

7. Іванів М.О. Морфологічні показники гібридів кукурудзи залежно від ґрунтового-екологічного пункту. Зрошуване землеробство. 2012. №. 57. С. 86–92.

Секція 2. «Оптимізація асортименту сільськогосподарських культур для переробної промисловості»

УДК: 631.527:635.61/.63

НОВІ ГІБРИДИ ГАРБУЗА, ПРИДАТНІ ДО ПЕРЕРОБКИ

Заверталюк В.Ф., кандидат с.-г. наук,
Палінчак О.В.

Дніпропетровська дослідна станція ІОБ НААН

В Україні широко культивується гарбуз трьох культурних видів. Але для промислової переробки у харчовій промисловості більш придатні плоди гарбуза великоплідного, завдячуючи високому вмісту цукрів. Окрім того, вони відрізняються наявністю біоактивних сполук, таких як каротиноїди, поліфеноли (флавоноли та фенольні кислоти), токофероли, мінерали (К, Са, Mg, Na, Fe, Zn, Cu, Mn), вітаміни (С, В) тощо [1].

Дослідженнями вчених доведено, що корисні для здоров'я людини ефекти гарбуза включають антидіабетичну, протимікробну, антиканцерогенну, противиразкову, противірусну, протипухлинну, антиоксидантну та протизапальну дію [2].

Сучасні технології переробки гарбуза значно розширюють можливості цієї культури. Розроблено безвідходну технологію переробки, яка включає отримання насіння насінневого і харчового призначення та гарбузового порошку [3]. Для створення хлібобулочних виробів із направленими властивостями рекомендовано під час виробництва високоякісного хліба додавати у рецептуру біологічно цінні напівфабрикати гарбуза (сок і пюре) [4]. Визначено можливість та доцільність додавання шроту гарбуза для підвищення харчової та біологічної цінності бездріжджового хліба [5].

Овочево-фруктові напої, виготовлені з додаванням до 45–55% гарбузового пюре, досить добре зберігають харчову цінність вихідної сировини й, при цьому, мають високі органолептичні властивості. Враховуючи відсутність штучних органічних кислот, такі сокові напої запропоновано для здорового харчування різних верств населення [6].

В агропромисловому аспекті, вирощування столових гарбузів відмічається виробниками як економічно вигідний бізнес, який окупається за 4–5 місяців і посівні площі збільшуються не тільки у приватних селянських господарствах, а й у великих сільськогосподарських підприємствах. Цей напрям сільськогосподарської економічної діяльності, як правило, є

прибутковим і забезпечує відносно швидку віддачу інвестицій, як нова ніша підприємницької діяльності в аграрній галузі [7].

Основою технологічних прийомів вирощування є сорт, який повинен мати генетично обумовлені високі показники господарсько-цінних ознак та покращений біохімічний склад. Тож створення такого компоненту підвищення економічної ефективності виробництва є досить актуальним.

Мета досліджень: створити нові гетерозисні гібриди гарбуза столового напряму використання з високою врожайністю та якістю продукції.

Дослідження проводили у ДДС ІОБ НААН у 2011–2020 р. та в Українському інституті експертизи сортів рослин у 2016–2024 рр. Досліди закладали згідно з існуючими методиками в овочівництві і баштанництві [8]. Методи досліджень: польові (обліки, спостереження), лабораторні, статистичні. Технологія вирощування гарбуза узгоджена зі стандартом ДСТУ 5045:2008.

Результати досліджень. У ході виконання завдань другого рівня, які входять до ПНД «Овочівництво і баштанництво», створено декілька гібридів гарбуза великоплідного (*Cucurbita maxima* Duch.)

Гібрид гарбуза Король (автор Колесник І.І.) відноситься до пізньостиглих генотипів (123 доби), але досягає на 8–15 діб раніше за інші сорти цієї групи. Він стабільно формує досить високий рівень загальної врожайності: 37,1 т/га (+ 6,3–10,6 т/га; + 20,5–40,0% до стандартів). Висока товарна врожайність – 36,0 т/га (+ 8,5–16,4 т/га; + 30,9–38,6%) обумовлена дружністю досягання. Товарність – 97% (проти 74–89%). Плід великий, поперечно-помірно-еліптичний (плескатий), із найбільшим діаметром в центрі. Борізки мілкі, середньої ширини. Основне забарвлення шкірки плоду – сіре, з ледь помітними кремовими плямами. Середня маса плода 4,2 кг, кількість плодів на рослині – до 1,7 шт. М'якоть оранжева, товста, до 6–10 см, соковита, щільна, дуже солодка. Вміст в м'якоті сухої речовини складає 12,13%, моноцукрів – 33,3%. Гібрид гарбуза Король практично стійкий до борошнистої роси, бактеріозу та до баштаної попелиці. Плоди придатні до транспортування. Зберігання продукції можливо впродовж шести–восьми місяців.

Гібрид гарбуза Фараон (автори Колесник І. І., Заверталюк В. Ф.) також входить до пізньостиглої групи (вегетаційний період 125 діб). Новий гібрид забезпечує товарну врожайність 36,9 т/га (+4,9 т/га; +15,3 %). Плід великий, поперечно-помірно-еліптичний (плескатий), із найбільшим діаметром в центрі. Борізки мілкі, середньої ширини. Основне забарвлення шкірки плоду – сіре. Середня маса плода 4,7 кг, на рослині формується 1,4–1,5 плодів. М'якоть червоно-оранжева, товста, до 8–10 см, щільна, дуже солодка. В м'якоті міститься сухої речовини – 14,24 %, аскорбінової кислоти – 17,67 мг%, бета-каротину – 5,16 мг %. Відносно стійкий до справжньої борошнистої роси. Гібрид високо-транспортабельний, придатний для довготривалого зберігання (до восьми місяців).

Нові гібриди гарбуза Король та Фараон, завдяки високим значенням біохімічних показників в поєднанні з високою врожайністю придатні як для кулінарного використання, так і для подальшої промислової переробки.

Висновки. Для зони Степу та Лісостепу України створено та зареєстровано нові високоврожайні гетерозисні гібриди гарбуза столової групи Король (свідectvo про державну реєстрацію №220373 від 10.05. 2022 р.) та Фараон (№240686 від 18.11. 2024 р.).

Список використаних джерел

1. Kulczyński B., Gramza-Michałowska A. The profile of carotenoids and other bioactive molecules in various pumpkin fruits (*Cucurbita maxima* Duchesne) cultivars. *Molecules*. 2019. V. 24 (18). P. 3212. DOI: <https://doi.org/10.3390/molecules24183212>
2. Hussain A., Kausar T., Sehar S., Sarwar A., Ashraf A. H., Jamil M. A., Majeed M. A. A Comprehensive review of functional ingredients, especially bioactive compounds present in pumpkin peel, flesh and seeds, and their health benefits. *Food Chemistry Advances*. 2022. V. 1. P. 100067. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.focha.2022.100067>
3. Пазюк В. М., Петрова Ж. О., Дуб В. В. Економічні передумови до створення та техніко-економічне обґрунтування впровадження безвідходної технології переробки гарбуза. *Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка*. 2023. Вип. 17. С. 73–79. DOI: <https://doi.org/10.32782/2708-0366/2023.17.10>
4. Бараболя О. В., Мороз С. Е., Калашник О. В., Жемела Г. П., Юдічева О. П., Сергієнко О. В. Використання напівфабрикатів гарбуза для збагачення хліба пшеничного. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*. 2018. С. 76–80. DOI: <https://doi.org/10.31210/visnyk2018.04.11>
5. Рацук М., Юрова Т., Сарібекова Ю., Чихун О. Оцінювання якості збагаченого бездріжджового хліба з різних видів борошна. *Вісник Хмельницького національного університету. Технічні науки*. 2024 Вип. 331 (1). С. 116–120. DOI: <https://doi.org/10.31891/2307-5732-2024-331-19>
6. Новгородська, Н. В., Берник, І. М., & Овсієнко, С. М. Сокові напої на основі овочевої сировини. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені СЗ Гжицького. Серія «Харчові технології»*. 2024. Т. 26. № 101. С. 70–76. DOI: <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10111>
7. Бойко Л.О. Нові ніші підприємницької діяльності в аграрній галузі. *Ефективна економіка*. 2021. №10. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=9449> (дата звернення: 20.02.2025 р.). DOI: <https://doi.org/10.32702/2307-2105-2021.10.82>
8. Методика дослідної справи в овочівництві і баштанництві; за ред. Г. Л. Бондаренка, К. І. Яковенка. Харків: Основа, 2001. 369 с.