

УДК 631.526.3:006.633.16.006.015.5

Бобер А.В., кандидат с.-г. наук, доцент кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва ім. проф. Б.В. Лесика

Максимчук О.С., магістр

Демченко В.Л., магістр

Національний університет біоресурсів і природокористування України

E-mail: Bober_1980@i.ua

ДОСЛІДЖЕННЯ ДИНАМІКИ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗЕРНА ЯЧМЕНЮ ЯРОГО ЗАЛЕЖНО ВІД УМОВ ЗБЕРІГАННЯ

Ячмінь ярий є однією з найбільш поширених сільськогосподарських культур. У світовій структурі посівних площ ячмінь займає п'яте місце після пшениці, рису, кукурудзи та сої.

Велику частину врожаю зерна необхідно зберігати, тому що його виробництво сезонне, а споживання постійне. Це являється наслідком не тільки цінних поживних якостей зерна, але і здатності його зберігатися протягом тривалого часу, на відміну від багатьох швидкопсувних продуктів, які мають сезонне споживання. Дослідження якості сировини для використання на круп'яні, кормові та технічні цілі, та її зміна під час зберігання є досить актуальною задачею сьогодення.

Метою досліджень було дослідження динаміки показників якості зерна ячменю ярого різних сортів залежно від умов та тривалості зберігання.

Дослідження виконувалися протягом 2019–2020 рр. у ННВЛ «Переробки продукції рослинництва» кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва ім. проф. Б.В. Лесика НУБіП України із зерном ячменю ярого сортів 'Арістей' та 'Сонцедар' вирощеним в умовах ТОВ АПК "Колос-Агро" Хмельницької області. Зберігання зерна ячменю ярого здійснювали за двох температурних режимів: 1) Нерегульований температурний режим (сховище) (контроль) та 2) Регульований

температурний режим ($t 0+5^{\circ}\text{C}$). Тривалість зберігання становила 12 місяців.

Проведеними дослідженнями встановлено, що натура зерна ячменю за всіма досліджуваними варіантами до 3-х місяців зберігання зростала. Після 3-х місяців зберігання натура зерна по всіх досліджуваних варіантах залишалася стабільною. Незначні відхилення, які відбувалися можна пояснити похибкою досліду яка за стандартом становить 5 г/л. Вказані зміни інтенсивніше проходили в зразках зерна ячменю, яке зберігалось у складському приміщенні з нерегульованим температурним режимом.

За зберігання зерна ячменю за нерегульованих умов (сховище) (контроль) так і за регульованих умов ($t 0+5^{\circ}\text{C}$) не відбулося погіршення його якості – збільшення чи зменшення масової частки білка. Зміни відносно початкового вмісту білка були на рівні 0,2 – 0,7%, такі зміни не є суттєвими, звідси можна стверджувати, що білок під час зберігання суттєво не змінився. Вищими показниками енергії проростання та схожості характеризувалося зерно ячменю за всіх варіантів досліджень у період 6-ти і 9-ти місяців зберігання. Встановлено, що післязбиральне дозрівання зерна ячменю сортів 'Арістей' та 'Сонцедар' інтенсивніше проходить за нерегульованого температурного режиму (сховище) (контроль), ніж за регульованого режиму за $t 0+5^{\circ}\text{C}$.

УДК 635.653:631.526.3:(292.485) (477)

Бобось І.М., кандидат с.-г. наук, доцент кафедри овочівництва і закритого ґрунту

Святиня В.І., магістр

Національний університет біоресурсів і природокористування України

E-mail: irinabobos@ukr.net

ГОСПОДАРЬКО-БІОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ СОРТІВ КВАСОЛІ ЗВИЧАЙНОЇ В ЛІСОСТЕПУ УКРАЇНИ

Однією з поширених овочевих бобових культур є квасоля звичайна. Ця цінна високобілкова культура у світовому землеробстві займає друге місце після сої. Попит на світовому ринку на зерно квасолі дуже високий, а ціни нерідко порівнюються до ціни на м'ясо. Білки квасолі містять незамінні амінокислоти: лізін, лейцин, фенолаланін, триптофан, цистин, гістидин, тріонін. Засвоєння білків квасолі залежно від кулінарної обробки досягає 85-89%

За даними FAO в світі площі під посівами даної культури щорічно збільшуються і складають 29-30 млн. га. За останні 50 років посівні площі під квасолею збільшились в 1,28 рази і за прогнозами

становитимуть у 2020 році 75-85 млн. га. Значну частину цих посівів займає овочева різноманітність квасолі, в якій використовують в їжу боби-лопатки і насіння в недостиглому вигляді.

Квасоля здавна була традиційною продовольчою культурою в Україні. Проте нині попит на неї не задовольняється. Основним виробником квасолі надалі так і залишається індивідуальний сектор, де зосереджено 95,7% площ. Однією з причин є відсутність високоврожайних сортів, що стримує її вирощування у виробничих умовах.

Науково-дослідна робота проводилась в 2018-2020 рр. в ТОВ «Інтерагроінвест», яке розташоване в смт Ставище Київської області. Метою до-