

терій роду *Pseudomonas* за фізіолого-біохімічними ознаками використовують так званий LOPAT-тест. Цей підхід базується на визначенні п'яти ознак: здатності до утворення левану; наявності оксидази; здатності мацерувати рослинні тканини; наявності аргініндегідролази; індукції реакції надчутливості в листках тютюну. Бактерії виду із *P. syringae* продукують леван на середовищі з сахарозою, оксидаzone-

гативні, не продукують пектатліази й аргеніндигідролазу та спричинюють реакцію надчутливості на листках тютюну (LOPAT + - - - +). Ізоляти, які ми виділили з уражених рослин соризу, за цими ознаками належать саме до виду *P. syringae*.

Отже, нами вперше виявлено бактеріальне ураження соризу в господарствах Черкаської області.

УДК 633.111:631.58

Василенко Н. В., науковий співробітник

Правдзіва І. В., завідувачка лабораторії якості зерна

Миронівський інститут пшениці імені В. М. Ремесла НААН України

E-mail: irinaprawdza@gmail.com

ХЛІБОПЕКАРСЬКІ ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ БОРОШНА ПШЕНИЦІ М'ЯКОЇ ОЗИМОЇ

Хлібопекарські властивості сортів пшениці м'якої озимої змінюються залежно від кліматичних умов у період формування зерна, рівня мінерального живлення, попередників, агротехнічних заходів та інших регулюючих чинників. Поряд з цим, генотипові особливості сортів також значно впливають на більшість показників якості. Метою дослідження було виявити вплив генотипу, років вирощування, попередників та строків сівби на хлібопекарську якість нових сортів та селекційних ліній пшениці м'якої озимої миронівської селекції.

Дослідження проводили на базі Миронівського інституту пшениці імені В. М. Ремесла протягом 2016/17–2018/19 рр. Об'єктом досліджень слугували нові сорти та селекційні лінії пшениці м'якої озимої: 'Вежа миронівська', 'Грація миронівська', 'Естафета миронівська', 'МІП Ассоль', 'МІП Лада', 'МІП Фортуна', 'МІП Ювілейна', Еритроспермум (Ер.) 55023, 'МІП Відзнака', 'МІП Дарунок', 'МІП Ніка', 'МІП Роксолана', 'МІП Феєрія', Лютесценс (Л.) 37548 та сорт-стандарт 'Подільянка', які висівали після п'яти попередників: сидеральний пар, гірчиця, кукурудза, соняшник і соя; за трьома строками сівби: 25.09; 06.10. та 16.10. Хлібопекарські показники якості пшениці м'якої озимої, а саме об'ємний вихід хліба, пористість м'якуша та загальну оцінку хліба визначали згідно із загально прийнятими методиками. Статистичну обробку результатів проводили за методами описової статистики і дисперсійного аналізу (ANOVA).

За результатами дисперсійного аналізу в умовах Центрального Лісостепу України досліджено та встановлено вагомий (35,87%) вплив генотипу на об'ємний вихід хліба нових сортів пшениці м'якої озимої, істотний – умов року вирощування (7,81%) та попередників (2,61%), незначний (1,44%) – строків сівби. Також відмічено суттєву взаємодію чинників генотип ×

рік (19,48%) та рік × попередник (3,57%). Найвищі показники об'єму хліба формували генотипи пшениці озимої в середньому за роками, строками сівби після попередників соняшник, соя і гірчиця. Стабільно вищими показниками об'єму хліба в середньому за роками досліджень, попередниками та строками сівби характеризувалися сорти пшениці м'якої озимої 'МІП Княжна' (1030 см³), 'МІП Вишиванка' (984 см³), 'МІП Ассоль' (935 см³).

Пористість м'якуша хліба пшениці м'якої озимої значною мірою визначалася умовами року та генотипом (35,69 і 16,93% відповідно), незначно – попередниками та строками сівби (0,90 і 0,03% відповідно), істотно – взаємодією чинників генотип × рік (13,27%) та рік × попередник (4,88%). У середньому за впливом досліджуваних чинників вищою пористістю м'якуша характеризувалися сорти 'МІП Роксолана' (83%), 'МІП Ассоль' (86%).

Загальна хлібопекарська оцінка істотно (25,98%) залежала від генотипу, суттєво (17,56%) – умов року вирощування, достовірно (1,20%) – попередника і незначно (0,10%) – строків сівби. Відмічено значну взаємодію чинників генотип × рік, генотип × попередник та рік × попередник (11,30; 4,54 і 9,37% відповідно). Із зміщенням сівби до 16 жовтня спостерігали зниження загальної хлібопекарської оцінки борошна генотипів пшениці м'якої озимої. За роки досліджень стабільно найвищу хлібопекарську оцінку відмічали у сорту 'МІП Ассоль'.

Отже, встановлено найвищий вплив генотипу на об'ємний вихід хліба та загальну хлібопекарську оцінку нових сортів та селекційних ліній пшениці м'якої озимої, умов років вирощування – на пористість м'якуша, попередника – на об'ємний вихід хліба, строку сівби – на загальну оцінку. За комплексом високих хлібопекарських показників якості пшениці м'якої озимої виділявся сорт 'МІП Ассоль'.