

мягкой пшеницы с интровергессией генетического материала тетрапloidных видов рода *Triticum*, что позволяет оценить их хлебопекарные качества.

Установлено, что большинство изученных линий содержат благоприятные для качества клейковины аллелы по локусам *Glu-A1* и *Glu-B1* (73,3 и 60% соответственно). В исследованном материале обнаружено два аллельных варианта локуса *Glu-D1*, однако большая часть генотипов имела аллель *Glu-D1a*, который оказывает негативный эффект на качество клейковины пшеницы. Выявлены отличия по аллельному составу локусов *Glu-A1*, *Glu-B1* для линий прямой и обратной комбинации скрещивания с участием сорта Chinese Spring и *T. durum*. Для линий, при получении которых материнским растением выступала мягкая пшеница, выявлен достаточно высокий хлебопекарный потенциал (8 баллов) и показано улучшение хлебопекарных качеств по сравнению с родительским сортом Chinese Spring за счет благоприятного аллеля *Glu-A1b*, доминантность которого является твердая пшеница. В обратных комбинациях скрещивания интровергессивные линии характеризуются средним потенциалом хлебопекарных качеств на уровне исходного сорта пшеницы (6 баллов). Анализ суммарного эффекта глютенинов на хлебопекарные свойства пшеницы показал, что высокий потенциал по данному признаку (9 баллов) имеют линии комбинаций Рассвет × *T. dicoccoides* и *T. durum* × Белорусская 80, которые можно использовать в качестве селекционного материала для улучшения мягкой пшеницы.

УДК 631.52: 633.11

О.Ю. БУРТИН, О.З. ЩЕРБИНА, Ю.В. ЩЕРБАКОВА  
ННЦ „Інститут землеробства НААН”, Україна

## **ОЦІНКА ЗРАЗКІВ ПШЕНИЦІ М'ЯКОЇ ОЗИМОЇ (*TRITICUM AESTIVUM L.*) КОЛЛЕКЦІЙНОГО РОЗСАДНИКА ЗА ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ ЗЕРНА**

На базі ННЦ «Інститут землеробства НААН» зібрано 405 зразків пшениці озимої м'якої з України, Росії, Казахстану, Канади, Німеччини, Польщі. Метою роботи було вивчення колекційних зразків за цінними господарськими ознаками та виділення кращих за показниками якості зерна для проведення гібридних схрещувань і подальшого використання в селекційному процесі.

Визначали продуктивність, масу 1000 насінин та показники якості. Проведено визначення вмісту протеїну, клейковини та седиментації Зелені. Аналіз показників якості зерна проводили на

приладах Infratec 1241 та SDS-30. За стандарт прийнятий сорт пшеници м'якої озимої Поліська 90.

У результаті отриманих даних показники якості в 2014 році (вміст білка та клейковини) у сорту-стандарту Поліська 90 були такими: вміст білка – 14,1 % , вміст клейковини – 24,5 %. Відрізнилися сорти Рамин та Laura з показниками якості 16-16,1 % білка і 27,5-27,3 % клейковини. Сорти Дельбрін, Либідь, Елегія, Єдність, Мелодія, Лютенсько, Сірень одеська, Овідій, Лютиця, Beres, Rossag показали високий вміст білка (показник коливався від 15,0 до 15,8 %), в той час як вміст клейковини коливався від 25,1 до 27,1 %. Показники продуктивності коливалися від 0,056 кг/м<sup>2</sup> у сорту Сірень одеська, у сорту Поліська 90 – 0,497 кг/мІ, 0,387 кг/мІ – у сорту LUKILLUS.

У результаті отриманих даних за показниками якості в 2015 році (вміст білка та клейковини) у сорту-стандарту Поліська 90 спостерігалися – вміст білка 12,2 % , вміст клейковини – 21,7 %. Виділився сорт GLENAVON з показниками якості 18,0 % білка і 31,4 % клейковини. Сорти TM-04, Ассоль, Сірень одеська, Вдала, Героїня показали високий вміст білка (показник коливався від 15,0 до 15,6 %), в той час як вміст клейковини коливався від 26,4 до 27,8 %. Також можна відзначити залежність показників якості і урожайності. Так, спостерігаємо, що вища урожайність, то нижчі показники якості: у сорту Перлина Лісостепу – урожайність становила 0,604 кг/мІ, вміст білка – 8,9%, 16,2 % вміст клейковини, у сорту GLENAVON при високих показниках якості ( білок 18,0%, клейковина 31,4%) урожайність становила 0,126 кг/мІ.

За два роки досліджень стабільні показники якості спостерігались у сортів Сонечко, Амфідіона, Польовик, Барвіна, Батько, Наусен, Зміна, Святкова, Вікторія одеська, Сірень одеська, Розкішна, Богиня, Stetanes. Серед зазначених сортів хороши показники якості у сорти Сірень одеська – вміст білку 15,2% в 2014 році, в 2015 році – 15,6%, вміст клейковини – 26,2 і 27,8% відповідно. Вікторія одеська – вміст білка 13,8 і 14,1 %, вміст клейковини – 23,1 і 24,8 % ; Святкова – вміст білка 13,7 і 14,0 %, вміст клейковини 23,0 і 24,1 % в 2014 і в 2015 рр. відповідно.