

– хлорид: перша – у фазу 3-го трійчастого листка, друга – у фазу бутонізації. Відомо, що протягом даного періоду у рослин сої відбувається закладання та розвиток генеративних органів. В свою чергу ретарданти впливають на синтез або активність гіберелінів, які відповідають за закладання квіток та їх фертильність. У результаті посилення відтоку елементів живлення до генеративних органів супроводжувалося зростанням врожайності насіння.

Максимальну урожайність насіння сої сортів 'Діадема Поділля' (3,71 т/га), 'Самородок' (3,18 т/га), 'Тріада' (3,52 т/га) та 'Княжна' (3,22 т/га) отримано на варіантах досліду, де проводили дворазову обробку посівів хлормекват – хлоридом. Приріст до контролю відповідно становив 1,0 т/га (37,4 %), 0,44 (16 %), 0,71 (25,3 %) та 0,56 т/га (20,9 %).

Поряд з цим, встановлено сортову реакцію на концентрацію хлормекват – хлориду. Для сорту 'Княжна' найбільш ефективною була концентрація 0,5 %, а для сортів 'Діадема Поділля', 'Самородок', Тріада – 1,0 %.

Таким чином, обробка вегетуючих посівів сої ретардантом хлормекват-хлорид у концентрації 0,5 та 1,0 % у фазу 3-й трійчастий листок та бутонізація забезпечує найкращі умови для росту, розвитку та формування високої врожайності сортів сої на рівні 3,18–3,71 т/га.

УДК 631.56:633.15

Ящук Н. О.

Національний університет біоресурсів і природокористування України, вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ, 03041, Україна, e-mail: yazchsuk@rambler.ru

ВМІСТ КРОХМАЛЮ В ЗЕРНІ КУКУРУДЗИ РІЗНИХ ГІБРИДІВ ЗАЛЕЖНО ВІД ТЕХНОЛОГІЇ ПІСЛЯЗБИРАЛЬНОЇ ДОРОБКИ ТА СПОСОБУ ЗБЕРІГАННЯ

Цільове використання зерна кукурудзи визначається вмістом і якістю крохмалю, білка, жиру та інших хімічних складових. Складність кукурудзи, як об'єкта зберігання, зумовлена також нерівномірним розподілом хімічних речовин у межах різних морфологічних частин зерна. Різноманітність різних частин зерна за хімічним складом визначає їх різну харчову цінність, а також різні гігроскопічні властивості та ураження мікроорганізмами. Найбільшою хімічною складовою зернівки кукурудзи є крохмаль, який більшою мірою може змінюватися як кількісно, так і якісно у процесі зберігання.

Для проведення досліджень були відібрані зразки зерна кукурудзи гібридів 'Луїджі', 'Текні', 'Голосіївський 260 СВ' та 'Солонянський 298 СВ'. Дослідження проводили протягом 2015–2016 рр. та передбачали визначення вмісту крохмалю в зерні кукурудзи вище зазначених гібридів вслід збирання врожаю зерна кукурудзи і качанів після різних технологій післязбиральної доробки за наступних способів зберігання: зберігання зерна у звичайних складських приміщеннях (зернохосовищах) (контроль); зберігання зерна в силосах; зберігання зерна в полімерних рукавах.

Світові рослинні ресурси: стан та перспективи розвитку

Найвищими показниками вмісту крохмалю протягом усього періоду зберігання за всіх досліджуваних варіантів характеризувалося зерно кукурудзи гібридів 'Солонянський 298 СВ' та 'Луїджі'.

Після трьох місяців зберігання у всіх досліджуваних варіантах відбулося зростання вмісту крохмалю, цьому сприяли позитивні чинники під час післязбиральної доробки та зберігання. Найбільше зростання показника відбулося за зберігання зерна кукурудзи в силосі – в межах 1,36–2,32 % і найбільше в гібридів 'Текні' (2,32 %) та 'Луїджі' (2,10 %). Менше зростання було за зберігання в умовах звичайного сховища – в межах 1,30–2,26 % та найменше за зберігання в полімерних рукавах – у межах 1,18–2,03 %.

Протягом шести–дев'яти місяців зберігання спостерігали поступове зниження вмісту крохмалю за зберігання в полімерних рукавах і звичайний складських приміщеннях та найбільш суттєве – за зберігання в силосах (0,40–0,50 %). Також, більші втрати вмісту крохмалю були встановлені за технологій збирання кукурудзи в зерні у порівнянні із збирання в качанах, особливо там, де застосовували повітряно-решітне сепарування зерна.

Найбільші показники крохмалю за всіх технологій післязбиральної доробки та у всіх досліджуваних гібридів після трьох місяців забезпечує зберігання зерна кукурудзи в силосах, а після шести – в звичайних складських приміщеннях. На кінець зберігання дещо вищий уміст крохмалю в гібридів 'Солонянський 298 СВ' та 'Луїджі' забезпечує зберігання зерна кукурудзи в звичайних складських приміщеннях. У гібридів 'Голосіївський 260 СВ' та 'Текні' показники крохмалю за зберігання в полімерних рукавах та зерносховищах були майже однакові.

Отже, вищі показники вмісту крохмалю протягом усього періоду зберігання у зерна кукурудзи гібридів 'Солонянський 298 СВ' та 'Луїджі', яке доцільно використовувати на виробництво крохмалю та спирту. Для збереження протягом тривалого часу високого вмісту крохмалю зерно кукурудзи слід зберігати в складських приміщеннях.

УДК 631.563: 006.015[631.5:633.11"324"]

Ящук Н. О.*, **Калиниченко Р. В.**

*Національний університет біоресурсів і природокористування України, вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ, 03041, Україна, *e-mail: yazchsuk@rambler.ru*

ВПЛИВ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОЩУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ НА ЯКІСТЬ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ РІЗНИХ СОРТІВ

Пшениця – культура, з якої отримують основний продукт харчування – хліб. Збільшення виробництва і заготівлі зерна – необхідна умова для забезпечення нормального споживання населення продуктами харчування, запасами насіння на посівні цілі, промисловості сировиною, тваринництва кормами та створення державних резервів, з метою подальшого поліпшення добробуту населення країни. Пшениця озима має досить чітко виражені зональні закономірності накопичення білка та клейковини. На якість зерна

Світові рослинні ресурси: стан та перспективи розвитку