

**Громадська організація
«Південноукраїнський центр
аграрних досліджень»**

ЗБІРНИК ТЕЗ НАУКОВИХ РОБІТ

Міжнародної науково-практичної конференції

**«АГРАРНА НАУКА НА СУЧАСНОМУ
ЕТАПІ РОЗВИТКУ: ДОСВІД,
ПРОБЛЕМИ ТА ШЛЯХИ ЇХ ВИРІШЕННЯ»**

23 – 24 листопада 2012 року

**Одеса
2012**

ББК 40
УДК 63
А-23

Аграрна наука на сучасному етапі розвитку: досвід, проблеми та шляхи їх вирішення: Збірник тез наукових робіт міжнародної науково-практичної конференції, (м. Одеса, 23-24 листопада 2012 р.), – Одеса: «Південноукраїнський центр аграрних досліджень» 2012. – 108 с.

ББК 40
УДК 63
А-23

Усі матеріали подаються в авторській редакції.

ЗМІСТ

НАПРЯМ 1. АГРОНОМІЯ	5
БАЙДУК С. І., МЕЛЬНИК Н. Б., ЛУКАНІН В. В., ЛУКАНІНА О. С. ХАРАКТЕРИСТИКА СИРОВИННИХ РЕСУРСІВ ЯБЛУК В УКРАЇНІ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПЛОДОВИХ ДИСТИЛЯТІВ	5
БОЛТЯНСЬКИЙ Б. В. ЗАГОТІВЛЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ВИСОКОЯКІСНОГО КОМБІСИЛОСУ – ОДИН З ШЛЯХІВ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ГАЛУЗІ ТВАРИННИЦТВА	8 ✓
БУНЧУК Е. І., ШИЯН І. С. ПОДВОЙ ПЕРСИКА ДЛЯ ІНТЕНСИВНОГО САДОВОДСТВА ЮГА УКРАЇНИ	12
ЖЕМЧУЖИН В. Ю., ТРОЦЕНКО В. І. ДИНАМІКА ПРОДУКТИВНОСТІ РОСЛИН СОНЯШНИКУ ПРИ РІЗНИХ СХЕМАХ ВИКОРИСТАННЯ МІКРОДОБРИВА ТА БАКТЕРІАЛЬНИХ ПРЕПАРАТІВ	15
ЖУЙКОВ О. Г. ЕКОЛОГО-БІОЛІЧНА ОЦІНКА СОРТОВОГО СКЛАДУ ГІРЧИЦІ БІЛОЇ /SINAPIS ALBA/ ЗА ВИРОЩУВАННЯ В УМОВАХ СУХОГО СТЕПУ	18
КРЕМЕНСКОЙ В. И., СТОРЧОУС В. Н. ПРОДУКТИВНОСТЬ И РЕЖИМ ОРОШЕНИЯ ПРИ РАЗЛИЧНЫХ СПОСОБАХ ПОЛИВА ДЕРЕВЬЕВ ЯБЛОНИ В УСЛОВИЯХ СТЕПНОГО КРЫМА	21
МІЛЬКО Д. О. ВПЛИВ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ ОСНОВНИХ КОМПОНЕНТІВ ЗБАЛАНСОВАНОГО РАЦІОНУ НА ПРОДУКТИВНІСТЬ МОЛОЧНОГО СКОТАРСТВА З УРАХУВАННЯМ ЇХ ПЕРЕТРАВНОСТІ ТА КРИВОЇ ЛАКТАЦІЇ	24 ✓
СКЛЯР Р. В. РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ В КОРМОВИРОБНИЦТВІ	27 ✓
ПРИСС О. П., КУЛИК А. С. ДИНАМІКА ПРИРОДНОЇ ВТРАТИ МАСИ І ІНТЕНСИВНОСТІ ДИХАННЯ ЗЕЛЕНІ ПЕТРУШКИ ПРИ ЗБЕРІГАННІ З ВИКОРИСТАННЯМ АГРАРНОГО ГІДРОГЕЛЮ	30 ✓
ЧАЙКА Н. И., МАЛЬЦЕВА И. А. ВЛИЯНИЕ ЭДАТОПА НА РАЗВИТИЕ ВОДОРΟΣЛЕЙ УГОЛЬНЫХ ОТВАЛОВ ДОНБАССА	34 ✓
ШЕВЧЕНКО С. М. ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ НОВИХ СПОСОБІВ ПІСЛЯЗБИРАЛЬНОЇ ТА ПЕРЕДПОСІВНОЇ ОБРОБКИ НАСІННЯ ГІБРИДІВ КУКУРУДЗИ ЦУКРОВОЇ	37
ШЕЙДИК К. А. ВИМОГИ ДО ФОРМУВАННЯ КОЛЕКЦІЙ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ РОСЛИН ЗА НАСІННЕВОЮ ПРОДУКТИВНІСТЮ	41
ЯКУБОВИЧ-ДЬЯЧКОВА И. В. АДАПТИВНОЕ ЗЕМЛЕДЕЛИЕ: ПРИМЕНЕНИЕ УДОБРЕНИЙ ДЛЯ ЛАВАНДЫ	43
НАПРЯМ 2. ЛІСОВЕ ГОСПОДАРСТВО	46
ТАСАЖ Р. М. ВПЛИВ СТИМУЛЯТОРІВ УКОРІНЕННЯ І СКЛАДУ СУБСТРАТУ НА ВКОРІНЕННЯ СПІРЕЇ ВАНГУТТА	46
ТКАЧУК О. М. ВПЛИВ НАСАДЖЕНЬ НА ВОДОПРОНИКЛИВІСТЬ ЛІСОВИХ ГРУНТІВ КАРПАТ І ПЕРЕДКАРПАТТЯ	50
ШТОГРИН А. С., ЯЦИК Р. М. ДОСВІД СТВОРЕННЯ ЛІСОВИХ НАСАДЖЕНЬ ДУГЛАСІЇ МЕНЗІСА	52
НАПРЯМ 3. ВЕТЕРИНАРІЯ	56
МОРОЗ М. С. ВПЛИВ ЙОДІС-КОНЦЕНТРАТУ НА СТРУКТУРУ ТА ФУНКЦІЮ ОРГАНІЗМІВ ЛОКАЛЬНИХ ПОПУЛЯЦІЙ ЗООФАГІВ	56

Література:

1. Сиротюк В.М. Машины та обладнання тваринництва: навч. посібник / В.М. Сиротюк. – Львів: «Магнолія плюс», 2004. – 200 с.
2. Скляр О. Г. Механізація технологічних процесів у тваринництві: навч. посібник/ О.Г.Скляр, Н.І. Болтянська.-Мелітополь: Колор Принт, 2012-720 с.
3. Ревенко І.І. Машины та обладнання для тваринництва/ І.І. Ревенко, М.В. Брагінець, В.І. Ребецько– К.: Кондор, 2009. – 731 с.

Прісє О. П.

к. с.-г. н., доцент

Кулик А. С.

*аспірант кафедри технології переробки та зберігання
продукції сільського господарства*

*Таврійського державного агротехнологічного університету
м. Мелітополь, Запорізька область, Україна*

ДИНАМІКА ПРИРОДНОЇ ВТРАТИ МАСИ І ІНТЕНСИВНОСТІ ДИХАННЯ ЗЕЛЕНІ ПЕТРУШКИ ПРИ ЗБЕРІГАННІ З ВИКОРИСТАННЯМ АГРАРНОГО ГІДРОГЕЛЮ

Постановка проблеми. Основною причиною недостатньої забезпеченості населення зеленими і малопоширеними овочами є низький рівень їх виробництва і недоліки в організації заготівель, зберігання і реалізації. Одним із способів, що дозволяє ліквідувати сезонність споживання свіжої зелені, в тому числі петрушки, є подовження термінів її зберігання.

Стан вивчення проблеми. Питанню подовження терміну зберігання зеленних овочів присвячено ряд наукових праць [2, 5, 7, 12, 13, 15]. Досить ефективним є зберігання зеленних культур у сховищах з РГС [9, с. 101]. Однак, такий спосіб зберігання вимагає значних капіталовкладень. Звичайне ж холодильне зберігання призводить до швидкої втрати маси і як наслідок, товарного вигляду. Зважаючи на високу біологічну цінність, дієтичне значення, стабільний високий споживчий попит петрушки необхідна розробка нового способу зберігання, який би сприяв збереженню товарної якості на високому рівні.

Завдання і методика досліджень. Дослідження проводили протягом 2011-2012 років на базі кафедри технології переробки та зберігання продукції сільського господарства Таврійського державного агротехнологічного університету, м. Мелітополь. Досліджували петрушку молоду свіжу сорту Оскар, вирощену в умовах відкритого ґрунту. Для тривалого зберігання петрушку відбирали згідно з ДСТУ 6010: 2008 «Петрушка молода свіжа. Технічні умови» [8].

Зелень петрушки розфасовували у пучки по 75 г та вкладали стеблами у поліетиленові пакети із застіркою розміром 80 x 30 мм, попередньо наповненими розчинами гідрогелю аграрного. Для запобігання втратам поживних речовин петрушки, у розчин гідрогелю вводили композицію з

антиоксидантів іонолу і хлорофіліпту. Температура зберігання $1 \pm 0,5$ °С, відносна вологість повітря 95 ± 3 %. За контроль приймали зелень петрушки, яка зберігалася в холодильнику за тих же умов.

Гідрогель - це гранули особливого полімеру, які поглинають до 250 разів більше води ніж їх власна маса, а потім віддають її рослинам в міру необхідності. Іонол є антиоксидантом, дозволений як харчова добавка [11]. Хлорофіліпт являє собою натуральний препарат з листя евкаліпту, який містить суміш хлорофілів а і b, що володіють антиоксидантною та бактеріцидною активністю [1, с. 73-76].

Інтенсивність дихання визначали за методом Толмачова І. П., який засновано на вимірюванні вуглекислого газу, що виділився під час дихання [14].

Основною причиною зниження товарної якості зелені петрушки при зберіганні є в'янення. Особливістю зеленних культур є велика листова поверхня, що сприяє активному випаровуванню води. Випар води плодами і овочами під час зберігання негативно впливає на нормальне протікання процесів обміну речовин. Природна втрата маси овочів в період зберігання відбувається головним чином за рахунок випару води (65-90 %) і витрачання органічних речовин на дихання (10-35 %). Ці втрати неминучі за будь-яких умов зберігання [4].

Застосований спосіб зберігання зелені петрушки дозволяє значно знизити природну втрату маси (рис. 1).

Як видно з діаграми, втрати маси при зберіганні зелені у пакеті з агрогелем склали 16,65 %. При введенні до розчину агрогелю антиоксидантної композиції втрати маси скорочуються до 8,84 %.

Зелені культури вирізняються високою дихальною активністю [4]. Одним із способів зниження інтенсивності дихання плодоовочевої продукції є застосування антиоксидантів [10, с. 243-246].

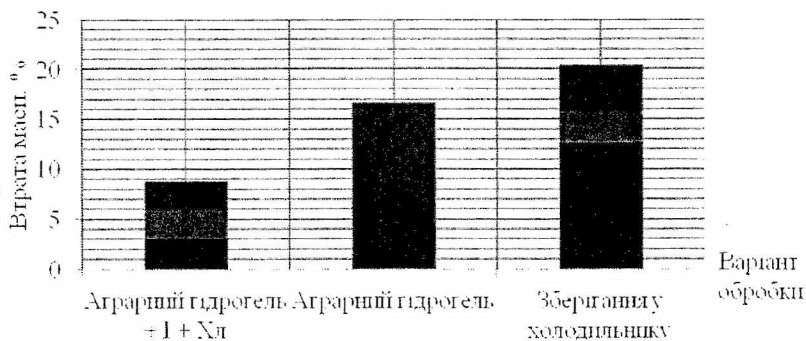


Рисунок 1. Динаміка втрати маси зелені петрушки сорту Оскар при зберіганні за використання гідрогелю в поєднанні з препаратом I + Хл, (середнє 2011-2012 рр): ■ 0 – 25; ■ 25 – 50; ■ 50 – 75 дб.

При зберіганні зелені петрушки і в контрольному і в дослідних варіантах клімактеричного підйому дихання не спостерігається (рис. 2).

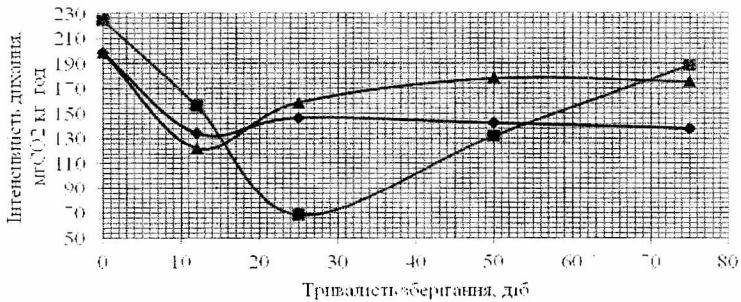


Рисунок 2. Інтенсивність дихання зелені петрушки сорту Оскар при зберіганні за використання гідрогелю в поєднанні з препаратом I + Хл, (середнє 2011-2012 рр): —●— I + Хл, —■— аграрний гідрогель, —▲— зберігання у холодильнику

В дослідних варіантах інтенсивність дихання відбувається менш інтенсивно. Стрімке зниження темпів виділення двооксиду вуглецю відбувається при використанні гідрогелю. Проте вже з 26 доби зберігання інтенсивність дихання різко зростає і наприкінці зберігання досягає тих же значень, що і в контрольному варіанті. Найбільш стабільною виявилася динаміка інтенсивності дихання у зелені петрушки, що зберігалася з використанням гідрогелю у поєднанні з антиоксидантною композицією.

Висновки. Таким чином, при зберіганні зелені петрушки з використанням гідрогелю аграрного з додаванням антиоксидантної композиції скорочуються природні втрати маси від випаровування вологи і витрачання органічних речовин на дихання до 8, 84 % за весь період зберігання, що дозволяє запобігти процесу в'янення та отримати продукцію високої товарної якості після 75 днів зберігання.

Література:

1. Дикий І. Л. Мікробіологічне обґрунтування придатності хлорофіліпту для створення м'якої лікарської форми антиінфекційного призначення / І. Л. Дикий, В. М. Остапенко, Н. І. Філімонова, О. Г. Гейдеріх, В. В. Ковальов // Вісник фармації. - 2005. - №4 (44). - С. 73-76.
2. Завгородня В. М. Использование полимерных газоселективных мембран для длительного хранения петрушки и сельдерея / В. М. Завгородня, И. Ф. Борух, А. В. Тарасов / Товароведение. - 1986. № 19. - с. 15-18.
3. Колтунов В. А. Хранение скоропортящихся овощей // Картофель и овощи. 1969. № 8. - С. 26 - 27.
4. Найченко В. М. Технологія зберігання і переробки плодів та овочів з основами товаровознавства / В. М. Найченко, О. С. Осадчий. - Київ: Школяр, 1999. - 502 с.
5. Николаева С. Л. Сохраняемость биологически активных веществ в петрушке и сельдерее при хранении их в МГС: автореф. дис., канд. техн. наук: спец. 05.18.15 «Товароведение пищевых продуктов» / Светлана Леонидовна Николаева. - Ленинград, 1984. - 175 с.

6. Овчарук В. І.: Теоретичне обґрунтування і агротехнічні основи вирощування петрушки і селери для продовольчого та насінницького використання в умовах південно-західної частини Лісостепу України: Автореф. дис. д-ра с.-г. наук: 06.01.06 / Нац. аграр. ун-т. — К., 1999. — 36 с.

7. Палилов Н. А. Использование полиэтиленовой пленки при транспортировке и хранении овощей / Н. А. Палилов // Хранение и переработка картофеля, овощей, плодов и винограда. М. - 1979. С. 134 - 145.

8. Петрушка молода свіжа. Технічні умови: ДСТУ 6010:2008 – [Чинний від 2010-01-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2011. – 22 с.

9. Пономарев П. Ф. Прогрессивные технологии возделывания, реализации и хранения овощей / П. Ф. Пономарев. – Львов: Вища шк. Изд. при Львовском ун-те, 1989. – 152 с.

10. Прісс О.П. Активність дихальних процесів плодів огірків при зберіганні з використанням захисних біопрепаратів / О.П. Прісс, Т.Ф. Прокудіна // Збірник наукових праць Уманського державного аграрного університету. – 2007. – Ч.1. – Вип. 65 – С. 243-246.

11: Санітарні правила і норми по застосуванню харчових добавок. Затв. МОЗ України 23.07.96 № 222.

12. Скорикова Ю. Г. Сравнительная оценка способов хранения плодов и овощей / Ю. Г. Скорикова, Э. А. Исагулян, Л. А. Яковлева // Консервная и овощесушильная пром-сть. - 1983. № 8. С. 5 - 7.

13. Смирнов В. П. Заготовка и хранение зеленных и малораспространенных культур / В. П. Смирнов // Заготовки и закупки с.-х. продуктов. М. - 1977.

14. Толмачев И. П. Определение интенсивности дыхания / И. П. Толмачев // Труды института физиологии растений им. К. А. Тимирязева. – 1950. - Т. 7. - вып. 1.

15. Широков Е. П. Новый метод хранения зеленных овощей в упругой полиэтиленовой упаковке, заполненной азотом или воздухом / Е. П. Широков, Л. Л. Егорова // Изв. Тимирязев, с.-х. акад. - 1976. № 1. С. 72 - 76.

«ПІВДЕННОУКРАЇНСЬКИЙ ЦЕНТР АГРАРНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ»

ЗБІРНИК ТЕЗ НАУКОВИХ РОБІТ

Міжнародної науково-практичної конференції

«АГРАРНА НАУКА НА СУЧАСНОМУ ЕТАПІ РОЗВИТКУ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ ТА ШЛЯХИ ЇХ ВИРІШЕННЯ»

23–24 листопада 2012 року, м. Одеса

Видавник – ГО — Південноукраїнський центр аграрних досліджень
Поштова адреса редакції: 65001, Одеса 1, а/с 307
www.pivdenagro.org.ua tel: +38 093 960 80 54

Підписано до друку 23.11.2012р. Здано до друку 24.11.2012р.
Формат 60x84/16. Папір офсетний. Друк лазерний. Ум.-доук. арк. 6,38.
Тираж 100 прим. Зам № 2411-12.