

УДК 664.661.3

Желєзна В. В., кандидат с.-г. наук, ст. викладач кафедри технології зберігання і переробки зерна**Туровський Д. О.**, магістрант

Уманський національний університет садівництва

E-mail: valieria.voziiian07@gmail.com

ВИКОРИСТАННЯ ГАРБУЗОВОГО ПЮРЕ ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ

Цікавим напрямом під час створення збагачених харчових продуктів є використання сировини, яка є природним джерелом біологічно активних речовин і адаптована до травного раціону пересічного українця.

Поповнити баланс життєво важливих для людини макро- і мікронутрієнтів можливо за рахунок цінної високоврожайної культури – гарбуза. Хоча в Україні обсяги вирощування та використання є досить низькими, гарбузи були і залишаються улюбленою овочевою культурою багатьох українців. За останні роки в країнах ЄС значно збільшилось виробництво гарбуза і досягло в таких країнах як Італія – 350 тис. т, Франція, Німеччина – 70 тис. т, Іспанія – 50 тис. т.

Гарбуз відноситься до числа цінних овочевих культур, плоди і насіння якого мають важливе значення як харчові продукти, що забезпечують дієтичне (завдяки високому вмісту каротину, цукрів, мікроелементів, харчових волокон, крохмалю) і лікувально-профілактичне харчування (знижують ризик серцево-судинних, онкологічних і шлунково-кишкових захворювань).

Гарбуз складається з 85–94% води. Вуглеводів у складі м'якшу гарбуза 8–12%. Вміст цукру в основних сортах – 4–8%, а в окремих мускатних сортах гарбуза цей показник може

становити до 14%. Плоди гарбуза містять від 2,5 до 16% крохмалю, який під час зберігання переходить в розчинні цукри. Клітковини у гарбузі 1,2%, пектинів – 0,7–1,2%, органічних кислот – 0,1%. Гарбуз – справжня скринька мінеральних сполук. Він містить у достатній кількості кальцій, калій, фосфор, залізо, мідь, фтор і цинк. У гарбузовому м'якуші дуже багато каротину, у гарбузі містяться вітаміни групи В, С, Е, D, РР, а також рідкісний вітамін Т.

Таким чином, використання продуктів переробки плодів гарбуза (за рахунок їх цінного хімічного складу) надасть можливості для коригування рецептури хліба з метою одержання біологічно цінної продукції з вираженими лікувально-профілактичними властивостями. Використання гарбуза різноманітне – від фармацевтичної до харчової промисловості. У харчовій промисловості гарбуз знайшов своє використання у різних видах – як у натуральному, так і у вигляді напівфабрикатів. Перевагу надають різноманітним напівфабрикатам, які краще зберігати, транспортувати, а також зручно використовувати.

Отже, дослідження якості напівфабрикатів як сировини для збагачення хліба важливими макро- і мікронутрієнтами з метою одержання продукції функціонального призначення є актуальними.

УДК 633.853.483: 527.1

Журавель В. М., кандидат с.-г. наук, с.н.с., старший науковий співробітник лабораторії селекції гірчиці.**Вендель Г. В.**, молодший науковий співробітник лабораторії селекції гірчиці.

Інститут олійних культур НААН України

E-mail: v.m.zhurav@gmail.com

ПРОЯВ ЗАБАРВЛЕННЯ ПЕЛЮСТОК КВІТОК У ГІБРИДІВ ГІРЧИЦІ СИЗОЇ

Занесені до Реєстру вітчизняні сорти гірчиці слабо відрізняються між собою, хоча на сьогодні гостро стоїть питання захисту прав інтелектуальної власності. Виразні маркери, притаманні сортам, полегшать їхню ідентифікацію. Такими у гірчиці, у першу чергу, є забарвлення пелюсток квіток, а знання їхньої генетики прискорить створення нових відмінних сортів.

Метою нашого дослідження було встановлення характеру успадкування ознаки забарвлення пелюсток квіток у сортів гірчиці сизої.

У якості матеріалу було використано сорти гірчиці власної селекції. Проведено схрещування з використанням ручної кастрації та подальшим запиленням пилком батьківських компонентів. Насіння гібридів гірчиці, отримане з кожного ізолятора, висівали окремо. Оцінку забарвлення

квіток проводили візуально, порівнюючи такою ознакою батьківських компонентів. Статистичну достовірність встановлювали за допомогою критерія Пірсона.

Схрещували сорти гірчиці 'Мрія', 'Деметра', 'Тавричанка' з золотисто-жовтим забарвленням пелюсток квіток та сорт 'Світлана' з світло-жовтим забарвленням. Гібриди F_1 в усіх комбінаціях схрещування мали золотисто-жовте забарвлення пелюсток квіток. У поколінні F_2 виявлено рослини з золотисто-жовтим та блідо-жовтим типом забарвлення пелюсток квіток у співвідношенні 3:1 відповідно. Проведена перевірка за критерієм Пірсона підтвердила достовірність гіпотези співвідношення, що свідчить про моногенний рецесивний контроль блідо-жовтого забарвлення пелюсток квіток у сорту 'Світлана'. Виявлено, що