

Шубенко Лідія
к.с.-г.н., асистент
Сабадин Валентина
к.с.-г.н., доцент

Білоцерківський національний аграрний університет
Біла Церква, Україна

ОСОБЛИВОСТІ КУЛЬТУРИ ОЖИНИ САДОВОЇ

Культура ожина відноситься до роду Рубус (*Rubus*) родини Розові (*Rosaceae*). В кліматичних умовах правобережного Лісостепу України вирощують переважно **ожину сизу** (*Rubus caesius*) та **ожину кущисту** (*Rubus fruticosus*), яку в народі часто називають ведмежою або ожиною-чорницею. Не зважаючи на те, що ожина близька родичка розповсюдженої малини, в Європі ця ягода не вирощується в промислових масштабах, на відміну від Америки, де ожина є однією з найбільш популярних ягідних культур. Лідерство з вирощування ожини належить Мексиці, яка майже весь урожай експортує у країни США і Європи, ожину там давно вважають королевою ягід.

В Україні ожина росте у дикій природі у вигляді чагарників та в небагатьох аматорських садах. Однак, завдяки смаковим якостям і цілющим властивостям, які перевершують ягоди малини, популярність ожини поступово і неухильно зростає. Вже сьогодні, завдяки селекціонерам, ми насолоджуємося різноманітними сортами ожини садової, яку необхідно запроваджувати у промислове виробництво. Проте, не зважаючи на значні переваги ожини, в Україні на сьогодні практично відсутні промислові насадження цієї цінної культури. У виробництві недостатній або відсутній садивний матеріал кращих сортів вітчизняної та зарубіжної селекції.

За морфологією культурні сорти ожини (*Rubus fruticosus*) поділяють на дві групи: куманіка – це пряморослі кущі, які утворюють міцні стебла і не потребують шпалери, однак при укладанні стебел під час укриття на зиму, часто зламуються в основі кореня; росяніка – сланкі стебла, що стеляться по поверхні ґрунту і вимагають опори для вирощування. Прямостоячі сорти ожини вважаються культурнішою формою цієї рослини. Вони більш вимогливі до ґрунтово-кліматичних умов вирощування, ніж сланкі сорти.

Рослини ожини не потребують хімічних обробок, тому ягода завжди екологічно чиста. Шкідники в існуючих насадженнях не відмічені, а ураження грибковими хворобами спостерігається лише за несприятливих погодних умов у сприйнятливих сортів. Кущі ожини, як і малина плодonoсять на дворічних пагонах, а в поточному році дають пагони заміщення, які забезпечать урожай в наступному році. Після плодonoшення пагони, які відплодonoсили, вирізають, а нові знімають із шпалери та вкривають на зиму. Ремонтантні сорти восени вирізають повністю, це забезпечує перезимівлю та зменшує затрати ручної праці по укриттю.

За своєю зимостійкістю сучасні сорти ожини значно відрізняють між собою. Так, окремі сорти витримують пониження температури до -27°C -30°C без укриття, а інші пошкоджуються навіть за невеликих мінусових температур. При цьому відзначена нижча морозостійкість квіткових бруньок, ніж самих пагонів. В результаті куш, який зимував без укриття, внаслідок підмерзання квіткових бруньок, слабо цвіте або не

цвіте взагалі. Необхідною умовою успішного вирощування ожини є щорічне визрівання деревина до настання морозів. Ця біологічна особливість і стала основним стримуючим фактором переходу культури до промислового виробництва.

На відміну від малини, ягода ожини має кращу транспортабельність, завдяки плодоложе з яким вона збирається, що дає змогу не зминатися. Ожина містить в ягодах велику кількість фенольних сполук, яблучної кислоти, дубильних, азотистих, мінеральних речовин, які мають протизапальну лікувальну дію.



Яровий Григорій

д.с.-г.н., професор, зав. кафедри
плодоовочівництва та зберігання

Харківський національний аграрний університет

Чечуй Олена

к.біол.н., доцент

Філімонова Олена

асистент кафедри

Харківський національний аграрний університет

Харків, Україна

ЛЕЖКІСТЬ ЧАСНИКУ ОЗИМОГО ЗА УМОВ ЗБЕРІГАННЯ У ХАРЧОВІЙ ПЛІВЦІ

Серед овочевих культур важливу роль займає часник (*Allium sativum* L.), який належить до родини Цибулинних, та володіє бактерицидною, фунгіцидною та антисептичною властивістю. Часник використовують в їжу у свіжому вигляді цілорічно [1]. Незважаючи на високу ціну попит на цей продукт з кожним роком зростає, при цьому велика кількість часнику є імпортованою. Тому важливим є збереження кількості посадкового матеріалу вітчизняного виробництва із добрими якісними показниками, адаптованого ґрунтово-кліматичних умов зони виробництва. Проте, в процесі зберігання рослинної продукції в її тканинах відбуваються природні біохімічні зміни, які призводять до втрати маси, захворюваності та втрати якості рослинної продукції, одним з факторів збереженості якої може бути спосіб його зберігання.

Метою даної роботи було оцінка лежкості часнику озимого за різних способів зберігання.

Дослідження проводили дослідному полі кафедри плодоовочівництва та зберігання ХНАУ ім. В. В. Докучаєва. У роботі використовували цибулини озимого часнику (*Allium sativum* L.) сорту Дюшес, які висаджували у другій половині жовтня 2016 р. за стандартною для Лісостепової частини України методикою [2].

Після збирання та обліку урожаю у липні 2017 р. цибулини часнику озимого цибулини зі стеблом довжиною 3 см просушували та фасували по 3 кг та закладали на