

УДК 635.63:631.527

Позняк О. В., молодший науковий співробітник**Птуха Н. І.**, науковий співробітник**Несин В. М.**, науковий співробітник

Дослідна станція «Маяк» Інституту овочівництва і баштанництва НААН України

E-mail: olp18@meta.ua

РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕНЬ ЩОДО ЗБЕРЕЖЕННЯ СОРТУ ОГІРКА 'НІЖИНСЬКИЙ МІСЦЕВИЙ' НА ЙОГО ІСТОРИЧНІЙ БАТЬКІВЩИНІ

На основі сорту огірка народної селекції 'Ніжинський місцевий' у м. Ніжині (і прилеглих районах) Чернігівської області розвивався славнозвісний ніжинський огірковий промисел. У кінці XX століття (у промислових масштабах – і донині) вирощування сортів огірка ніжинського сорто типу в регіоні, як і в цілому в державі, було припинено через їх низьку стійкість проти пероноспорозу, епіфітотія якого спостерігається з кінця 80-х років минулого століття. Водночас занепадає через брак сировини і переробна промисловість, її відновлення відбувалося на основі сортів і гібридів іноземної селекції. З метою збереження сорту огірка 'Ніжинський місцевий' проводиться пошукова і селекційна робота науково-дослідними установами, що розташовані в регіоні, зокрема Дослідною станцією «Маяк» Інституту овочівництва і баштанництва НААН. Так, на Селекційно-дослідній станції «Маяк» (тепер ДС «Маяк» ІОБ НААН), створеній в насінницькому радгоспі ім. Котовського в с. Крути Ніжинського району Чернігівської області за наказом Міністерства сільського господарства СРСР № 192 від 26 квітня 1974 року з метою удосконалення технології механізованого вирощування і збирання насіння овочевих культур та кормових коренеплодів в районах Полісся УРСР, з самого початку діяльності установи згідно тематичних планів проводилася науково-дослідна робота з сортом огірка народної селекції Ніжинський місцевий по вивченню різноманітних аспектів: проводилися морфологічно-

біометричний опис сортопопуляції, підтримання сорту у чистоті, селекційно-насінницька робота з сортопопуляцією.

Важливим етапом в дослідженні сорту огірка Ніжинський місцевий в сучасних умовах є його реєстрація в Державному реєстрі сортів рослин, придатних для поширення в Україні. Це пов'язано з тим, що відповідно до чинного законодавства сорти, які не внесені в Реєстр, не можуть вирощуватись на території України. Отож першим кроком діяльності науковців Дослідної станції «Маяк» Інституту овочівництва і баштанництва НААН було «узаконення» існування самого класичного сорту, який був виключений з Державного реєстру сортів рослин, придатних до поширення в Україні як такий, що втрачений в Україні. Проте на ДС «Маяк» ІОБ НААН цей сорт збережений, проводилось його первинне насінництво, тривала селекційна робота тощо. З 2009 році розпочалася робота щодо офіційної реєстрації сорту. Після здійснення усіх заходів щодо проведення науково-технічної експертизи в експертних закладах системи державного сортовипробування сорт огірка Ніжинський місцевий у 2016 році внесено до Державного реєстру (Свідоцтво про держреєстрацію № 160878 від 13.06.2016 р.), а ДС «Маяк» ІОБ НААН визнана підтримувачем сорту. В установі проводиться первинне насінництво сорту. Отже, відродження огіркового промислу на його основі – цілком реально.

УДК 635:631.527

Позняк О. В., молодший науковий співробітник,**Чабан Л. В.**, науковий співробітник

Дослідна станція «Маяк» Інституту овочівництва і баштанництва НААН України

E-mail: olp18@meta.ua

ВІТЧИЗНЯНИЙ СОРТ СМКАВЦЯ ЇСТІВНОГО (ЧУФИ) 'ЗАПАС'

Науково-дослідна робота селекціонерів ДС «Маяк» ІОБ НААН спрямована на широке освоєння малопоширених видів овочевих рослин, розширення їх асортименту, створення вітчизняних конкурентоспроможних, адаптованих до місцевих умов сортів. Серед них на увагу заслуговує смкавець їстівний, або чуфа (*Cyperus esculentus* L.) – єдиний культурний вид роду *Cyperus* харчова, олійна, крохмаленосна рослина з високими дієтичними та цілющими властивостями із родини Осокових (*Cyperaceae*). В Україні перші дані

про дослідження смкавця їстівного датуються серединою 30-х років минулого сторіччя.

В умовах України при вирощуванні у відкритому ґрунті рослина майже ніколи не утворює квіткові пагони, тому й розмножується бульбочками. Бульби чуфи, що утворюються на коренях, мають тверду оболонку й хрусткий м'якуш та приємний солодкуватий смак. У них висока харчова цінність. Бульби містять: 2025% жирної олії (ліпідів), 2035 % – крохмалю, 1228 % – цукрів, 59 % – білка. З бульбочок виготовляють харчову