

Владислава БОЛДАРЄВА

здобувач вищої освіти 3 стн курсу

спеціальності 203 «Садівництво та виноградарство»

Науковий керівник: **МУЛЯРЧУК Оксана Іванівна**

кандидат с.-г. наук, доцент

завідувач кафедри садівництва і виноградарства

Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»

м. Кам'янець-Подільський

ВПЛИВ ФАКТОРІВ ДОВКІЛЛЯ НА РІСТ І РОЗВИТОК КАБАЧКА

Відношення до температури. Для вирощування кабачка сума позитивних температур має становити 2306 °С. Кабачок – тепловимоглива культура. Насіння кабачка починає проростати при +8.. +9 °С, а оптимальна температура для проростання насіння і подальшого росту рослин становить +22...+25 °С, мінімальна для зростання +12...+15 °С. Заморозків рослини кабачка не витримують, але можуть витримувати короткочасні зниження температури до +6...+10 °С.

Найбільш критичний період зростання та розвитку гарбузових культур – час від появи сходів до утворення 3-х справжніх листків. Відносне зниження нічних температур у цей період сприяє більш ранньому дозріванню жіночих квіток і одночасно гальмує розвиток чоловічих квіток. Інтервал між розкриттям жіночих та чоловічих бутонів визначається рівнем мінімальних та сумою середньодобових (активних) температур у цей період. Якщо сума температур протягом 30 діб після сходів не перевищує 400...450 °С, цвітіння рослин, особливо чоловічих квіток, значно затримується. Під впливом знижених температур під час диференціації генеративних органів не тільки уповільнюється початок цвітіння чоловічих квіток, але також скорочується їх кількість у перші дні цвітіння.

Лебл Д. О. у 1954 році встановив, що проморожування набряклого насіння кабачка при температурі $-2...-5$ °С протягом 24 год. значно збільшує початкове зростання рослин і збільшення врожаю на 9,2 – 21,6 % .

Відношення до світла. Кабачок – це рослина короткого дня, що швидше розвивається при 10 – 12 годинному дні. Затінення затримує розвиток рослин, врожайність знижується і тому спільний посів з рослинами, що їх затіняють, не рекомендується. Ця культура найвибагливіша до світла після появи сходів у фазі сім'ядолей. Коли поживні речовини насіння вже витрачені, нестача освітлення впливає і на кореневу систему: у затінених рослин вона набагато слабша, ніж у рослин, вирощених на світлі.

Найбільш інтенсивне світло потрібне рослинам у період цвітіння і дозрівання плодів.

А. А. Борисовим встановлено, що вирощування розсади кабачка та патисону в умовах скороченого світлового дня (9 год) прискорює настання цвітіння, впливає на диференціацію статі та сприяє утворенню квіткових маточок у рослин .

Відношення до ґрунту. Рослини кабачка вимогливі до родючості ґрунту. Ділянку на його вирощування вибирають зі схилом на південь. Цікавим є вирощування кабачка на похилих грядках з застосуванням кулісних посівів. Для нього не підходять малородючі, важкі, перезволожені, кислі та солонцюваті ґрунти. Для кабачка найкращими вважаються ґрунти чорноземні, супіщані, легко-і середньосуглинкові, родючі некислі ґрунти .

Вимоги до попередників. Найкращими попередниками для кабачка є цибуля, коренеплоди, бобові, зеленні культури та картопля. Щоб уникнути поширення захворювань рослин не рекомендується вирощувати гарбузові культури більше 1 – 2 років на одному місці, оскільки багато хвороб та шкідників у них спільні .

Найкращим попередником у овочевій сівозміні є морква з післядією сидеральних культур (горохо-вівсяна суміш).

Кабачок за своїми ботаніко-біологічними особливостями не надто виснажує ґрунт і може бути хорошим попередником для ярих зернових культур, більшості овочевих культур, таких як морква, петрушка та цибуля ріпчаста.

Відношення до вологи. Кабачок вимагає підвищеної вологості ґрунту (не нижче 80% НВ) у період інтенсивного росту рослин та плодів, а на початку вегетації та в період дозрівання – помірну вологість ґрунту (70 % НВ).

Кількість поливів залежить від зони вирощування. До цвітіння рослин кабачка проводять 2 – 3 поливи (на глибину 25 – 30 см по 250 – 300 м³/га), під час росту плодів поливні норми збільшують (для зволоження шару 0 – 40 см 300 – 500 м³/га). Додаткове зрошення кабачка на дерново-підзолистому суглинному ґрунті збільшує врожайність на 14 % .

При краплинному зрошенні за період вегетації проводять необхідну кількість поливів, поливна норма яких залежить від глибини кореневмісного шару ґрунту, його механічного складу та водно-фізичних властивостей (зазвичай коливається від 100 – 200 м³/га) .

На краплинному зрошенні найбільш високотехнологічними є такі схеми посадки (посіву) кабачка: 130+50×70 см, 140×70 см, 90×70 см та інші. Густота рослин, при використанні вищезгаданих схем розміщення, становить від 10,2 до 15,9 тис. шт./га.

Сумарне водоспоживання кабачка у південному регіоні становить 3000 – 3700 м³/га. Максимальна кількість води споживається рослинами в період плодоношення – 45-60 м³/га, найменша – від висадки розсади до початку цвітіння – до 30 м³/га. Коефіцієнт водоспоживання за врожайності 60 – 80 т/га становить 40 – 60 м³/т.

Список використаних джерел

1. Барабаш О. Ю., Тараненко Л. К., Сич З. Д. Біологічні основи овочівництва. К. : Арістей, 2005. 344 с.
2. Системи краплинного зрошення: навч. Посібник. [М. І. Ромащенко, В. І. Доценко, Д. М. Онопрієнко, О. І. Шевелєв]. Дніпропетровськ: ООПКФ

«Оксамит-текст», 2007. 175 с.

3. Вдовенко С. А., Паламарчук І.І. Особливості технології вирощування кабачка в умовах відкритого ґрунту : Монографія. Вінниця : ВНАУ, 2020. 195 с.

Марта БУГУЦЬКА

здобувач вищої освіти 1 курсу

спеціальності 211 «Ветеринарна медицина»

Науковий керівник: **КОВАЛЬ Тетяна Вячеславівна**

кандидат с.-г. наук, доцент

доцент кафедри хімії

Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»

м. Кам'янець-Подільський

ЗАБРУДНЮВАЧІ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

До забруднювачів харчових продуктів відносять речовини хімічної та біологічної природи. Для оцінки безпеки харчової продукції користуються таким визначенням, як гранично допустима концентрація (ГДК) речовин, що містяться в їжі. Основними забруднювачами продовольчої сировини і продуктів харчування є: важкі метали; радіонукліди; пестициди; нітрати, нітрити, нітрозосполуки; речовини, що використовуються в тваринництві; поліциклічні ароматичні і хлорвмісні вуглеводні; діоксини і діоксиноподібні речовини; метаболіти мікроорганізмів.

Важкі метали в продукти харчування потрапляють з оточуючого середовища. Антропогенними джерелами забруднення важкими металами харчових продуктів є викиди в атмосферу, стічні води і тверді відходи промислових підприємств. Це зумовлює накопичення токсичних елементів у ґрунті, ґрунтових водах і воді водойм. Одним із джерел викидів в атмосферу свинцю є автомобільний транспорт. Важливими джерелами забруднення