

URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/11668>

6. Kara N., Baydar H. The floral and scent characteristics of lavandin from micropropagation and cutting propagation. *Turkish Journal of Field Crops*. 2020. 25(2), 114-121. URL: <https://izlik.org/JA42EN84RC>.

УДК 633.85

## ***CITRULLUS LANATUS* VAR. *COLOCYNTHOIDE* – НОВА ОЛІЙНА КУЛЬТУРА ДЛЯ ПІВДЕННОГО СТЕПУ УКРАЇНИ**

**Миколайчук В.Г.**, канд. біол. наук  
**Пронякін В.О.**, магістрант

*Миколаївський національний аграрний університет*

*Citrullus lanatus* var. *colocynthoide* або кавун колоцид – забута, але у зв'язку зі зміною клімату, перспективна кормова та олійна культура, яка більш відома як кормові кавуни. Це невибаглива посухостійка культура, яку вирощують для годівлі сільськогосподарських тварин (великої рогатої худоби, свиней), забезпечуючи соковитим кормом узимку протягом сухостійного періоду. Плоди мають білу або блідо-зелену несолодку м'якоть, вміст сухих речовин становить до 12%, що більше, ніж у *Citrullus lanatus*. Плоди можуть довго зберігатися при постійній позитивній температурі. В посушливих умовах України його врожайність може досягати 250-300 ц/га. Агротехніка вирощування культури така ж, як і звичайних кавунів та гарбузів, але вона більш посухостійка. Кормові кавуни походять з південних субтропічних і тропічних районів землеробства, де в культурі відомі давно. За поживністю плоди близькі до кормових гарбузів. Форма плодів кормових кавунів звичайно довгаста, або куляста. Вони мають добру перетравність поживних речовин. В 1 кг натурального корму 1,4-1,6 МДж перетравної енергії (0,09-0,11 корм. од). Кормові кавуни можна зберігати, як і гарбузи, майже до весни в овочесховищах з регульованою температурою (від 4-6 до 10 °С) [1, 2].

Ziyada A. K. та Elhussien S. A. [2] вважають, що цей підвид є предком *Citrullus lanatus*. Зустрічається в дикому вигляді в Судані. Місцеве населення використовує вегетативні органи рослин як корм для тварин, насіння – в харчуванні, а залишки – як джерело теплової енергії для приготування їжі. Вченими встановлено, що кавун колоцид є перспективним джерелом олії, яка містить ненасичені жирні кислоти, тому стійка до окислення. В ній низький вміст фосфору, тому вона придатна для рафінації.

За даними El-Shabravy R. та Hatem A. [3] культура кормових кавунів стійка до посух і засолення ґрунтів, Економічне значення культури останнім часом зросло, оскільки його виробництво в Єгипті переважає потреби місцевого населення, завдяки чому є змога експортувати частину насіння. М'якоть плодів використовується для відгодівлі тварин, а при вирощуванні для

отримання насіння втрати можуть становити близько 95,1% від загальної маси плодів, тому останні дослідження свідчать, що вони можуть використовуватися для отримання пектинів [4, 5]. Біохімічний склад насіння колоциду складає до 33,05% олії, 26,42% клітковини, 18,55% білку, 14,42% вуглеводів, золи 3,40%. Насіння багате на вітаміни В6 та В9. В насінні виявлені також 49 летких речовин, основним компонентом яких є органічні кислоти [6]. Вміст олії (35,5%) такий, як у арахісу (36%-37%), але вищий, порівняно з насінням кавуна (20%-26%) [2].

Висока водопоглинальна здатність, стійкість до піноутворення, а також емність та емульсійна здатність роблять олію, отриману з *Citrullus lanatus* var. *colocynthoide* придатною для використання у виробництві продуктів харчування (майонезу, хлібобулочних виробів тощо), при переробці м'яса.

За результатами досліджень [4] встановлено, що насіння цього виду має перспективу для отримання пектинових речовин, вміст якого в плодах становить до 5%.

Таким чином, насіння *Citrullus lanatus* var. *colocynthoide* є перспективним для отримання цінної сировини для харчової промисловості, а сама культура – важливою для кормо виробництва регіону.

### Список використаних джерел

1. Кормовий кавун. URL : <https://lnk.ua/H9hztVbnF>
2. Ziyada A.K., Elhussien S.A. Physical and Chemical Characteristics of *Citrullus lanatus* Var. *Colocynthoide* Seed Oil. *Journal of Physical Science*, Vol. 19(2), 69–75, 2008
3. El-Shabrawy, R.; Hatem, A. Effect of sowing date and plant distribution system on growth and yield of gurma watermelon (*Citrullus lanatus* var. *colocynthoide*). *J. Plant Prod.* 2008. 3. 4397-4407.
4. Korish M. (2015). Potential utilizacion of *Citrullus lanatus* var. *colocynthoide* waste as a novel source of pectin. *Jornal of Food Science and Technology*. V. 52, 2401-2407.
5. Salama, I.; Abo-Elmaaty, S.; Sulieman, A.; Abdel-Hady, M. Innovation of Jam from Gurma Melon Pulp as Un Traditional Source. *Zagazig J. Agric. Res.* 2019. V. 46. 419-429.
6. [Karrar E., S Sheth, Wei W., Wan X. Gurum \(\*Citrullus lanatus\* var. \*colocynthoide\*\) seed: lipid, amino acid, mineral, proximate, volatile compound, sugar, vitamin composition and functional properties. \*Journal of Food Measurement and Characterization\*. URL : <https://doi.org/10.1007/s11694-019-00155-y>.](https://doi.org/10.1007/s11694-019-00155-y)