

цього сорта являється мелке зерно – маса 1000 семян 36-38 г. Обладает высокими показателями урожайности и устойчивости к засухе и к низким зимним температурам.

УДК: 633.12: 57.088.6: 631.526.3

Вільчинська Л.А.*, Гаврилянчик Р.Ю.

Подільський державний аграрно-технічний університет, вул. Шевченка, 13,
м. Кам'янець-Подільський, Хмельницька область, 32300, Україна

* e-mail: rsn@pdatu.edu.ua

УНІКАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ *Fagopyrum tataricum* Gaertn.

За даними FAO, майже 800 мільйонів людей голодують та більш ніж 2 мільярди недоїдають по всьому світі. Потреби людей у продуктах харчування повинні бути задоволені не тільки шляхом кількісного збільшення валового виробництва сільськогосподарської продукції, але й поліпшення її якісного складу. Альтернативою є впровадження у виробництво рослин, які знаходяться в колекціях світових генофондів різних країн світу. Унікальні біохімічні складові гречки татарської визначають її як цінну продовольчу культуру.

У зерні татарської гречки міститься 9,3–14,9% протеїну. Білок її відрізняється від білків звичайних хлібних злаків, він більше подібний до компонентів сої. Білки складаються з 18 амінокислот, що включають 8 незамінних для людського організму. Вміст лізину набагато вище, ніж в інших хлібних злаків: на 66,3% вище, ніж у рису, на 64,4 – ніж у кукурудзи, на 62,2 – ніж у пшениці; 15,5 вище, ніж у звичайної гречки. Борошно з татарської гречки характеризується високим вмістом крохмалю – 73%.

Відповідно до традиційної китайської медицини татарську гречку використовують для лікування хвороб шлунку через вміст великої кількості пікратів, що мають жарознижувальну дію.

Вміст Mg у татарській гречці в 2-4 рази вище, ніж у пшениці чи рисі. Магній сприяє енергетичним трансформаціям в клітинах організму, покращує активність міокарду, попереджує атеросклероз, підвищенню артеріального тиску і хвороби серця. Вміст заліза в зерні татарської гречки в 2-5 разів вищий, ніж в інших зернових культур, що попереджує анемію. Із зерна татарської гречки виготовляють пиво і солод, які мають дуже хороші харчові якості і рекомендуються для споживання людьми.

Татарська гречка містить такий елемент, як селен. В організмі він виконує функцію попередження окислення і регулює імунітет. Се знаходиться у вигляді білково-мінерального комплексу, за допомогою якого з організму людини виводяться токсичні сполуки. Рівень вітаміну B₂ в 4-24 рази вище, ніж в борошні з пшениці, рису або кукурудзи.

В Науково-дослідному інституті круп'яних культур ім. О.С. Алексєєвої Подільського державного аграрно-технічного університету (НДІКК ПДАТУ), де зібрано колекцію роду Гречкових *Fagopyrum* Mill, 126 зразків представлено гречкою татарською *Fagopyrum tataricum* Gaertn.

Селекціонерами ПДАТУ кандидатами с.-г. наук, доцентами Гаврилянчиком Р.Ю., Вільчинською Л.А., Бурдігою В.М., аспірантом Харевським Є.В. було передано до Українського інституту експертизи сортів рослин на проходження формальної і кваліфікаційної експертизи сорт гречки татарської 'Калина' заявка № 18657001 від 23.01.2018 р. Сорт гречки татарської 'Калина' створено шляхом індивідуального добору. Різновидність округла, плоди округлі сірого кольору, ребра плодів випуклі, стебло зелене без антоціану, забарвлення листків зелене, сім'ядолі зелені з середнім антоціаном. Тривалість вегетаційного періоду складає 93 доби. Самозапильний. Час початку цвітіння – від середнього до пізнього, забарвлення пелюсток квітки світло-зелене, кількість вузлів на стеблі варіює від середньої до великої, час досягання рослини – від середнього до пізнього. Новий сорт характеризується високою озерненістю суцвіть, стійкий до осипання, дозрівання дружне. Урожайність становить 2,3 т/га, вміст білка – 11,6%, маса 1000 насінин, г – 16,3; плівчастість, % – 22,7; сорт придатний до механізованого збирання, стійкий проти ураження борошнистою росою, аскохітозом, пероноспорозом.

УДК 635.63:631.527

Волкова Н.Е.

ТОВ «Котекна Україна Лімітед», вул. Люстдорфська дорога, 140а, м. Одеса, 65114, Україна
e-mail: natalia.volkova@cotecna.com

ФЕНОМІКА: РОБОТИЗОВАНИЙ МОНІТОРИНГ РОЗВИТКУ РОСЛИН

Масове фенотипування рослин як в контрольованих, так і польових умовах - процес, що дозволяє оцінити стан рослини в цілому в ході спостереження за його фізичними характеристиками – в основному здійснюється людьми, недоліками чого є низька ефективність і точність, відсутність стандартизації, низька продуктивність, суб'єктивність оцінки та значні часові витрати при аналізі великих вибірок.

У зв'язку з необхідністю аналізу фенотипових характеристик рослин в широкомасштабних генетичних і селекційних експериментах бурхливий розвиток отримала міждисциплінарна галузь – феноміка, що об'єднує інженерні та біологічні науки і комп'ютерні технології й оперує великою кількістю одномоментних вимірювань характеристик рослин, що відображають динаміку змін в відповідь на генетичні мутації та/або вплив навколишнього середовища. В її основі лежить