

висіванні озимого ріпаку в пізній строк – 7 шт./м<sup>2</sup> у сорту Кортес на контролі і аналогічно у сорту Снежка за пізнього строку сівби. Відсоток збереженості при цьому відповідно становив 86 та 85 %, або це було на 6 - 7% менше порівняно із кращими показниками зимостійкості вказаних сортів, яка була визначена при першому строковій сівби.

Таким чином, кращу збереженість мали сорти озимого ріпаку при строку сівби (I декада серпня), а сівба в пізній строк не дозволяла рослинам озимого ріпаку досягати необхідного розвитку восени та пройти повну стадію загартування. Серед сортів, що вивчались, найбільш адаптованим до умов регіону виявився Кортес, збереженість якого при строковій сівби (I декада серпня) в середньому за роки досліджень становила 92 %.

Слід відзначити, що впливали на виживання рослин, життєздатність озимого ріпаку і погодно-кліматичні умови в осінній та весняний періоди, які часто не завжди сприятливі для росту і розвитку культури.

#### **Список використаних джерел літератури:**

1. Зінченко О.І. Рослинництво: підручник.- Київ: Аграрна освіта, 2016. – 612 с.
2. Каленська С.М., Шевчук О.Я., Дмитришак М.Я. Рослинництво: Підручник /За ред. О.Я. Шевчука.- К.: НАУУ, 2014.- 502с.

**ВІВЧАР Віталій**, здобувач 1-го курсу спеціальності

201 Агрономія

Науковий керівник: **ПОБЕРЕЖНА Людмила Вікторівна**, викладач циклової комісії агрономічних дисциплін ВСП «Кам'янець-Подільський фаховий коледж Закладу вищої освіти «Подільський державний університет» м. Кам'янець-Подільський

**УНІКАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ *SOLANUM LYCOPERSICUM***

Серед основних овочевих культур, що вирощуються на території України, одне з провідних місць належить помідорам. Вони широко поширені у всьому світі та є однією із найбільш економічно важливих культур. За світовим виробництвом овочів помідори займають третє місце. Провідними країнами виробниками є Китай, США, Індія, Єгипет, Туреччина. В Україні під вирощуванням овочів відкритого ґрунту у 2019 р. була зайнята площа у 446 тис. га, валове виробництво плодів становило 9688 тис. т. [1].

Плоди помідора характеризуються високими поживними, смаковими та дієтичними властивостями [2]. При невисокій калорійності (160-200 ккал/кг) вони містять 4-5 % сухої речовини, в якій загальний цукор посідає 1,5-6 % від маси плоду, білки – 0,6-1,1 %, органічні кислоти (яблучна, лимонна, винна, щавелева, янтарна) – 0,5 %, крохмаль – 0,07-0,35, мінеральні речовини – 0,6 %, а також каротиноїди, вітаміни С, В, В2, РР, А, Н, В9.

В умовах сьогодення зростає інтерес до споживання плодів помідора з підвищеним вмістом каротиноїдів, зокрема лікопену, який характеризується унікальними властивостями. Доведено, що він відіграє важливу роль в профілактиці раку підшлункової залози, прямої кишки, стравоходу, ротової порожнини, молочних залоз. Лікопен перешкоджає процесу окислення «поганого» холестерину, покращує роботу мозку [3].

Сучасна медицина рекомендує вживати плоди помідора для лікувально-дієтичного харчування хворим з порушеним обміном речовин, при хворобах шлунку, печінки, серцево-судинної системи. Холін, що міститься у плодах, знижує вміст холестерину у крові, попереджує жирове переродження печінки, підвищує імунні властивості організму, сприяє підвищенню гемоглобіну. Каротиноїд лікопен має антиканцерогенні властивості. Наявність у плодах яблучної та лимонної кислот покращує апетит, активізує процеси травлення, пригнічує шкідливу мікрофлору. Вживання помідора слугує профілактикою атеросклерозу. Незамінними плоди помідора є при цинготних захворюваннях. Речовини, що містяться у насінні томатів, корисні для кровоносної системи, вони розріджують кров і знижують ризик розвитку важких захворювань, у тому

числі тромбозу. Саме тому для профілактики хвороб серцево-судинної системи рекомендується вживати помідори з насінням. Шкірка плодів сприяє нормалізації роботи шлунково-кишкового тракту і виступає відмінною профілактикою закрепів [4]. Усі ці якості роблять плоди помідора важливим компонентом щоденного раціону людини.

Ні одна із овочевих культур не використовується так різноманітно, як помідор [5]. Найбільше використання у харчуванні людини він знаходить у вигляді салатів, солінь і маринадів. Не менше значення у кулінарній справі помідор має як приправа. Близько 50 % урожаю помідора використовують для виготовлення пасти, пюре, соку, різних соусів, порошку для консервування.

Відходи переробки плодів, що складаються в основному з насіння, можуть бути перероблені на олію. Рафінована високоякісна помідорна олія в Італії використовується для салатів. Засвоюваність її досягає 97 %. Для тваринництва цінність має помідорний жмит, який містить 38 % сирого білку, до 12 % сирого жиру, 25 % без азотних екстрактивних речовин і близько 6 % клітковини. Із інших напрямків використання плодів помідора варто відмітити одержання з них ферменту – пектинметилестерази, що використовується для освітлення фруктових та ягідних соків.

Отже, статус помідора як культури з унікальними харчовими властивостями створюють необхідні передумови для більш широкого його використання і збільшення посівних площ під цією культурою.

### **Список використаних джерел:**

1. Alepazi M.M., Shafiq M., Alsadon A.A., Alhelal I.M. et al. Improved functional and nutritional properties of tomato fruit cold storage. Saudi Journal of Biological Sciences. 2020. Vol. 27, No. 6. P.1467-1474.
2. Duma M., Alsina I., Dubova L., Erdberga I. Bioactive compounds in tomatoes at different stages of maturity. Proceedings of the Latvian Academy of Sciences. Section B, 2018. Tom. 72, No. 2. P. 85-90.
3. Predy V.R., Watson R.R., Tomato and tomato Products: Nutritional,

Medicinal and Therapeutic Properties. Enfield: Science Publishers, 2008. 664 p.

4. Di Gioia F., Tzortzakis N., Roupheal Y., Kyriacou M.C., Sampaio S.L., Ferreira I.C., Petropoulos S.A. Grown to beBlue – Antioxidant Properties and Health Effects of Colored Vegetables. Part II Leafy, Fruit, and Other Vegetables. Antioxidants. 2020. No. 9. 41 p.

5. Pal R.S., Hedau N.R. Kant L. and Pattanayak A. Functional quality and antioxidant properties of tomato genotypes for breeding better quality varieties. Electronic Journal of Plant Breeding. 2018. Vol. 9, No. 1. P. 1-8.

**ГАДЗІНСЬКИЙ Роман**, здобувач 2-го курсу другого (магістерського) рівня освіти спеціальності 201 Агрономія

Науковий керівник: **ШУВАР Іван Антонович**, д. с.-г. наук, професор,  
заслужений діяч науки і техніки України  
м. Львів

## **ПРОДУКТИВНІСТЬ ПОЛЬОВОЇ СІВОЗМІНИ ЗАЛЕЖНО ВІД НАСИЧЕННЯ ЇЇ КУЛЬТУРАМИ ПРОМІЖНОГО ВИРОЩУВАННЯ**

Інтенсифікація і біологізація сучасного землеробства ставить перед наукою і виробництвом нові вимоги, пов'язані з необхідністю поліпшення потенційної і ефективної родючості ґрунту. Тому основним завданням постає розвиток фундаментальних досліджень з питань кількісного обліку компонентів родючості, встановлення оптимальних параметрів їх гідротермічних, фізичних, фізико-хімічних, хімічних і біологічних властивостей у різних ґрунтово-кліматичних зонах, які уможливають реалізувати потенціал високопродуктивних сортів сільськогосподарських культур інтенсивного типу [1-4,8].

За сучасних умов зростає роль сівозміни як організаційної і функціональної моделі системи землеробства у розв'язанні основних положень концепції її розвитку: досягнення високої та сталої продуктивності агроecosystem при забезпеченні відтворення родючості ґрунтів і охорони навколишнього природного середовища. Зростає роль сівозміни як чинника