

УДК 633.16:631.563.9/.58.006.83

УДК 663.423

Проценко Л.В., кандидат технічних наук,

Венгер О.О., кандидат сільськогосподарських наук,

Свірчевська О.В., Гринюк Т.П.

Інститут сільського господарства Полісся НААН України

ПЕРСПЕКТИВНІ СОРТИ ХМЕЛЮ УКРАЇНИ

Одним із вирішальних факторів отримання високих і якісних врожаїв хмелю є селекційний сорт. Впровадження високопродуктивних сортів дозволяє за мінімальних витрат отримувати більш високу врожайність і значно покращити пивоварні якості хмелю. Тому створення високопродуктивних чистосортних насаджень хмелю – першочергове завдання в умовах інтенсифікації і відродження хмелярства.

Нині селекціонерами України виведено та зареєстровано в Державному реєстрі рослин України 32 сорти хмелю, особливістю яких є дуже значиме різноманіття за вмістом гірких речовин, поліфенолів, ефірної олії, а також за співвідношенням компонентів у складі цих груп речовин. Авторами проаналізовані найбільш перспективні ароматичні та гіркі сорти хмелю України, взявши за основу їх пивоварні якості. Також в модельних дослідках на міні-пивоварні Інституту сільського господарства Полісся НААН з досліджуваних сортів хмелю було виготовлено пиво та визначена технологічна оцінка даних сортів.

Враховуючи пивоварні якості на основі біохімічних показників та технологічних випробувань визначені перспективні сорти хмелю, які користуються попитом у пивоварів в Україні і за кордоном.

Характерною особливістю сучасних тонкоароматичних та ароматичних сортів є те, що нарівні з високим вмістом загальних смол, особливо у сорті Слов'янка та Національний, переважає частка бета-кислот над часткою альфа-кислот. Тобто у них зберігається позитивний коефіцієнт ароматичності між вмістом

бета- і альфа-кислот, що становить більше 1. Це – вирішальна ознака в оцінці пивоварної якості хмелю. В ароматичних сортах хмелю української селекції Слов'янка, Національний, Злато Полісся, Заграва високоякісний склад гірких речовин поєднується з тонким ароматом, характерним для найкращих європейських сортів, таких, як Клон 18, Жатецький, Любельський, Теттангер.

Гіркі сорти характеризуються різким хмелювим ароматом та високим вмістом альфа-кислот. Вміст загальних смол у сортах хмелю Промінь, Альта, Оболонський, Руслан коливається від 22 до 30%, з них на частку альфа-кислот припадає 30-50%. Кількість бета-кислот значно нижча, ніж в ароматичному хмелі. В сортах хмелю гіркового типу Промінь та Оболонський в складі ефірної олії міститься фарнезен, що значно покращує якість аромату. Як правило, у гірких сортах іноземної селекції він відсутній.

Авторами також досліджено та вивчено вміст у вітчизняних сортах хмелю біологічно-активної антиканцерогенної сполуки – ксантогумолу. Встановлені сорти хмелю: Руслан, Ксанта, Чаклун з підвищеним вмістом цієї сполуки – від 1 до 1,4%, тоді як в інших сортах вітчизняної і закордонної селекції цей показник становить 0,3-0,55%.

Таким чином, вітчизняні сорти хмелю за своїми технологічними характеристиками відповідають світовому рівню, а деякі і перевищують його. Інтенсивне впровадження даних сортів хмелю у виробництво, забезпечивши належний догляд за ними із застосуванням сучасних технологій та доведення цього хмелю до якісного товарного стану, переробивши його у хмелюві препарати, які відповідають вимогам міжнародних стандартів, дасть змогу забезпечити виробників пива вітчизняними продуктами переробки хмелю в необхідних обсягах.

