

# **СТЕВІЯ МЕДОВА (STEVIA REBAUDIANA BERTONI) – ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАТУРАЛЬНИЙ ПІДСОЛОДЖУВАЧ**

STEVIA REBAUDIANA BERTONI IS PROMISING NATURAL SWEETENER

**Г.В. Цвігун**

G.V. Tsvihun

**Інститут біоенергетичних культур і цукрових буряків НААН**

Institute of bioenergy crops and sugar beet of NAAS

E-mail: galina807@ukr.net

*Дана характеристика стевиї медової як подсластителя, содержащего комплекс ценных веществ с лечебным действием. Методом полиплоидии создан селекционный материал стевиї медової по продуктивности. Из коллекции выделено 5 тетраплоидных форм с урожайностью сухого листа до 5,2 т/га и содержанием дитерпеновых гликозидов 14 - 15%. На інфекционном фоне выделено 2 линии стевиї толерантне к альтернариозу для использования их в качестве исходного материала для дальнейшей селекции.*

*There is given characteristic of Stevia rebaudiana as a sweetener containing a complex of valuable substances with a therapeutic effect. Breeding material of Stevia rebaudiana by productivity is created by the method of polyploidy. 5 tetraploid forms with the dry leaf yield to 5.2 tonnes / ha and content of diterpene glycosides 14–15% are selected from the collection. created - of and the stand out from the collection. On the infection background, allocated 2 stevia lines tolerant to Alternaria for use as a source material for further breeding.*

На світовому ринку, а останнім часом в Україні, спостерігається тенденція до зростання використання цукрозамінників у багатьох харчових та дієтичних продуктах.

Особливу популярність серед замінників цукру користуються інтенсивні підсолоджувачі з високим цукровим еквівалентом – тобто, речовини, що мають солодкість у 10, 100, 1000 разів більше, ніж солодкість цукру і використовуються в малому дозуванні. Підвищений попит пояснюється значною економічною вигодою і простотою використання, хоча є шкідливими для здоров'я людини.

До замінників цукру або підсолоджувачів висуваються наступні вимоги: вони повинні мати солодкий смак без присмаку і після смаку, більш низьку енергетичну цінність, ніж цукор, бути стійкими при нагріванні та в кислому середовищі, легко розчинятися і дозуватися, засвоюватися без допомоги інсуліну, не шкодити при тривалому споживанні. На протигагу синтетичним цукрозамінникам існують природні – дитерпенові глікозиди.

Особливого інтересу набуває вид *Stevia rebaudiana* Bertoni, яка містить комплекс дитерпенових глікозидів: стевіозид, ребаудиозид А, В, С, Д і Е, дулькозид А та стевіолбіозид з високим рівнем солодкості (в 150 - 450 разів солодші за цукор). Це обумовлює перспективність використання стевіозиду в харчуванні як здорової, так і хворої людини.

Крім того, стевія містить білки, мінерали: фосфор, кальцій, залізо, натрій, магній, хром, кобальт, селен, кремній, а також ефірні

олії, флавоноїди, таніни і вітаміни: аскорбінову кислоту (вітамін С), бета-каротин (провітамін А), рибофлавін (вітамін В2). Глікозиди листків стевії мають добрі технологічні характеристики: швидко розчиняються у воді, добре поєднуються з органічними кислотами овочів та фруктів. За смаковими якостями нагадують цукор, стабільні при кип'ятінні, стійкі до кислих і лужних середовищ.

Численні дослідження довели, що за регулярного вживання стевіозиду знижується вміст цукру, радіонуклідів і холестерину в організмі людини, поліпшується регенерація клітин і коагуляція крові, гальмується ріст новоутворень, зміцнюються кровеносні судини. Відзначена жовчогінна дія, протизапальна та діуретична. Стевіозид перешкоджає утворенню виразок у шлунково-кишковому тракті, підвищує стійкість організму до інфекційних хвороб.

За даними ОТСВВ:STEV у світі було досягнуто найбільші обсяги реалізації концентратів стевії, які становили 3,5 тис. тонн на суму 285 млн. доларів. Згідно світових прогнозів, потреба у продуктах переробки стевії буде становити на рівні 11 тис. тонн.

Методом поліплоїдії створено селекційний матеріал стевії медової за продуктивністю. Із колекції виділено 5 тетраплоїдних форм з урожайністю сухого листа до 5,2т/га та вмістом дитерпенових глікозидів 14 - 15%. На інфекційному фоні виявлено 2 лінії стевії – толерантні до альтернаріозу для використання їх в якості вихідного матеріалу для подальшої селекції.

## **РОЗШИРЕННЯ ВИДОВОГО СКЛАДУ КОРМОВИХ КУЛЬТУР, ЯК ФАКТОР ПІДВИЩЕННЯ ЇХ ПРОДУКТИВНОСТІ ТА ЕКОЛОГІЗАЦІЇ**

### **EXTENSION OF SPECIES COMPOSITION OF FORAGE CROPS AS A FACTOR FOR INCREASING THEIR PRODUCTIVITY AND ECOLOGIZATION**

**В.Д. Бугайов<sup>1</sup>, М.І. Загинайло<sup>2</sup>**

V.D. Buhayov<sup>1</sup>, M.I. Zahiraylo<sup>2</sup>

**<sup>1</sup>Інститут кормів та сільського господарства Поділля НААН**

**<sup>2</sup>Український інститут експертизи сортів рослин**

<sup>1</sup>Institute for Feed and Agriculture of Podillia of NAAS

<sup>2</sup>Ukrainian Institute for Plant Variety Examination

e-mail: bugayov1949@yandex.ru

*Сортовые ресурсы кормовых культур в Украине представлены 419 сортами и гибридами 83 видов, включенных в Госреестр на 2016 г. Большинство сортов (76 %) создано селекционерами Украины. В последние годы усилена селекция на засухоустойчивость кормовых культур, расширен их видовой состав. Эффективно использование местных дикорастущих популяций Украины. Созданы и включены в Госреестр*