

РОМАШКА ЛІКАРСЬКА: МОРФОБІОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ТА ВИРОЩУВАННЯ

Л. К. Антипова, д-р с.-г. наук, професор

О. А. Коваленко, канд. с.-г. наук, доцент

А. К. Хоменко, бакалавр

Миколаївський національний аграрний університет

Ромашка лікарська - це однорічна трав'яниста рослина яка належить до родини Айстрових (*Asteraceae*), роду Ромашка (*Matricaria*) та об'єднує 30 видів рослин, з яких 4 поширені на території України [1].

Рослина росте майже скрізь, на луках, узбіччях доріг, на пасовищах та садах, а ареалом розповсюдження її є Америка, Євразія та Південна Африка. Перші згадки про лікувальні властивості культури з'являються в середині XVIII століття [2].

Ромашка має потогінні, заспокійливі, протизапальні та знеболювальні властивості. Її застосовують при застудних, шлункових захворюваннях, захворюваннях печінки, нирок, нервової системи, волосся та обличчя. Можна використовувати внутрішньо та зовнішньо у вигляді настою, відвару та олії [3].

Рослина має стрижневу кореневу систему, листки її голі, тричі перисторозсічені. Стебло пряме висотою 15-60 см з жовтими, дрібними квіточками. Плід – сім'янка з дрібним насінням.

Ромашка лікарська світлолюбна і холодостійка рослина з довжиною вегетаційного періоду 60-70 днів. Оптимальна температура для її розвитку складає 20-25°C. До ґрунтів рослина не вимоглива [4, 5].

Ромашка лікарська має в своєму складі ефірну олію (0,2-1,35%), флавоновий глікозид, діоксикумарин, умбеліферон, холін, фітостерин, цукор, азулен, гіркі і дубильні речовини, камедь, кислоти, гліцериди олеїнової, лінолевої, пальмітинової та стеаринової кислот, яблучнокислі солі кальцію і калію, віск, жир та смоли [4, 5].

Кращими попередниками під ромашку є чистий пар, зернобобові та зернові колосові культури. Площу вибирають під неї так, щоб культуру можна було вирощувати на одному місці не менше 2-3 років.

Добрива вносять під основний обробіток ґрунту нормою 300-400 кг/га суперфосфату, 150-200 кг/га сульфату амонію та 100-150 кг/га калійної солі.

Сіють ромашку лікарську в літньо-осінній період на глибину 0,5 см з нормою висіву 3 кг/га широкорядним способом з шириною міжрядь 45 см. Сходи культури з'являються через 20 – 25 днів.

Збір урожаю ромашки лікарської проводять вручну або комбайнами, у фазі цвітіння в 3-5 підходів у зв'язку з нерівномірністю цвітіння. Урожайність квіток свіжих на рівні 16-40 ц/га, а сухих 4-10 ц/га.

Після збирання квітки висушують, сушіння проводять у приміщеннях, розстилаючи їх тонким шаром в 2-3 см. При штучному сушінні температура теплоносія повинна бути 40°C і не вище. Для повного підсушування потрібно біля 5 днів. Строк зберігання сировини 1 рік. Її не можна застосовувати людям з алергією. Варто зазначити, що передозування ромашки може викликати головний біль, втому, хрипоту та депресію.

Література

1. Алімов Д.М., Шелестов Ю.В. Технологія виробництва продукції рослинництва: підручник. – К.: Вища шк., 1995. – 271 с.
2. Каленська С. М. Рослинництво / [Каленська С. М, Шевчук О. Я., Дмитришак М. Я. та ін.] – К. : НАУ, 2005, – 502 с.
3. Сербін А. Г. Фармацевтична ботаніка. Підручник / А.Г. Сербін, Л.М. Сіра, Т.О. Слободянюк. Під редакцією Л. М. Сірої. – Вінниця: НОВА КНИГА, 2007. – 488 с.
4. Ромашка лікарська [Електронний ресурс] // Лікарські рослини, косметика. – 2010. – Режим доступу до ресурсу: http://rosluna.info/publ/likarski_roslini/r/romashka_likarska/23-1-0-198.
5. Ромашка лікарська: характеристика рослини [Електронний ресурс] // Біологія. – 2011. – Режим доступу до ресурсу: <http://osvita.ua/vnz/reports/biolog/26714/>.

УДК 632.4:635.64/477

РОЗВИТОК І ПОШИРЕННЯ ХВОРОБ ТОМАТІВ В УМОВАХ ПІВДНЯ УКРАЇНИ

Л. К. Антипова, д-р с.-г. наук, професор

Ю. Ю. Батій, студент

Т. І. Мігович, студент

Миколаївський національний аграрний університет

А. І. Шаповалов, начальник відділу прогнозування,
фітосанітарної діагностики та аналізу ризиків

Головне управління Держпродспоживслужби у Миколаївській області

Томати (помідори) відносять до високоврожайних овочевих культур. Вони займають вагоме місце у харчуванні людей, тому що їх плоди збагачені мінеральними солями, органічними кислотами, необхідними для споживачів вітамінами. Ця культура використовується для різних цілей, зокрема її плоди - у свіжому, засоленому, маринованому вигляді, а також у кулінарії. Значну частину врожаю помідорів переробляють на пюре, соки.