

УДК: 633.31/.37

НУТ – ПЕРСПЕКТИВНА ЗЕРНОБОБОВА КУЛЬТУРА

**Сюрченко П. В., Никифорова О. В., Михайленко Н. Є., магістранти
Миколаївський національний аграрний університет**

Зернобобові культури є основою високобілкових ресурсів в кормовому раціоні тварин і харчування людей, проте в процесі інтенсифікації землеробства вони стали займати менші площі від потреби населення. При цьому попит на горох, чину, нут, сочевицю та інші культури для продовольчих і кормових цілей, за рахунок власного виробництва, далеко не повністю задовольняється у більшості країн світу.

Нут – одна з самих посухостійких зернобобових культур, посівна площа якої з кожним роком збільшується. Культура вирощується в більш ніж 30 країнах світу, займаючи третє місце серед зернобобових, поступаючись лише сої і квасолі. Основні його посівні площі зосереджені в Індії, Китаї, Пакистані.

Використання нуту дозволяє раціонально побудувати сівозміну, особливо в степовій зоні України, де за умов обмеженого природного забезпечення вологою вибір культур невеликий і спостерігається перенасичення сівозмін злаковими, а значить, і накопичення шкідників і хвороб із відповідними наслідками.

Нут - сама цінна за поживністю бобова культура, яка містить велику кількість вітамінів та інших біологічно-цінних речовин. У зерні міститься 20 - 30% білка, який за якістю наближається до яєчного; 4 - 7% жиру; 2 - 7% клітковини; 50 - 60% вуглеводів; 2 - 5% мінеральних речовин; вітаміни А, В₁, В₂, В₃, С, В₆, РР, незамінні амінокислоти. Білок нуту практично знежирений,

перетравлюється на 80 - 83% та легко засвоюється, а за амінокислотним складом дуже близький до тваринного походження. Біологічна цінність білка досягає 52 - 78%. Вміст вітаміну С в насінні нуту коливається від 2,2 до 20 мг на 100 г біомаси, причому в проростаючому насінні його вміст збільшується і на 12-й день після проростання складає 130 - 150 мг на 100 г сухої речовини.

На корм худобі використовують сорти нуту з темним забарвленням насіння. У зв'язку з тим, що в вегетативній масі нуту міститься багато органічних кислот (яблучна, щавелева) зелена маса і солома на кормові цілі мало придатна. Солому згодовують лише вівцям і козам.

Нут - цінна культура в агротехнічному відношенні, оскільки є одним з кращих попередників. Після його збирання з післяжнивними залишками до ґрунту надходить стільки ж поживних речовин, скільки їх міститься в 15-20 т гною. Порівняно з іншими зерновими бобовими культурами, нут менш вимогливий до вологи і відрізняється високою посухостійкістю. Наявність такої біологічної особливості рослин нуту пояснюється тим, що їх клітини містять менше вільної і більше зв'язаної води. Внаслідок цього випаровування у них нижче, ніж в інших бобових культур. У період посухи нут призупиняє ріст та розвиток, а при настанні сприятливих умов - поновлює.

В зонах вирощування нут широко використовують для продовольчих і кормових потреб. Боби нуту застосовують в їжі у вареному та смаженому вигляді, для приготування супів, гарнірів, пиріжків та національних страв (хумусу, фалафелі, та ін.).

В Індії нут є головним джерелом протеїну у вегетаріанській та ведичній кулінарії, борошно з нуту застосовують для приготування так званого бірманського тофу. Продукти, виготовлені з нуту, включено до обов'язкового асортименту європейських супермаркетів з огляду їх відповідність вимогам до збалансованого харчування.

Ізраїльські біологи дійшли висновку, що дуже популярний на Близькому Сході нут змінив хід історії. Поживні властивості окультуреного нуту зумовили якісне покращення роботи мозку людини й перехід від доісторичного хаосу до організованого суспільства. Вчені вважають, що люди порозумнішали завдяки одній з амінокислот - триптофану, який у великій кількості міститься в нуті, що був селекціонований 11 тисяч років тому. З триптофану утворюється один з найважливіших гормонів і нейромедіаторів центральної нервової системи людини - серотонін.

Мешканці "родючого півмісяця" (історичного регіону Близького Сходу, що включав Месопотамію, Асірію, Фінікію та Єгипет) емпіричним шляхом прийшли до того, що нут покращує самопочуття і підвищує розумові функції. Вчені встановили, що внаслідок селекції нут став містити втричі більше триптофану, ніж його дикий родич, що тепер росте лише на південному сході Туреччини. Крім триптофану, нут містить інші вітаміни та мікроелементи, дефіцитні в харчуванні людей.

Однією з бобових культур, яка дає високі та стійкі врожаї за різних умов вологозабезпечення є нут. На даний час майже 70 - 75% площі посіву

зернобобових культур займає горох, 6 - 12 - квасоля, 6 - 12% - нут, 0,7 - 0,8 – сочевиця.

Нут належить до найбільш стародавніх культур світу. Здавна його вирощують у республіках Середньої Азії. Світова посівна площа - 10,5 млн. га, валове виробництво - 8 млн. т. Найбільші площі нуту в Індії (83% світових площ), Пакистані. Висівають його в Італії, Іспанії, Туреччині, Бразилії тощо.

В Україні сприятливі умови для вирощування нуту забезпечуються в Запорізькій, Миколаївській, Одеській та Херсонській областях. За даними Державної служби статистики в Україні відзначається стійке зниження площі посіву зернобобових культур - з 373,8 (2011 рік) до 227,1 га (2017 рік), тобто на 39,2%. Аналогічна закономірність простежується і в площі посіву нуту. Найбільша площа посіву цієї культури була в 2013 році – 34,9 тис.га, але в 2017 році відбулося значне зниження – в 2,6 - 3,9 рази. Це пояснюється відсутністю стійкої державної цінової політики щодо зерна нуту та розроблених регіональних технологій вирощування культури в різних агроекологічних умовах.

Як видно з статистичних даних у сільськогосподарських товаровиробників є усі передумови перепрофілювати своє виробництво на вирощування нових високоліквідних зернобобових культур, зокрема нуту. Впровадження у виробництво цієї культури дасть можливість не тільки отримувати високі та стійкі врожаї за різних умов зволоження, а також привести структуру посівних площ у відповідність до науково-обґрунтованих норм, поповнити ґрунт біологічним азотом, поліпшити мікробіологічний та фізичний стан ґрунту, тощо, але за умови виконання науково-обґрунтованої технології вирощування.