

УДК 633.11:631.528

**Гуменюк О. В.**, кандидат с.-г. наук, завідувач лабораторії селекції озимої пшениці  
**Кириленко В. В.**, доктор с.-г. наук, головний науковий співробітник  
 Миронівський інститут пшениці імені В. М. Ремесла НААН України  
 E-mail: AlexGymenuk@ukr.net

## **СПЕКТР ТА ЧАСТОТА МУТАЦІЙ ЗАЛЕЖНО ВІД ОБРОБКИ МУТАГЕНАМИ НАСІННЯ ГІБРИДІВ $F_1$ ПШЕНИЦІ М'ЯКОЇ ОЗИМОЇ**

Спектр і частота видимих мутацій характеризують інтенсивність мутаційного процесу. Серед них є корисні для селекційної роботи, негативні у господарському відношенні, а також нейтральні мутації, які безпосередньо не впливають на ріст і розвиток рослин.

Аналіз спектру мутацій засвідчив, що він найбільшою мірою залежав від генотипу одержаного гібриду та мутагена. Так, високорослі мутанти були отримані в  $F_3M_2$  (2012 р.) із комбінації ‘Богдана’ / ‘Станична’ + НМС 0,0125 %, ‘Богдана’ / ‘Станична’ + ДМС 0,0125 %, ‘Колумбія’ / ‘Розкішна’ + ДМС 0,0125 %, ‘Graciјa’ / ‘Литанівка’ + НЕС 0,01 %, ‘Tilek’ / ‘Панна’ + НМС 0,0125 %, ‘Tilek’ / ‘Панна’ + ДМС 0,0125 %. У комбінаціях схрещувань ‘Graciјa’ / ‘Литанівка’ + ДМС 0,0125 % та ‘Tilek’ / ‘Панна’ + ДМС 0,0125 % виділили по одній карликівій рослині.

Для визначення частоти мутацій рослин пшениці було проведено аналіз виникнення за їх типами, використовуючи метод підрахунку за відсотком мутантних сімей (родин)  $F_3M_2 - F_5M_4$  із потомством колосів  $F_2M_1 - F_4M_3$  (2011-2014 рр.) у порівнянні з контролем. У розсаднику  $F_3M_2$  різні мутагени індукували різну кількість морфобіологічних родин з мутаціями у сумі по комбінації від 1,33 % (‘Tilek’ / ‘Панна’ + НМС 0,0125 %) до 3,67 % (‘Колумбія’ / ‘Розкішна’ + ДМС 0,0125 %).

У зв'язку з тим, що мутанти в межах кожної сім'ї вищеплювали неоднакову їх кількість

в одній сім'ї, тому виникало кілька різних типів мутацій. Найбільшою генетичною активністю та найчутливішими серед досліджуваних мутагенів виділи варіант за обробки ДМС 0,0125 %, де спостерігали найбільший формотворчий процес за типами мутацій у всіх родинах комбінацій: 2,28 % (‘Богдана’ / ‘Станична’); 3,14 % (‘Tilek’ / ‘Панна’); 3,40 % (‘Graciјa’ / ‘Литанівка’); 3,67 % (‘Колумбія’ / ‘Розкішна’). У варіанті з обробкою насіння ‘Колумбія’ / ‘Розкішна’ + ДМС 0,0125 % визначено найбільшу варіабельність частки суми мутацій (3,67 %) у порівнянні з контролем.

У третьому поколінні ( $F_4M_3$ ) кількість мутацій, індукована мутагенами НЕС 0,01 %. НМС 0,0125 % та ДМС 0,0125 % на гібридних популяціях, знизилась до 1 %. У четвертому поколінні ( $F_5M_4$ ) гібридно-мутантного походження аналіз мутантних сімей пшеници озимої дозволив підтвердити в цілому, що частота видимих мутацій знизилась за кількістю їх від 0,33 до 0,70 %, але за дії ДМС 0,0125 % вона була вищою і варіювала 0,84 % – 1,23 %.

Таким чином, поєднання рекомбіногенезу з мутагенезом сприяло до появи рослин з новими ознаками, відсутніми в контрольному варіанті. За використання експериментального мутагенезу в селекції пшеници м'якої озимої створено генетично різноманітні форми і сорти ‘МП Валенсія’ та ‘Вежа миронівська’.

УДК 631.11.»324»:631

**Гуменюк О. В.**, кандидат с.-г. наук, завідувач лабораторії селекції озимої пшениці  
**Коломієць Л. А.**, кандидат с.-г. наук, провідний науковий співробітник  
 Миронівський інститут пшениці імені В.М. Ремесла НААН України  
 E-mail: AlexGymenuk@ukr.net

## **ГЕНОПЛАЗМА ‘МИРОНІВСЬКОЇ 808’ У НОВИХ СОРТАХ ПШЕНИЦІ М'ЯКОЇ ОЗИМОЇ МИРОНІВСЬКОЇ СЕЛЕКЦІЇ**

Шедевр світової селекції, сорт пшеници м'якої озимої ‘Миронівська 808’ (‘Мир.808’), не дивлячись на її 55-річний період застосування у виробництві та селекції, вважається визнаним лідером серед сортів «довгожителів». До цього часу ‘Мир.808’ вирощується на полях Республіки Казахстан і Російської федерації, а її нащадки, враховуючи її унікальну пластичність, – селекційних програмах науково-дослідних установ України та зарубіжжя. Інформація стосовно генеалогії сортименту пшениць миронівської селекції, створених за останні дva де-

сятиліття, в плані виявлення в них носіїв геноплазми ‘Мир.808’ та її нащадків має практичне значення для селекції, а тому залишається актуальну. Матеріалом дослідження є родоводи сортів пшеници озимої, занесені до Державного реєстру сортів рослин, придатних для поширення в Україні (ДРСРУ) впродовж 2000-2017 рр.

Першими нащадками ‘Мир.808’ були такі сорти пшеници м'якої озимої як: ‘Іллічівка’, ‘Миронівська 808 поліпшена’, ‘Миронівська остиста’, ‘Мирлебен’ та ‘Миронівська 28’ (через нащадок сорт ‘Краснодарская 57’), які районовані на про-

тязі 19731994 рр. Вважаємо, що у сорти ‘Миронівська ювілейна’ також присутня геноплазма ‘Мир.808’, оскільки при її створенні була задіяна лінія ‘Лютесценс 106’, яка вважається сестринською ‘Мир.808’. Встановлено, що геноплазма ‘Мир.808’ присутня в 22 сортах, що досліджувалися, з різницею її похідних. Так, геноплазма ‘Мир.808’ через сорт ‘Іллічівка’ (‘Безоста 4’ / ‘Мир.808’) присутня у сортах ‘Миронівська 65’ (занесена до ДРСРУ в 2000 р.), ‘Монотип’ (2008 р.), ‘Економка’ (2008 р.) та ‘Калинова’ (2008 р.). Нащадками ‘Мир.808’ через ‘Миронівську 27’ (похідна сорту ‘Миронівська ювілейна’) є ‘Крижинка’ (2002 р.), ‘Миронівська 67’ (2002 р.), ‘Веста’ (2003 р.), ‘Деметра’ (2004 р.), ‘Сніжана’ (2004 р.), ‘Мирлена’ (2009 р.), ‘Миронівська сторічна’ (2009 р.) та ‘Горлиця миронівська’ (2016 р.).

Похідними ‘Мир.808’ через ‘Донську полукарликівку’ (прямий нащадок ‘Мир.808’ через сорт

‘Сєверодонська’) є: ‘Пам’яті Ремесла’ (2009 р.), ‘Оберіг миронівський’ (2014 р.), ‘Берегиня миронівська’ (2016 р.), ‘Трудівниця миронівська’ (2017 р.) та ‘МП Валенсія’ (2017 р.). Трьох разовими нащадками ‘Мир.808’ через лінії ‘Лютесценс 6915’, ‘Еритроспермум 5226’ (похідні ‘Миронівської ювілейної’) та ‘Еритроспермум 11537’ (‘Русалка’ / ‘Мир.808’) є сорти ‘Господина миронівська’ (2017 р.), ‘МП Княжна’ (2017 р.) та ‘МП Вишіванка’ (2017 р.). У сорти ‘Колос миронівщини’ (2008 р.) ‘Мир.808’ присутня через ‘Донецьку 39’, в родоводі якої є ‘Охтирчанка’, що є прямим нащадком по прямій лінії ‘Мир.808’.

Наявність геноплазми ‘Мир.808’ у нових сортах пшениці м’якої озимої ще раз підкреслює унікальність даного сорту з притаманною їй пластичністю, адаптивні ознаки якої вона трансформує в сучасних умовах.

УДК 664.6:663.031.1

Гунько С. М., кандидат техн. наук, доцент

Національний університет біоресурсів і природокористування України

E-mail: cgunko@gmail.com

## ВИКОРИСТАННЯ ФЕРМЕНТНИХ ПРЕПАРАТІВ ПРИ ВИПІКАННІ ХЛІБА

Одержані хліб з належними показниками можна тільки в тому випадку, коли в процесі тістоутворення гармонічно поєднуються швидкість мікробіологічних процесів і біохімічних перетворень. Роль регульованих ферментативних реакцій у процесі приготування хліба очевидна. Важливим засобом удосконалення технологічного процесу і поліпшення якості хлібає застосування ферментних препаратів (ФП) різної дії.

Метою досліджень було визначення ефективності застосування ФП  $\alpha$ -амілази (з-д «Ензим») при випіканні пшеничного хліба. Об’єкти досліджень – хліб із пшениці ‘Одеська 267’, ‘Смуглянка’, ‘Поліська 90’ з та без додаванням  $\alpha$ -амілази.

Лабораторну випічку пшеничного хліба проводили з додаванням до тіста розчину  $\alpha$ -амілази, щоб отримати активність від 0,01 до 20 од./100 г борошна. Контроль – хліб без ФП. Невисокі дози  $\alpha$ -амілази – 0,01 і 0,1 не

впливали на об’єм хліба та його зовнішній вигляд. Збільшення дози від 1 до 10 од./100 г борошна помітно вплинуло на якість тіста (воно ставало більш еластичним) та покращило показники хліба (збільшився об’єм, покращилося забарвлення скоринки та структура м’якушу). При дозі від 12 до 15 іще більше поліпшилися структурно-механічні властивості тіста та зовнішній вигляд хліба. Подальше збільшення кількості ФП дозволило встановити максимальну дозу  $\alpha$ -амілази – 20 од./100 г борошна (погіршилася якість тіста, структура м’якушу і колір скоринки).

В цілому отримані результати дозволили відділити межі застосування  $\alpha$ -амілази – це дози від 5 до 18 од./100 г борошна (за результатами досліджень усіх трьох сортів). Додавання  $\alpha$ -амілази до 30 % збільшувало об’єм хліба, порівняно із контролем. Крім того, на 1 % зросла водовбірна здатність тіста, що позитивно впливає на збільшення виходу готової продукції.