

І.В. ПРАВДЗИВА, Н.В. ВАСИЛЕНКО, С.О. ХОМЕНКО, В.Т. КОЛЮЧИЙ
Миронівський інститут пшениці імені В.М. Ремесла НААН, Україна

ВПЛИВ ПОГОДНИХ УМОВ НА ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ М'ЯКОЇ ЯРОЇ

Високі врожаї сільськогосподарських культур у поєднанні з високою якістю продукції є дуже важливим резервом у зростанні виробництва. Створення та накопичення поживних речовин в рослинах залежить від ґрунтово-кліматичних умов, технології їх вирощування та сортових особливостей. В умовах мінливого континентального клімату зони Лісостепу проблема залежності показників якості зерна пшениці м'якої ярої від факторів навколишнього середовища вивчена недостатньо.

Створюючи нові сорти, селекціонер має справу з великою кількістю показників, які варіюють за роками. Він повинен знати, які з них і якою мірою генотипово зумовлені, а які несуть більш фенотипову складову. Мета досліджень – вивчити вплив погодних умов на показники якості зерна пшениці м'якої ярої миронівської селекції та виділити показники, які піддаються найменшому впливу цих умов.

Дослідження проводили у 2013–2015 рр. в Миронівському інституті пшениці імені В. М. Ремесла (МІП). Матеріалом для досліджень вибрано 22 ліній пшениці м'якої ярої конкурсного сортопробування лабораторії селекції ярої пшениці (МІП). Попередник – соя на зерно.

Розглянуті контрастні погодні умови: посушливий 2013 р. (ГТК=0,7) – негативно вплинув на масу 1000 зерен, але разом з тим виявлено позитивний вплив на середні показники якості зерна та борошна; 2014 рік з надмірною вологістю (ГТК=2,2) – призвів до зниження всіх технологічних показників; задовільно вологий 2015 р. (ГТК=1,5) – дав можливість отримати максимуми показників якості зерна та борошна.

В результаті дисперсійного аналізу виявлено, що найбільш суттєво на показники якості зерна та борошна впливали погодні умови. Суттєва генотипова складова виявлена в показниках: пружність тіста (63 %), об'єм та оцінка хліба (61; 53 % відповідно), «сила» борошна (42 %), якість клейковини (33 %), шпаристість хліба (30 %). При варіаціях клімату незначно проявилась генотипова зумовленість вмісту білка, а особливо вмісту «сирої» клейковини.

Селекціонеру при створенні високоякісних сортів потрібно орієнтуватись на такі показники: «сила» борошна, пружність тіста, якість клейковини, об'єм та оцінку хліба, адже саме вони більшою мірою мають генетичну детермінацію.