

У середньому по досліді за 2015-2017 роки найбільша середня маса коренеплодів 236 г та товарність 90 % формувалася за сівби в I декаді квітня, що на 21 г (9,6 %) та на 3 % більше за контроль. За сівби у II декаді квітня (контроль) середня маса коренеплодів становила 216 г із товарністю 88 %. Найменшу середню масу коренеплодів отримали за сівби у I декаді червня 69 г із товарністю 76 %, що на 147 г (68,0 %) та на 12 % менше за контроль. Крім того, середня маса коренеплодів за сівби у III декаді квітня – 201 г, I декаді травня – 175 г, II декаді травня – 134 г та III декаді травня – 108 г була меншою за контроль відповідно на 15 г або 7,0 %, 41 г або 19,0 %, 81 або 37,7 % та 108 г або 50,1 %.

Найвища якість продукції формувалася за сівби у I-III декаді квітня. Коренеплоди цих строків сівби характеризувалися вмістом сухої речовини 23,9-25,0 %, сухої розчинної речовини 13,9-15,5 %, цукрів 5,8-6,1 %, вітаміну С 8,9-9,4 мг/100 г та найнижчим вмістом нітратів 53-63 мг/кг.

Висновки. Найвищу врожайність 50,3 т/га забезпечила сівба в I декаді квітня, що істотно, на 5,3 т/га або 11,8 %, вище за контроль. За сівби у III декаді квітня відмічено істотне зниження даного показника на 3,5 т/га, в I декаді травня – на 8,8 т/га, в II декаді травня – на 17,4 т/га, в III декаді травня – на 23,0 т/га, а в I декаді червня – на 31,7 т/га порівняно з контролем (сівба в II декаді квітня).

Література

1. Попович Г.Б. (2015). Вплив строків сівби на урожайність моркви столової. *Таврійський науковий вісник*. 94. 53-58.
2. Корнієнко С.І., Хареба В.В., Хареба О.В., Позняк О.В. (2015). *Особливості технології вирощування малопоширених овочевих рослин*. Вінниця: «Нілан-ЛТД».
3. Чернышев Ю.Н. Мухортов С.Я. (2005). Влияние сроков посева и норм высева на получение штеклингов моркови и пастернака. *Селекция и семеноводство корнеплодных овощных культур*. Воронеж. 153-156.

ВПРОВАДЖЕННЯ МАЛОПОШИРЕНИХ ОВОЧЕВИХ КУЛЬТУР

Нінова Г.В., к.с.г.н.

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, м. Мелітополь
e-mail: stepina557@gmail.com

Овочі - основне джерело біологічно активних речовин. Особливо в час, коли знижені фізичні навантаження, коли в організм людини потрапляє велика кількість токсинів з оточуючого середовища: повітря, води, продуктів живлення.

Вживання овочів оздоровлює людину, регулює обмін речовин. До їх складу входять майже всі поживні речовини, що активізують фізіологічні процеси в організмі. Вони є також основним джерелом вітамінів, які стимулюють обмін речовин і значно підвищують стійкість організму проти захворювань. Це насамперед провітамін А (каротин), вітамін С (аскорбінова кислота), вітамін В (тіамін), РР (нікотинова кислота) та ін. Багато овочів запобігають захворюванням і є ефективними засобами лікування людини. Крім того, овочі, містять органічні кислоти (яблучну, лимонну, саліцилову), яких немає в інших продуктах. Ці кислоти стимулюють секреторну і перистальтичну діяльність органів травлення та мають бактерицидні властивості.

Овочі – справді джерело здоров'я, і проблема розвитку напряму овочівництва пов'язана з тривалістю життя і працездатністю населення. На кожного мешканця Землі припадає майже 100 кг овочів на рік. Лідер світового виробництва – Китай, де людина вживає 170 кг овочів і 100 кг кавунів.

Сучасною наукою про харчування доведена цінність і дієтичне значення овочів, розроблені річні норми їх споживання. За даними опитань важливішим фактором при виборі продуктів харчування людиною є безпечність продуктів (47%), споживча цінність (20%), ціна (15%).

Овочівництво різних країн постійно розвивається. Змінилась структура споживання овочів. З'являються нові напрями, які цікаві і для овочівників України. Є дані про зміни долі деяких вітамінів, які вживають з овочів у одноденному раціоні. Вітамін А за рахунок овочів підвищився за 30 років – з 27,1 до 37,9%. В той час доля інших зменшилась. Це пояснюється тим, що у такій розвинутій країні, як США сильний розвиток має виробництво БАДів, для виготовлення яких широко використовують овочі – гарбуз (насіння), часник, капусту броколі. Подібна тенденція спостерігається і у Європі. Цей напрям є перспективним і в Україні.

Інтродуцировані на Україні кольрабі, броколі, мангольд, крес-салат, салат ромен, огіркова трава, скорцонера, капуста китайська та інші культури є цінними овочевими рослинами. Вживання в їжу стеблеплодів, пагонів, суцвіть, листя, плодів та коренеплодів мають високі дієтичні якості і властивості. За хімічним складом вони переважають салат, білоголову і цвітну капусту. Невибагливість до умов вирощування, невелика площа живлення та скоростиглість дозволять вирощувати їх на Україні у 2-3 строка, а також в якості проміжної культури-ущільнювача.

У ближній час вони повинні зайняти провідне місце у асортименті овочевих культур нашого споживання.

Такі культури, як топінамбур овочевого призначення, цикорний салат, вівсяний корінь і інші, містять інулін, який є цінним продуктом живлення для хворих цукровим діабетом.

Броколі, мангольд, естрагон, фенхель овочевий мають регенеративну здатність. Після збирання суцвіть, головок, листя вони знову відростають і дають

продукцію. При системному зборі ці рослини утворюють продукцію практично все літо.

Наприклад, броколі ще зветься пагоною, отприсковою, спаржевою капустою. Головки і отприски броколі за поживною цінністю і хімічному складу переважають цвітну капусту. Вони містять 12 % сухої речовини, 1,8 % цукру, 5,1 % білку, 150 мг % аскорбінової кислоти, 0,8 мг % каротину, 18 мг % вітаміну Е, цвітна капуста - відповідно 10,0%, 2,5 %, 3,3 %, 84 мг %, каротину і вітаміну Е сліди, мінеральні речовини: кальція 0,95 %, фосфору 1,16 %, калію 0,36 %, натрію 0,16 %, у цвітній капусті — відповідно 0,56 %, 1,21 %, 0,36 %, 0,24 %. Крім того, броколі містить вітаміни групи В, РР, Д, К та др.

Вживання кожного дня набору овочів, прянощів забезпечує організм комплексом антиоксидантів, які захищають від стресів та регулюють обмінні процеси. Так, у всіх Східних країнах існує практика вживання прянощів з порошку перця чілі, куркуми, тмину, асафетиди з ароматом часника, підсмаженого насіння гірчиці та кмину, насіння анісу. Головне вони знають «Пряні трави є ліками, значення має міра». Цікава рослина перила-її зелень багата вітаміном А, переважає листя петрушки, антоціановий пігмент її проявляє сильну антиоксидантну активність. Альдегід перилланіну у 2000 раз солодший за цукор. А вирощувати її простіше за стевію. А най важливо, що рослина стійка до шкідників та хвороб (екологічно безпечна зелень).

Чому такий популярний стає батат? Солодка картопля (батат) – коренеплід, приємний на смак і з багатим складом поживних речовин: це джерело білку, вуглеводів та розчинної клітчатки, групи вітамінів В і вітаміну С, кальцію.

Капуста брюсельська виведена бельгійцями в кінці ХІХ століття. Її качанчики містять сухої речовини 16 %, білку 4,6 %, цукру 5,1 %, каротину 4,0 мг%, аскорбінової кислоти 140 мг%, вітаміни В₆ В₂, РР, Е (токоферол). В 2,5-3 рази вище, ніж у білоголової, і в 2 рази, ніж у цвітної. Білок містить незамінні амінокислоти — аргінін, гістидін, лізин, треонін. Багата брюсельська капуста фосфором, особливо важливим для дитячого харчування, та калієм. Вміст калію переважає вміст натрію, що є позитивним при підвищеному кров'яному тиску.

Спаржа - Найдавніша культурна багаторічна рослина, вживали спаржу в їжу більш 4 тис. років назад. Вирощують її в основному, заради молодих соковитих вибілених (етильованих) чи зелених пагонів. Поширена на всіх континентах, відомо близько 150 видів.

Вона є самою малокалорійною культурою з овочевих. Вона не насичує організм, але передає йому мінеральні речовини і вітаміни. Спаржа вважається цілющою рослиною, тому що очищає кров і виводить воду. У їжу вживають молоді м'ясисті пагони, що містять близько 3% білка, 2,4% вуглеводів, вітаміни С, В₁, В₂, РР, провітамін А, а також аспарагін і сапонін.

Врожайність і якість спаржі з кожним роком будуть зростати, якщо підвищувати дози органічних добрив, поливати рослини при посусі, збільшуючи

гребні при підгортанні. На одному місці спаржу можна вирощувати 15-20 років.

Впровадження даних овочевих рослин у виробництво, а також на присадибних ділянках збагатить та розширить асортимент культур в ранньовесняний, весняний та осінній періоди, розширить строк надходження свіжих овочів на протязі року.

ХАРАКТЕРИСТИКА НОВИХ БДЖОЛОЗАПИЛЬНИХ ІНЦУХТ-ЛІНІЙ ОГІРКА КОРНІШОННОГО ТИПУ ДЛЯ ВІДКРИТОГО ГРУНТУ

Сергієнко О.В. д. с.-г. н., с.н.с., Солодовник Л.Д. н. н. с.,
Гарбовська Т.М. м. н. с.

*Інститут овочівництва і баштанництва НААН
сел. Селекційне, Харківська обл., Україна
e-mail: ovoch.iob@gmail.com*

Вступ. Українське овочівництво має важливе соціальне значення і відіграє виняткову роль у забезпеченні продовольчої безпеки країни та незважаючи на фінансову кризу, стрімко розвивається. Водночас, в овочівництві залишається багато невирішених проблем, серед яких виділяються такі, як недостатнє видове різноманіття овочевих культур, низька урожайність та якість овочевої продукції. В рішенні цих проблем одне з основних місць займають овочеві культури, в т. ч. і огірки.

Створення гетерозисних гібридів є одним із найбільш пріоритетних напрямків у селекції огірка (Боос Г.В., Бадина Г.В. & Буренин В.И., 1990). Гетерозисні гібриди, порівняно з сортами огірка, дають прибавку врожаю на 15-40 % і більше, відрізняються підвищеною стійкістю до біотичних і абіотичних факторів навколишнього середовища (Кравченко В.А. та ін., 2017; Сергієнко О.В., Радченко Л.О. & Солодовник Л.Д., 2014).

Селекційний процес, який характеризується неперервністю має за мету створення не тільки нових сортів та гібридів, в першу чергу – вихідного матеріалу з комплексом модельованих ознак для конкретного напрямку селекції.

Метою досліджень було створення нових батьківських ліній огірка корнішонного типу.

Селекційні дослідження проводились впродовж 2018-2019 рр. в умовах відкритого ґрунту на науково-дослідній базі Інституту овочівництва і баштанництва НААН у відповідності до загальноприйнятих методів селекції (Горова Т.К. & Яковенко. К.І., 2001) та технології вирощування (Яковенко К.І., 2001).