

4. Jaworska G., Bernaś E. Qualitative changes in *Pleurotus ostreatus* (Jacq.: Fr.) Kumm. Mushrooms resulting from different methods of preliminary processing and periods of frozen storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 2009. Vol. 89 (6). P. 1066–1075.
5. Izli N., Isik E. Effect of different drying methods on drying characteristics, colour and microstructure properties of mushroom. *Journal of Food and Nutrition Research*. 2014. Vol. 53 (2). P. 105–116.
6. Tian Y., Zhao Y., Huang J., Zeng H., Zheng B. Effects of different drying methods on the product quality and volatile compounds of whole shiitake mushrooms. *Food Chemistry*. 2016. Vol. 197. P. 714–722.
7. Rodrigues Barbosa J., dos Santos Freitas M. M., da Silva Martins L. H., de Carvalho R. N. Polysaccharides of mushroom *Pleurotus* spp.: New extraction techniques, biological activities and development of new technologies. *Carbohydrate Polymers*. 2020. Vol. 229. e115550.
8. Sánchez C., Puri M. (Ed.). Bioactives from mushroom and their application. *Food Bioactives*. Cham: Springer International Publishing, 2017. P. 23–57.
9. Baston O., Pricop E. M., Lungu C. The influence of frozen storage on some commercial mushrooms. *Food and Environment Safety Journal*. 2016. Vol. 13(4). P. 321–326.
10. Leong Y. K., Yang F.-C., Chang J.-S. Extraction of polysaccharides from edible mushrooms: Emerging technologies and recent advances. *Carbohydrate Polymers*. 2021. Vol. 251. e117006.
11. Roncero-Ramos I., Mendiola-Lanao M., Pérez-Clavijo M., Delgado-Andrade C. Effect of different cooking methods on nutritional value and antioxidant activity of cultivated mushrooms. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 2016. Vol. 68(3). P. 287–297.
12. Cirlincione F., Venturella G., Gargano M. L., Ferraro V., Gaglio R., Francesca N. [et al.]. Functional bread supplemented with *Pleurotus eryngii* powder: A potential new food for human health. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 2022. Vol. 27. e100449.
13. Wang M., Zhao R. A review on nutritional advantages of edible mushrooms and its industrialization development situation in protein meat analogues. *Journal of Future Foods*. 2023. Vol. 3(1). P. 1–7.
14. Jing Li. Study on the processing technology of functional yoghurt from golden mushroom polysaccharide. *Journal of Anhui Agricultural Sciences*. 2009. Vol. 3. P. 1323–1324, 1326.
15. XuJie H., Na Z., Su Ying X., Shu Gang L., Bao Qiu Y. Extraction of BaChu mushroom polysaccharides and preparation of a compound beverage. *Carbohydrate Polymers*. 2008. Vol. 73(2). P. 289–294.

Науковий керівник: Бісько Ніна Анатоліївна, д.б.н., професор кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

ЕКЗОТИЧНІ РОСЛИНИ В УМОВАХ СУЧАСНОЇ УКРАЇНИ

**Цілі сталого розвитку: № 13 Пом'якшення наслідків зміни клімату,
№ 15 Захист та відновлення екосистем суші**

Тоцька О. П., oxtotksaya@gmail.com

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Зміна клімату з більш теплим і сухим літом та м'якими зимами розширюють можливості садівництва в Україні. Рослини, які раніше вважалися занадто теплолюбними, починають успішно вирощуватись на території країни. Безумовно, екзотичні рослини потребують підвищеної уваги садівників, тому що одним необхідно велика кількість вологи, іншим - потужна опора для росту, третім - надійне укриття на зиму.

Більшість екзотичних культур, фруктових та ягідних, прийшли з тропічних країн. Для гармонійного розвитку і якнайшвидшого плодоношення їм необхідно створити умови, наближені до природних. Завдяки багаторічним старанням селекціонерів по виведенню нових, адаптованих сортів, екзотичні рослини не такі примхливі, як їхні південні «родичі». Вони легше переносять помилки в догляді, менш вимогливі до умов культивування. Однак рости без турботи вони теж не зможуть [1].

Вирощування екзотичних фруктів у теплицях стає все більш популярним напрямом у тепличному господарстві України. Це не лише можливість урізноманітнити асортимент свіжих продуктів, але й вигідна справа, оскільки попит на плоди тропічних культур зростає щороку. Основні фактори успішного вирощування екзотичних фруктів у теплицях включають вибір рослин, підтримання оптимальних умов та використання сучасних технологій.

Найпопулярнішими тропічними культурами для вирощування в Україні є:

- лимони та лайми – легко адаптуються до умов теплиць і дають стабільний урожай;
- авокадо – вимагає спеціальних умов, але правильний догляд забезпечує гарні результати;
- фейхоа – має високу врожайність і добре росте у закритих приміщеннях;
- банани – потребують багато світла і вологи, але підходять для великих теплиць;
- папая і маракуя – потребують стабільної температури та високої вологості [2].

Вибір рослин залежить від площі теплиці, наявних ресурсів і знань про догляд за екзотичними рослинами. Важливо враховувати специфічні вимоги кожного виду до температури, вологості, освітлення та поживних речовин.

Сучасні теплиці можуть бути оснащені системами автоматичного поливу, контролю температури, вентиляції та освітлення. Це особливо важливо для тропічних культур, які потребують стабільних умов. Для більшості з них оптимальна температура вдень становить 25-30°C, а вночі — не нижче 15-18°C. Вологість повітря має бути високою, близько 70-90%, що забезпечує нормальний ріст і розвиток рослин [2].

Історія селекціонера Анатолія Патія з Київщини, який вже понад 40 років займається виведенням та вирощуванням тропічних рослин, є яскравим прикладом того, як незвичне хобі може перерости у прибутковий оригінальний бізнес. У 1994 році ним створено сорт лимона Київський. Згодом з'явилися нові сорти банана (Київський суперкарлик, Київський карлик, Київська тропікана) та інших культур [3].

Неподалік від Львова у селі Липники розташована унікальна бананова ферма, заснована подружжям Андрієм та Надією Трушів. Перших відвідувачів вони почали приймати за місяць до початку карантину, пов'язаного з пандемією COVID, а потім свої корективи внесла війна. Теплиці ферми розташовані на десяти сотках землі, найбільшу бананову рослину вдалося виростити висотою 5,2 м. Також господарі зі своїх бананів виготовляють крафтовий лікер, який можна продегустиувати під час екскурсії фермою [4].

Пасіфлора, азиміна, актинідія, акебія, бенінказа, маклюра, хурма, банани, інжир, фісташки, годжі — це далеко не весь асортимент «португальського саду», який розкинувся у місті Вашківці на Чернівецьчині. Над його створенням працював садівник та селекціонер Дмитро Фрунза. У його саду росте винятково морозостійка віргінська хурма. Він прагне вивести сорти пасіфлори, які можна вирощувати у промислових садах. Це дуже кропіткий процес, який на сьогоднішній день ще триває [5].

У відкритому ґрунті в деяких регіонах України успішно практикують вирощування таких південних рослин як інжир і хурма. Спільним для успішного вирощування, насамперед, є сонячне місце, захищене від вітрів з легким за структурою гігроскопічним ґрунтом та не близьким заляганням ґрунтових вод.

Інжир вирощують, як у відкритому ґрунті, так в теплицях і парниках. Початок вегетації інжиру в Україні фіксується на початку травня, а дозрівання плодів другого врожаю співпадає з настанням перших заморозків. В теплиці вегетація настає раніше, тому у відкритому ґрунті практикують робити парники (накриття з плівки чи агроволокна), щоб

прискорити розпускання бруньок на два тижні, яких не вистачає наприкінці сезону для дозрівання плодів.

З 1991 року хурму вирощують у Національному ботанічному саду ім. М.М. Гришка (м. Київ), а з 2005 року там ведеться селекція, і вже виведено дві форми віргінської хурми: гібриди Дарунок матері й Дарунок тату.

Хурма віргінська (родом із США) має високу морозостійкість, може переносити заморозки до $-25\ldots-30^{\circ}\text{C}$, іноді до -35°C . Росте у вигляді дерева до 20-25 м висотою з округлою кроною, середніми за розміром плодами, які при повному дозріванні втрачають терпкість і стають солодкими та придатними для споживання. Використовується в якості прищепи для менш зимостійких сортів хурми [6].

Завдяки сучасним технологіям і правильному догляду можна створити умови, які ідеально підходять для тропічних рослин. Це дозволить отримувати свіжі та корисні фрукти незалежно від клімату і насолоджуватися смаками тропіків навіть в умовах України.

Список використаних джерел

1. Вирощування екзотичних культур в кліматичних умовах України. URL: <https://vseroste.com.ua/blog/viroshchuvannia-ekzotichnih-kultur-v-klimatichnih-umovah-ukrayini> (дата звернення 26.01.2025).
2. Вирощування екзотичних фруктів у теплицях. URL: <https://www.sapa-lopata.com.ua/vyroshchuvannia-ekzotychnykh-fruktiv-u-teplytsiakh/> (дата звернення: 03.02.2025).
3. Тропічний сад: шлях від ідеї до потужного бізнесу. URL: <https://agroportal.ua/publishing/idei-dlya-biznesa/tropichniy-sad-shlyah-vid-ideji-do-potuzhnogo-biznesu> (дата звернення 03.02.2025).
4. Виростити екзотику: на Львівщині розвивають унікальну бананову ферму. URL: <https://agroportal.ua/agrocheck/v-doroge-s/virostiti-ekzotiku-na-lvivshchini-rozvivayut-unikalnu-bananovu-fermu> (дата звернення 12.02.2025).
5. Нюанси вирощування екзотичних рослин в Україні. URL: <https://agroportal.ua/multimedia/nyuansi-viroshchuvannya-ekzotichnih-roslin-v-ukrajini> (дата звернення 17.02.2025).
6. Як виростити хурму в своєму саду? URL: <https://ilovesad.com/iak-vyrostyty-khurmu-u-svoiemu-sadu/> (дата звернення 17.02.2025).

Науковий керівник: Кузьмінець О. М., к.с.-г.н., ст. викладач кафедри рослинництва та садівництва ім. проф. В.В. Калитки, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного.

ПРОБЛЕМА ЗБЕРЕЖЕННЯ БІОРІЗНОМАНІТТЯ В ЗАДАЧАХ СТРАТЕГІЧНОЇ ЕКОЛОГІЧНОЇ ОЦІНКИ

Цілі сталого розвитку: № 15 Захист та відновлення екосистем суші

Турос К. О., elnara.aybova@tsatu.edu.ua

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Постановка проблеми. Стратегічна екологічна оцінка (СЕО) є інструментом для визначення впливу планів і програм Стратегій сталого розвитку територій на навколишнє середовище, запобіжником негативних наслідків вже на етапі планування [4]. Одним із найважливіших елементів сприяння сталому розвитку є збереження біологічного різноманіття, розуміння загроз втрати біорізноманіття, пошук шляхів запобігання втрат