

3. Дидів О.Й. Продуктивність салату посівного в умовах Західного регіону України / О.Й. Дидів, Н.В. Лещук // Вісник Львівського національного аграрного університету. Серія: Агрономія. – Львів, 2011. – Вип. 15 (1). – С. 393–397.

4. Улянич О.І. Салат посівний: моногр. / О.І.Улянич, В.В.Кецкало. – Умань: Уманське поліграфічне видавничо-комунальне підприємство, 2011. – 183 с.

5. Улянич О.І. Порівняльна оцінка методів визначення площі листка салату посівного / О.І. Улянич, В.В. Кецкало // Наукові праці Інституту цукрових буряків: зб. наук. праць. – К., 2007. – Вип. 9. – С. 50–56.

УДК 635.521:631.526.32.631.53.04

Лещук Надія, канд. с.-г. наук

Український інститут експертизи сортів рослин
м. Київ, Україна

**ОСОБЛИВОСТІ БІОХІМІЧНОГО СКЛАДУ ТОВАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ
*LACTUCA SATIVA L. VAR. SECALINA L.; CAPITATA L.; LONGIFOLIA L.
& ANGUSTANA L.***

Продуктові органи салату посівного містять необхідні для людського організму вітаміни С, каротин, В₁ В₂, В₆, Е, К, РР, лимонну, молочну, фолієву кислоти, цитрин, мінеральні речовини, білок, а також незамінні амінокислоти: валін, ізолейцин, лейцин, лізин, метіонін, треонін, триптофан, фенілаланін [1, 3].

Цінну вітамінну продукцію молодих рослин салату посівного (сформовані розетки листків) збирали впродовж весняно-осіннього періоду.

Сорти *var. secalina L.* забезпечили впродовж 2005–2007 рр. такі біохімічні показники товарної продукції (табл. 1).

Таблиця 1

Біохімічні показники товарної продукції салату листкового

Сорт	Показники				
	суха речовина, %	сума цукрів, %	вітамін С, Мг/ 100 г	білок, %	N–NO ₃ , мг/ кг
Сніжинка (st)	4,48	1,92	18,94	1,2	360
Зорепад	4,94	2,05	24,18	1,5	350
Дублянський	4,78	1,98	21,14	1,2	340
Малахіт	5,06	2,00	22,08	1,6	320

Свіжозібрані головки салату головчастого аналізували з визначення основних біохімічних показників: сухої речовини (4,56–5,65%), аскорбінової кислоти (вітаміну С), суми цукрів, білка, вмісту нітратів. Відповідна закономірність спостерігалася і з сумарним умістом цукрів.

За роки досліджень сорти салату усіх типів і груп стиглості забезпечили масову частку, яка знаходилася в межах максимально допустимого рівня і складала 410–520 мг/кг сирової маси. Найбільша частка нітратів у головках салату є у внутрішньому качані (480 мг/кг), тоді як у середині головки зменшується (110 мг/кг). Високий вміст нітратів також мають покривні листки. Він залежить також від місця розміщення на листовій пластинці, їхня масова частка коливалася від 410 до 460 мг/кг (табл. 2).

Таблиця 2

Біохімічні показники товарної продукції var. *angustana* L.

Сорт	Показники				
	суха речовина, %	сума цукрів, %	вітамін С, мг/100 г	білок, %	N–NO ₃ , мг/кг
Целтус*	5,63	1,2	23,52	1,6	425
Кобра	5,65	1,3	24,71	1,8	420
Погонич	5,94	1,3	24,91	1,7	430
НІР ₀₅	0,08–0,12	0,06–0,09	0,4–1,0	0,06–0,08	14–20

З якісних показників важливе значення для салату стеблового має вміст пігментів хлорофілу та каротиноїдів (табл. 3).

Таблиця 3

Вміст пігментів хлорофілу в стеблах салату стеблового

Сорт	Хлорофіл <i>a</i>	Хлорофіл <i>b</i>	Сума хлорофілів <i>a</i> і <i>b</i>	Каротиноїди
Целтус*	33,11	0,71	33,82	23,73
Кобра	33,81	0,78	34,58	24,22
Погонич	34,54	0,73	35,27	24,72
НІР ₀₅	0,61–0,92	0,04–0,06	0,74–0,96	0,21–0,43

Свіжозібрані головки салату-ромен підлягали лабораторному аналізу для визначення біохімічних показників (табл. 4).

Таблиця 4

Біохімічні показники головок салату-ромен

Сорт	Показники				
	суха речовина, %	сума цукрів, %	вітамін С, мг/100 г	білок, %	N–NO ₃ , мг/кг
Совський*	5,5	1,94	72,70	1,2	460
Паризький зелений	5,4	1,98	79,32	1,4	510
Баллон	5,7	2,02	74,28	1,8	475
Скарб	5,6	1,97	76,45	1,6	470

Вивчення впливу регенераційної здатності салату-ромен на додаткове формування товарних головок та їхню якість показало, що одні й ті ж рослини сформували товарні головки з вмістом біохімічних показників майже вдвічі нижчим, за винятком сухої речовини (табл. 5).

Таблиця 5

Біохімічний склад головок регенованих рослин салату

Показники	Салат-ромен	Салат головчастий
Суха речовина, %	5,74	7,07
Протеїн, %	32,68	25,39
Сума цукрів, %	20,01	15,55
Жир, %	6,62	6,49
Клітковина, %	16,29	12,67
Зола, %	18,53	17,31
Вітамін С, мг/100 г	74,78	86,06
Каротин, мг %	19,54	17,22

Таким чином, сорти салату посівного всіх різновидностей забезпечили високі біохімічні показники якості товарної продукції.

Список використаної літератури

1. Завадская О. Зеленые овощи – витамины круглый год / О. Завадская // Настоящий хозяин. – 2007. – № 5. – С. 30–34.
2. Методика дослідної справи в овочівництві і баштанництві / за ред. Г. Л. Бондаренка, К. І. Яковенка. – Х. : Основа, 2001. – 369 с.
3. Федосий И. Выращивание салата / И. Федосий // Настоящий хозяин. – 2008. – № 1. – С. 14–20.

УДК 631.81.095.337**Островський Тарас***ТОВ «ТерраТарса Україна»*

м. Каховка, Україна

Києнко Зінаїда, канд. с.-г. наук*Український інститут експертизи сортів рослин*

м. Київ, Україна

ПОЗАКОРЕНЕВЕ ЖИВЛЕННЯ – ЗАПОРУКА ЯКІСНОГО ВРОЖАЮ

Регулювання режимів живлення рослин – є невідкладною складовою в технології вирощування сільськогосподарських культур.

З точки зору науки та практики позакореневе внесення мікроелементів є набагато ефективнішим від кореневого. Практично всі елементи живлення, які необхідні рослині для її життєдіяльності, вже є в ґрунті. Але залишається питання: в якій формі вони там знаходяться – доступній чи ні?

Усі мікро-, макро-, мезоелементи тісно пов'язані між собою в біохімічних процесах, які відбуваються в клітинах рослин і роль їх дуже важлива. Тому вносити мікроелементи потрібно в поєднанні з основними елементами живлення (NPK), враховуючи біологічні властивості кожної культури.