

Таким чином, для збагачення білкового різноманіття у харчуванні населення перспективним у Лісостепу України є вирощування доліхоса із густотою рослин 71 тис. шт./га, за якої отримано найвищу врожайність бобів-лопаток (3,3 т/га) та зеленого горошку (2,0 т/га). Для озеленення пропонуємо вирощувати доліхос із густотою рослин 29 тис. шт./га, за якої формується більш розвинена вегетативна маса з тривалішим періодом цвітіння.

Література

1. *Бобось І. М.* Мінливість морфологічних ознак тетрагонолобуса в Лісостепу України [Електронний ресурс] / І. М. Бобось, О. О. Мартосіч // Сб. науч. тр. SWorld. – 2014. – Т. 27 : Сел. хоз-во. – С. 40–44. – Режим доступу : <http://elibrary.ru/item.asp?id=21707513>. – Заголовок з екрана.
2. *Бобось І. М.* Ріст і розвиток гуньби за різних строків сівби [Електронний ресурс] // І. М. Бобось // Сб. науч. тр. SWorld. – Иваново : Маркова А. Д., 2015. – № 1 (38), т. 23. – С. 98–101. – Режим доступу : <http://elibrary.ru/item.asp?id=23301283>. – Заголовок з екрана.
3. *Сич З. Д.* Гармонія овочевої краси та користі / З. Д. Сич, І. М. Сич. – К. : Арістей, 2005. – 192 с.
4. *Сич З. Д.* Рекомендації з вирощування малопоширених бобових овочевих культур в Лісостепу України / З. Д. Сич, І. М. Бобось, Н. В. Котюк [та ін.]. – К. : НУБіП України, 2010. – 41 с.
5. *Сыч З. Д.* Малораспространенные бобовые овощные культуры / З. Д. Сыч, И. М. Бобось, Н. В. Котюк // Овощеводство. – 2010. – № 6. – С. 42–47.
6. *Sych Z.* The new vegetable plants are in modern vegetable business [Електронний ресурс] / Z. Sych, I. Bobos // Earth Bioresources and Quality of Life. – Міжнародний електронний науковий журнал. – 2013. – Режим доступу : <http://gchera-ejournal.nubip.edu.ua>. – Заголовок з екрана.

УДК 631.526.5

СОРТОВИЙ ПОТЕНЦІАЛ *AVENA NUDA* L. В УКРАЇНІ

М.О. Гненна, Н.О. Сиплива

Український інститут експертизи сортів рослин, Україна
e-mail: nata123456@ukr.net

Avena nuda L. (овес голозерний) – сільськогосподарська культура, яка характеризується низьким вмістом цукру, підвищеним вмістом білка та високою поживністю, відповідно й високою енергетичною цінністю. Це один з найпопулярніших продуктів харчування для сучасних людей. Овес голозерний вирощується для використання як на зернові, так і на фуражні цілі. Для фуражних і продовольчих цілей овес голозерний використовується без попередньої доробки, що знижує витрати і вартість виробництва [1].

Овес голозерний має у своєму складі натуральні консерванти і антиоксиданти, тому борошно вівса використовується для випікання хліба, природного консервування молока, сухого молока, вершкового масла, ковбас, морозива, рибного жиру, оливкової олії, бекону, сала, мороженої риби і заморожених напівфабрикатів. На основі вівса виготовляються також деякі сорти пива. Вівсяні екстракти використовуються як альтернатива желатину для потовщення і стабілізації агента морозива, соусів і салатів [6]. У процесі переробки вівса голозерного дуже високий вихід готової продукції (до 95%), що пов'язано з відсутністю у зерні квіткових плівок [4].

Голозерний овес має набагато нижчий вміст клітковини і більший вміст олії та білка, ніж традиційний. Як результат – засвоєння енергії на 30–35% вище, ніж звичайного вівса. Голозерний овес має також хороший баланс амінокислот, тільки лізин і метіонін присутній в недостатніх кількостях для задоволення вимог до відгодівлі худоби як єдине джерело зерна

майже без додаткового білка [2]. Заміна голозерним вівсом ячменю в раціоні худоби дає змогу зменшувати споживання сої на 20%. Голозерний овес також є альтернативною культурою в районах, де не вистачає ресурсів або коштів для вирощування кукурудзи та сої [4, 5].

Занесені до Держреєстру сорти голозерного вівса можна вирощувати по всій території країни. Незважаючи на можливість широкого використання, сортовий потенціал голозерного вівса, придатного для поширення в Україні, нараховує лише 2 сорти (табл. 1) [3].

Таблиця 1

Характеристика сортів *Avena nuda* L., занесених до Державного реєстру сортів рослин, придатних для поширення в Україні у 2016 році

Сорт	Рік реєстрації	Рекомендована зона вирощування	Тривалість вегетаційного періоду, днів	Маса 1000 насінин, г	Урожайність, ц/га		Вміст білка в насінні, %
					сер.	макс.	
Дієтичний*	2015	ПЛ	85	27,4	37,7	54,2	19,4
Тембр*	2016	ПЛС	91-107	27,7	37,0	45,0	15,5

*..Інформація подана за даними заявника

Сорт вівса голозерного Дієтичний, за наведеними заявником даними, віднесено до середньоранньої групи стиглості, а сорт Тембр – середньостиглої. Сорт Дієтичний може широко використовуватись у харчовій промисловості (дієтичного дитячого харчування). Вищезгадані сорти є винаходом української селекції. Власниками (заявниками) сорту Дієтичний є ТОВ «Всеукраїнський науковий інститут селекції» (ВНІС) та Верхняцька дослідно-селекційна станція Інституту біоенергетичних культур і цукрових буряків Національної академії аграрних наук України, сорту Тембр – Носівська селекційно-дослідна станція Миронівського інституту пшениці імені В.М. Ремесла Національної академії аграрних наук України.

Отже, незважаючи на всі переваги, а саме, корисний вплив на здоров'я людини, фуражну цінність (часткове розв'язання проблеми дефіциту білка у тваринництві), агротехнічне та екологічне значення, сорти вівса голозерного поки що не набули широко розповсюдження в сільському господарстві, адже вони поступаються за врожайністю вівсу посівному і більш чутливі до методів збирання та зберігання.

Література

1. *Заушинцена А. В.* Основні чинники, що обмежують технологічність голозерного вівса / *А. В. Заушинцена, Ю. В. Борисов* // *Вестн. Краснояр. гос. аграр. ун-та.* – Красноярск, 2007. – Вып. 6. – С. 75–81.
2. *Амінокислотний* склад білків зерна різних сортів вівса / *Р. М. Мукоїд, Н. О. Ємельянова, А. І. Українець, І. М. Сви́динюк* // *Харч. пром-сть.* – 2009. – № 8. – С. 14–16.
3. *Ресстр* сортів, придатних для поширення в Україні. – К., 2016.
4. *Холодченко Р. М.* Овес голозерний – цінна зернова культура [Електронний ресурс] / *Р. М. Холодченко.* – Режим доступу : <http://www.sworld.com.ua/konfer26/851.pdf>. – Заголовок з екрана.
5. *Peltonen-Sainio P.* Characterising strengths, weakness, opportunities and threats in producing naked oat as a novel crop for northern growing conditions / *P. Peltonen-Sainio, A.-M. Kirkkary, L. Jauhianen* // *Agricultural and Food Science.* – 2004. – Vol. 13, № 1–2. – P. 310.
6. *Robbins G. S.* Amino acid composition of oat groats / *G. S. Robbins, I. Pomeranz, L.W. Briggie* // *J. Agr. Food Chem.* – 1971. – Vol. 19, № 3. – P. 600.