

бування із загальною програмою, погодженим асортиментом, спільною методикою і єдиним координуючим центром.

Наприкінці 1938 року вперше Державною комісією із сорто випробування зернових культур при НКЗ СРСР було розроблено сортове районування. Розробку сортового районування проводили відповідно до ґрунтового-кліматичних зон, виділених всередині областей, республік колишнього СРСР. Одна із перших Методик з проведення досліджень сортів у польових умовах за редакцією професора В. С. Немчинова називалась «Методика и организация сортоиспытания» та опублікована у 1938 році. За часів існування СРСР методика постійно вдосконалювалася, доповнювалася за результатами методичних дослідів, які активно проводилися, починаючи з довоєнного періоду. Однією з найбільш поширених тем методичних досліджень було порівняльне вивчення норм висіву або площі живлення для декількох сортів культури тощо.

Після проголошення незалежності України була розроблена та у 2000 році надрукована «Методика державного сорто випробування сільськогосподарських культур. Загальна частина». За період з 2000 по 2017 рік методика переглядалася та видавалася з доповненнями і виправленнями, враховуючи темпи змін законодавства, євроінтеграційні процеси у державі, реорганізацію державної системи охорони прав на сорти рослин:

➤ методика державного випробування сортів рослин на придатність до поширення в Україні (видання друге, виправлене і доповнене), 2003 р;

➤ методика кваліфікаційної (технічної) експертизи сортів рослин з визначення показників придатності до поширення в Україні. Загальна частина. Випуск перший (видання третє, виправлене і доповнене), 2011 р;

➤ методика проведення кваліфікаційної експертизи сортів рослин на придатність до поширення в Україні. Загальна частина (видання четвєрте, виправлене і доповнене), 2017 р.

Значні зміни в сорто випробуванні та методології сортовивчення відбулися після приєднання в 1995 році України до Міжнародного союзу з охорони нових сортів рослин (UPOV), оскільки надання правової охорони на сорт рослин передбачало проведення тесту на відмінність, однорідність та стабільність (DUS-test), основою якого є дослідження морфологічних ознак на принципах єдиного підходу до особливостей групування сортів у досліді, кількості рослин, які обстежують при визначенні кількісних, якісних та псевдо-якісних ознак, фаз росту і розвитку рослин для проведення досліджень, допустимої кількості нетипових рослин, тощо. Методики UPOV постійно розробляються та вдосконалюються в розрізі окремих ботанічних таксонів, вони рекомендовані для використання всіма договірними сторонами Міжнародної конвенції з охорони нових сортів рослин, що дає можливість здійснювати обмін результатами експертизи сортів на ВОС-тест між Компетентними органами.

Національні методики з експертизи на ВОС-тест розробляються на основі принципів та рекомендацій UPOV із залученням провідних наукових установ НААН та НАН України.

УДК 635.3:631.544.7

Коховська І. В., старший науковий співробітник

Сидорчук А. І., науковий співробітник

Лещук Н. В., д. с.-г. н., старший науковий співробітник, заступник директора

Український інститут експертизи сортів рослин,

E-mail: ira.kohovska@gmail.com

ОСОБЛИВОСТІ ВИРОЩУВАННЯ ЕКОЗЕЛЕНІ ДЛЯ КУЛІНАРНОГО МОДЕРНУ

Нині багато хто прагне дотримуватися здорового та корисного харчування. З року в рік дедалі більшої популярності набуває так званий суперфуд – мікрогрін. Мікрогрін – це молоді паростки овочевих рослин та трав, які вирощуються у спеціально створених для цього умовах. Паростки містять велику кількість поживних речовин, вітамінів, мінералів, амінокислот. Так можна пророщувати майже всі культури: бобові, зернові, олійні, овочеві та декоративні лікарські. Це зелені паростки трав і овочів, що допомагають омолодити організм і покращити травлення. Принаймні так кажуть дієтологи. Сьогодні мікрогрін можна купити в супермаркеті або виростити самостійно на підвіконні.

З'явився мікрогрін у 70-х роках минулого століття, в процесі пошуку для космонавтів макси-

мально корисних продуктів, які б мало важили. Вивчаючи властивості паростків овочів, зелені і трав, фахівці дійшли висновку, що рослина, яка перебуває в початковій стадії росту, концентрує корисних речовин більше. Крім того, короткий період зростання не дає можливості рослинам накопичити шкідливі речовини, які неминуче є в зрілих рослинах, навіть вирощених в екологічно чистому середовищі. У їжу зелень можна вживати вже через 7–14 днів після того, як вона проросла. Зазвичай це паростки.

При виборі насіння для мікрогрину є певні обмеження: для мікрозелені не підходять рослини з родини Пасльонові (баклажани, помідори, картопля, перець), оскільки в їх паростках міститься соланін – отруйна речовина, яка може призвести до проблем із травленням. Не рекомендується також

пророщувати гарбуз, оскільки він гіркий, і квасолу – в ній містяться токсичні речовини. Також, при виборі насіння для мікрозелені варто враховувати особисту непереносимість та алергію.

Насправді, пророщувати можна буквально все. Не існує поняття «мікрогрін спеціально для пророщування». Будь-яке насіння може стати мікрогрін: і пшениця, і жито, і всі види салату, і кукурудза, горох, амарант, буряк, і навіть морква та цибуля. Мікрогрін є дуже корисним для організму, а основна його цінність у тому, що він містить максимальну кількість поживних речовин: Коли насіння прокидається, всі поживні речовини переходять у ці проростки.

Для проростання насіння пріоритетними чинниками є волога, світло і температура на будь-якому субстраті (паперові рушники, лляні доріжки, кокосова стружка, подрібнена солома, торф'яна суміш). Сіянець салату посівного має розвинені сім'ядолі різні за розміром. Через 4-5 діб після утворення сім'ядолей формуються перші справжні листки, утворюючи розетку, які вже можна споживати у їжу як екозелень.

За своїми корисними властивостями мікрогрін цибулі нічим не поступається своєму дорослому аналогу. Мікрогрін редису стане чудовим доповненням до овочевих салатів, гарніром до страв з м'яса та риби, а також надасть соковитості до бутербродів та канапе. Будь-яка страва, прикрашена мікрогрін редиса, набуває нового смаку, адже в маленьких паростках набагато більше аромату і користі, ніж у дорослій рослині. Мікрогрін редису – це хрустка та пікантна зелень з неповторним смаком та ароматом справжнього редису. При цьому зелень є низькокалорійною. Зелень – джерело корисних вітамінів і мінералів для організму людини. Вона не тільки несе цінність нашому здоров'ю, а й здатна надати стравам оригінального смаку. Таким чином зелені паростки – справжній «Суперфуд». Молоді паростки червоної капусти, кінзи і редиски містять вітамінів і мікроелементів до 40 разів більше, ніж у зрілих овочах і фруктах в аналогічній кількості.

Мікрозелень червоної капусти має яскравий свіжий аромат і смак, з легким пікантним післясмаком. Крім дивовижних естетичних властивостей її паростки містять безліч корисних речовин. Паростки брокколі можна додавати в холодні супи, салати, використовувати для бутербродів та вітамінних коктейлів. Особливо цінується цей вид мікрозелені при проведенні програм детоксикації. Саме в цих рослинах міститься велика кількість сірчистих сполук (зокрема сульфорофана). Щавель вирощує в двох варіантах – звичайного розміру в горщиках та Бейбі – листя в боксах. Паростки соняшника не тільки смачні, але і корисні. Вони є джерелом енергії. В шинаті справді досить багато заліза та про-вітаміну А, а також калій, магній, вітамін К, тіамін (вітамін В₁) і фолат.

Паростки та проростки У чому різниця? Проростки – це пророщене або частково пророщене насіння. Вони складаються з насіння, коріння і проростаючої стеблинки. В їжу вживається все. Зазвичай пророщують зернові і бобові – овес, пшеницю, маш, горох. Коли кажуть мікрогрін маш, то мають на увазі саме проростки маша, відомого також як боби мунг. Проростки злакових і бобових мають щільну консистенцію ядра і маловиражений смак, віддалено нагадуючий горіховий. Паростки – це молода рослина у фазі сім'ядоль, максимум – першого справжнього листка. Мікрозелень збирається і вживається без коріння. Має більш виражені смакові ноти, які несуть в собі характеристики дорослої рослини. І, звичайно, радує око різноманіттям форм листя, кольором і текстурою паростка.

Мікрогрін позитивно впливає на здоров'я людини і є хорошою профілактикою серцево-судинних захворювань, хвороби Альцгеймера, цукрового діабету і навіть деяких видів раку. Різні види мікрозелені покращують травлення і обмін речовин, мають протинабрякові властивості, сприяють виведенню холестерину. Заклади харчування сьогодні досить активно використовують екозелень, яка стала зіркою кулінарного модерну.