

Результати проведених досліджень, дали змогу виявити сорти, стійкі до ураження хворобами і підібрати асортимент витких троянд перспективних для використання в озелененні за цією ознакою.

Література

1. Броун И. В., Плескач Л. А., Трегуб Т. Г. Инфекционные болезни сортовых роз дендропарка «Александрия» // Ботанические сады в современном мире: теоретические и прикладные исследования : Мат-лы Всеросс. науч. конф. — М.: Т-во науч. изданий КМК, 2011.
2. Клименко З.К. Секреты выращивания роз. — М.: "Фитон+", 2007. — 160 с.
3. Методика Государственного сортоиспытания сельскохозяйственных культур. — М.: Колос, 1968. — Вып. 6 (декоративные культуры). — С. 143–149.
4. Просянникова И.Б., Дзюненко Е.А., Кирпичева Л.Ф. Фитопатогенные микромицеты Ботанического сада Таврического национального университета им. В.И. Вернадского // Экосистемы Крыма, их оптимизация и охрана. — Симферополь : ТНУ, 2007. — Вып.17. — С. 129–134.

УДК: 633.88

ЗНАЧЕННЯ ТА ПОШИРЕННЯ КУЛЬТУРИ *STEVIA REBAUDIANA BERTONI*

Карпенко К. І., магістрант

Чернова А.В., асистент

Коваленко О. А., к. с.- г. н., доцент

Миколаївський національний аграрний університет

Стевія медова (Медова трава, *Stevia rebaudiana* Bertoni.) – багаторічна трав'яниста рослина, вид роду стевія родини Складноцвіті (*Compositae*). Зовні кущ з високими стеблами (від 60 до 120 см), кількість стебел досягає 80 і більше. В природно-кліматичних умовах України стевія росте як однорічна культура і кількість бруньок, які закладаються наприкінці вегетації на кореневищах, коливається від 1-2 до 18-19. Квіти білі, зібрані в суцвіття, насіння дрібне. Батьківщиною цієї рослини є Південна Америка. У дикому вигляді росте в Центральній, а також Південній Америці. Оскільки користь стевії визнана медициною, її культивують в багатьох країнах [1].

Ця культура є лікарською рослиною, вона володіє гіпоглікемічними (цукрознижуючими), детоксикаційними, гіпотензивними, протимікробними, протизапальними, антикарієсними, загальнотонізуючими властивостями.

Лікувальні властивості виявляє листя стевії. Воно багате на пряноароматичні речовини, солодкі речовини (стевіозид, ребаудіозиди, дулькозид), вітаміни В1, В2, С, В-каротин (провітамін А), вітамін Р (більше 12 флавоноїдів, в тому числі рутин, кверцетин, авікулярин, гваяверін, апігенін, за змістом цього вітаміну стевію можна порівняти тільки з чорницею), вітамін РР (нікотинова кислота), вітамін F (поліненасичені масла), мінерали (калій, кальцій, фосфор, магній, кремній, цинк, мідь, селен, хром) [2].

В першу чергу стевія представляє цінність для людей, які хворіють на цукровий діабет. І справа не тільки в тому, що її можна використовувати як замітник цукру. Штучні замітники цукру при тривалому вживанні надають негативну дію на здоров'я людини, а стевія не має побічних ефектів, і її можна вживати тривалий час. Більше того стевія, допомагає організму виробляти інсулін.

Другий важливий момент — це детоксикаційна властивість стевії. Глікозиди які містяться в ній нормалізують дихальний цикл і обмінні процеси в клітинах організму. У результаті цього клітини краще засвоюють глюкозу (тим самим знижується рівень цукру в крові), знижується маса тіла (хворі на діабет 2 типу, як правило, мають надлишкову вагу), поліпшується діяльність підшлункової залози, печінка краще виводить токсини з організму, нормалізується рівень холестерину і артеріальний тиск, зменшуються набряки, стомлюваність, підвищується працездатність, нормалізується вуглеводний обмін.

Стевія не тільки покращує роботу підшлункової залози і печінки, вона також нормалізує кислотність шлункового соку, усуває печію і газоутворення, перешкоджає утворенню виразок в ШКТ, зменшує алергічні діатези, гальмує зростання новоутворень, підвищує працездатність (фізичну й розумову), покращує сон, роботу серцево-судинної системи, стан шкірних покривів, сприяє нормальному функціонуванню імунної системи.

Нещодавно Японія була практично єдиним споживачем виробленої стевії та продуктів її переробки у світі (близько 90 %), а вже сьогодні попит на цю культуру й споживання продуктів переробки зростає в США, Китаї, Німеччині, Росії, В'єтнамі, Єгипті, Індонезії тощо [3].

Виходячи із розрахунків на 1 га посадок стевії при урожайності сухого листя 2 т/га і виході стевіозіда 6% можливо замінити 10 га цукрових буряків, при урожайності 30 т/га і виході цукру 12%. При густоті стояння 57,1 тис.шт/га стевія формує врожайність зеленої маси 12,55 т/га, при високій облистяності рослин (60,8%). Вміст сухої речовини в листі, які використовуються як харчова добавка, становить 32,5% [4].

Щорічно в світі зростає виробництво і переробка листків стевії завдяки їхній низькокалорійній та екологопротекторній здатності. Незважаючи на значні досягнення у світі щодо розвитку технологій виробництва

натуральних замінників цукру з сушених листків, нині немає комплексного використання стевії.

В Україні виробництво продуктів переробки стевії тільки розвивається і точного обліку їх виробництва на даний час немає. Порівняно низький попит призвів до того, що на сьогодні вирощування стевії здійснюється на площі близько 50 га. Проте виробництво будь-якого продукту визначається відповідністю за якісними показниками сировини. На сьогодні ринок вітчизняних продуктів на основі натурального замінника, отриманого із стевії, представлений в основному безалкогольними напоями. Також для прямого вживання реалізуються концентрати стевії, отримані харківським переробним підприємством, ПП «Стевія».

В агропромисловому комплексі України 2015-2020 рр. Міністерства аграрної політики та продовольства України передбачено заходи з проведення реформи сільського господарства і реформи якості та безпеки харчової продукції. У цьому напрямі набувають значення натуральні замінники цукру з сушених листків стевії, що застосовують для виробництва низькокалорійних харчових продуктів відповідно до потреб організму людини. Враховуючи значне соціальне та економічне значення стевії як перспективної культури світового масштабу, важливо поглибити концептуальні засади щодо формування її продуктивності і виробництва конкурентоспроможної продукції.

Література:

1. Панасюк Б. Я. XXI вік : минуле, сучасне і перспективи цукрового виробництва / Б. Я. Панасюк // Цукрові буряки. – 2013. – № 6. – С. 6-7.
2. Новини steviacorp Електронні текст. дані. – Режим доступу : <https://www.stevia.com/> – Дата останнього доступу : 19.11.17. – Назва з екрану.
3. Новини steviacorp Електронні текст. дані. – Режим доступу : – Дата останнього доступу : 19.11.17. – Назва з екрану
4. Стевія. Зберігання визначання : ДСТУ 4928:2008. – [Чинний від 29.02.2008 р.]. – К. : Держспоживстандарт України, 2008 – 5 с.