

Вже до початку фази формування зернівки спостерігалось певне зменшення вегетативної маси, але зберігались встановлені закономірності між сортами. Максимальна вегетативна маса сортів пшениці твердої ярії у фазу формування зернівки отримана на рівні 15,2–19,3 г.

У результаті проведених досліджень можна зробити наступні висновки:

- найкраще наростання вегетативної маси у досліджуваних сортів в середньому за роки досліджень проходило в сорту 'Ізольда';
- вегетативна маса однієї рослини та коефіцієнт кущення як на початку вегетації, так і на час формування зернівки залежали від сорту.

УДК 635.621– 664.6

Любич В.В., Железна В.В.*

Уманський національний університет садівництва, Україна

**e-mail: valieria.voziiian07@gmail.com*

ГАРБУЗ – ЦІННА СИРОВИНА ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Для підтримки здоров'я людей, їхньої працездатності та активного довголіття, необхідно регулярно постачати організм усіма необхідними поживними речовинами. Приймаючи до уваги те, що хлібобулочні вироби є одними з масових продуктів харчування, вони є найзручнішим об'єктами, через яких можна в потрібному напрямку корегувати поживну і профілактичну цінність харчового раціону. З цієї точки зору практичний інтерес для хлібопекарської промисловості має використання рослинної сировини, яка багата на харчові волокна та вітаміни. Одним з таких продуктів є гарбуз.

Гарбуз – поширена сільськогосподарська культура, за своїм призначенням найбільш універсальна з усіх баштанних культур, що становить великий інтерес як продовольча та кормова культура, а також в якості сировини для промислової переробки.

М'якоть гарбуза багата на цукри (глюкозу, фруктозу, сахарозу), органічні кислоти (переважно яблучна), каротин (до 6 мг/100 г), аскорбінову (8–20 мг/100 г), фолієву (14 мкг/100 г), пантотенову (0,4 мг/100 г) та нікотінову (0,5 мг/100 г) кислоти, вітаміни В₁, В₂, В₆, С, Е, РР, а також вітамін Т, який сприяє прискоренню обмінних процесів в організмі. Він також містить значну кількість мінеральних речовин (калій – 170 мг/100 г, залізо – 100, мідь – 180, фтор – 86, цинк – 240 мкг/100 г, кальцій, фосфор).

Велике харчове і лікувальне значення має насіння гарбуза, що містить до 50 % високоякісної харчової олії.

У зв'язку з цим певний інтерес представляє перспектива застосування шроту гарбузового насіння – відходу виробництва гарбузової олії, що містить біологічно цінні компоненти – білки, вітаміни групи

В, каротин, Е, клітковину, макро- і мікроелементи, та володіє високою біологічною активністю.

Шрот гарбузового насіння являє собою сипучий продукт кремового або фісташкового відтінку залежно від вибраного сорту гарбуза.

Шрот гарбузового насіння містить 32–55 % білка (до 40 % сирого протеїну) і до 38 % клітковини. Білковий склад шроту гарбузового насіння характеризується високим вмістом замісних і незамінних амінокислот: аргінін, валін, глутамін, лізин, ізолейцин. У значній кількості в ньому містяться вітаміни. Шрот гарбузового насіння багатий також мінеральними сполуками, які дозволяють застосовувати його для харчових цілей.

Таким чином, дослідження складу шроту гарбузового насіння показало, що він містить біологічно активні сполуки і може бути корисною добавкою, що підвищує харчову цінність продуктів.

З технологічної точки зору шрот має ряд переваг: він має високий ступінь гідратації, його можна використовувати в різних кількостях і комбінаціях в складі харчових композицій. Крім цього, шрот має ряд переваг перед вихідною сировиною: займаючи в 4–5 разів менший об'єм, що дозволяє отримати суттєву економію завдяки скороченню виробничих площ і витрат на зберігання.

Отже, гарбуз є перспективною сировиною для збагачення хлібобулочних виробів, що характеризується високою харчовою цінністю та дешевизною використання.

УДК 633.81:631.53.04

Макуха О. В.

ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет», Україна

e-mail: olga_ovt@ukr.net

ВПЛИВ СТРОКІВ СІВБИ ТА ГЛИБИНИ ЗАГОРТАННЯ НАСІННЯ НА БІОМЕТРИЧНІ ПОКАЗНИКИ РОСЛИН ФЕНХЕЛЮ ЗВИЧАЙНОГО

В останні роки у світі зростає популярність фенхелю звичайного *Foeniculum vulgare* Mill. – цінної лікарської, пряносмакової, ефіроолійної, медоносною, овочевою та декоративною рослини. Фенхель належить до перспективних високорентабельних культур широкого спектру використання. Він знаходить застосування в медицині, кулінарії, різних галузях промисловості, у ветеринарії, тваринництві.

В Україні фенхель традиційно вирощують у помірних за кліматом західних областях, впровадження його в культуру в посушливих умовах південного Степу України дозволить суттєво покращити показники виробничої діяльності господарств різних форм власності, особливо фермерських. Вирощування фенхелю в даній зоні вимагає наукового обґрунтування та удосконалення окремих елементів технології.