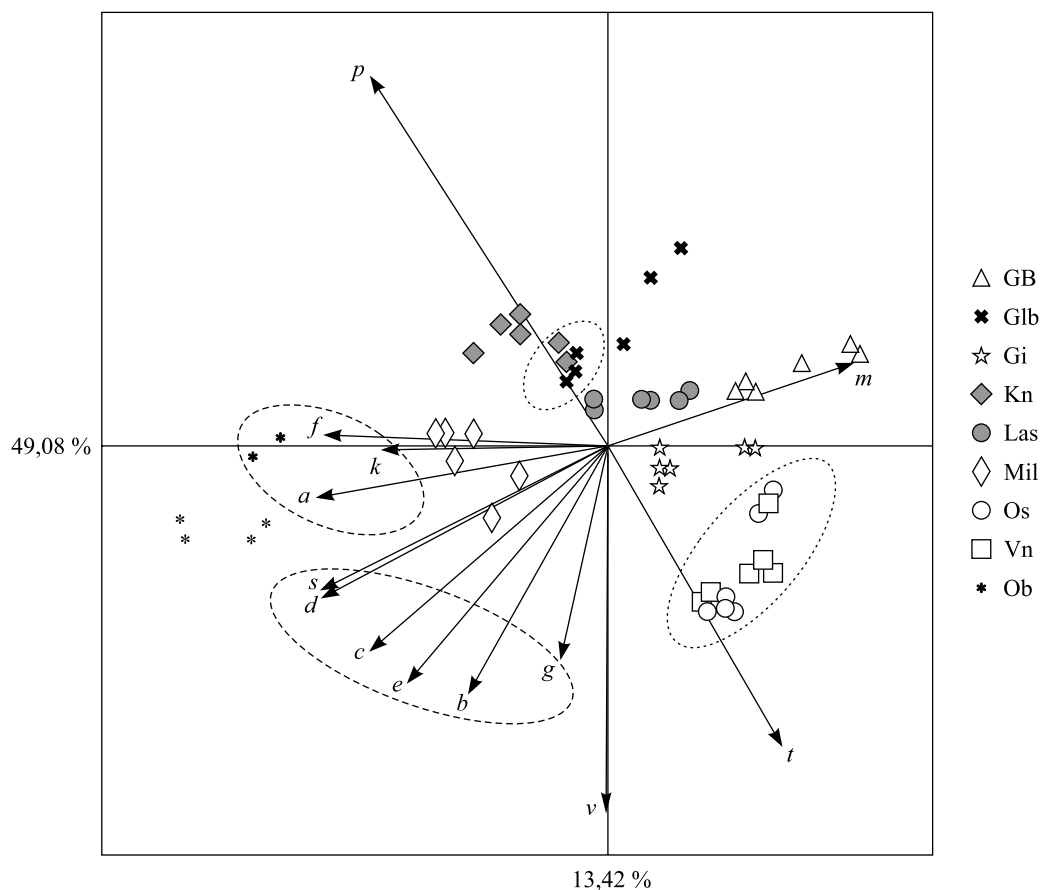


Рис. 4. Диаграмма статистического анализа главных компонент (PCA-тест) для плодов вишни:

GB – Гриот белорусский, Glb – Глубокская, Gi – Жывица, Kn – Конфитюр, Las – Ласуха, Mil – Милавица, Os – Остромечевская, Vn – Вянок, Ob – Облачинска.

Дегустационные параметры: *b* – внешний вид, *c* – сочность, *e* – вкус, *g* – аромат.

Биохимические параметры: *a* – содержание антоцианов, *f* – содержание флавонолов, *k* – содержание фенолкарбоновых кислот, *p* – общее содержание фенольных соединений, *d* – содержание сухих веществ, *t* – титруемая кислотность, *s* – содержание сахаров.

Помологические параметры: *m* – масса плода, *v* – выход сока

Fig. 4. Principal component analysis for cherry fruits:

GB – Griot belorussskiy, Glb – Glubokskaya, Gi – Zhivitsa, Kn – Confiture, Las – Lasuha, Mil – Milavitsa, Os – Ostromechevskaya, Vn – Vianok, Ob – Oblachinska.

Degustation parameters: *b* – appearance, *c* – juiciness, *e* – taste, *g* – aroma.

Biochemical parameters: *a* – anthocyanins content, *f* – flavonols content, *k* – phenolic acids content, *p* – total phenolic content,

*d* – dry matter content, *t* – titratable acidity, *s* – sugar content.

Pomological parameters: *m* – fruit mass, *v* – juice yield