

адаптованого до умов України [1]. Традиційно найпридатнішими для вирощування земляного горіха вважаються південні регіони, де фермери Херсонщині успішно культивували ранньостиглі сорти [5].

Водночас географія вирощування арахісу стрімко розширюється на північ. Показовим є досвід агрохолдингу Групи «Агротрейд», спеціалісти якого провели масштабні експерименти, висіявши культуру у Харківській та Чернігівській областях в нових для цієї рослини ґрунтово-кліматичних умовах [3, 4]. Результати виявилися позитивними: середня врожайність склала близько 1 т/га без застосування зрошення. Експерти відзначають надзвичайно високу рентабельність культури, яка може значно перевищувати показники традиційних сої чи соняшнику.

Арахіс є стратегічно важливою, високомаржинальною нішевою культурою з значним економічним потенціалом. Поступова адаптація технологій, використання районованих сортів [1] та інвестиції у відповідну техніку дозволять українським аграріям здійснити імпортозаміщення на внутрішньому ринку та успішно диверсифікувати виробництво.

Список використаних джерел

1. Полякова І.О., Ісаєва М.С. Сортний асортимент арахісу для поширення в Україні // Матеріали науково-практичної конференції «Олійні культури: сьогодення та перспективи» (21 березня 2023 р.) . Запоріжжя : ІОК НААН, 2023. С. 15-16. URL:<https://surl.li/fynhyp>.

2. Gelaye Y., Luo H. Optimizing Peanut (*Arachis hypogaea* L.) Production: Genetic Insights, Climate Adaptation, and Efficient Management Practices: Systematic Review. *Plants*. 2024. V. 13 (21). 2988. <https://doi.org/10.3390/plants13212988>

3. Вирощування арахісу в Україні: АГРОТРЕЙД тестує культуру на Харківщині та Чернігівщині. *E-land.ua*. 2025. URL: <https://surl.li/kyluov>.

4. Агротрейд експериментує: арахіс на Чернігівщині – чи запрацює нова аграрна ніша. *Landlord*. 2025. URL: <https://surl.lu/qaytiv>.

6. Мартюк О. На Херсонщині успішно вирощують арахіс. URL:<https://surl.li/kebkau>.

УДК 633.85

ІСТОРИКО-ГЕОГРАФІЧНІ АСПЕКТИ ПОХОДЖЕННЯ ТА ІНТРОДУКЦІЇ ЧУФИ (*CYPERUS ESCULENTUS* L.)

Юрченко Ю.О., здобувачка вищої освіти групи АМП 1/1,

Миколайчук В.Г., канд. біол. н.

Миколаївський національний аграрний університет

Чуфа (*Cyperus esculentus* L.) також відома як земляний мигдаль або смикавець їстівний, є унікальним представником родини Осокових

(*Cyperaceae*). Це одна з небагатьох рослин цієї родини, що має високу господарську цінність завдяки здатності накопичувати значну кількість ліпідів та вуглеводів у підземних органах – бульбах. У сучасному агропромисловому комплексі чуфа розглядається як перспективна культура для диверсифікації рослинництва, особливо в контексті створення функціональних продуктів харчування та імпортозаміщення горіхової сировини [1, 3].

Дослідження філогенезу виду вказують на те, що природним центром походження чуфи *Cyperus esculentus* var. *esculentus* L. є Північна Африка, зокрема регіони, прилеглі до басейну Білого Нілу. Саме тут еволюційно сформувалися її основні адаптивні механізми до піщаних та вологих ґрунтів. У дикорослому стані інший підвид цього виду *Cyperus esculentus* широко представлена в тропічних та субтропічних зонах земної кулі. Сьогодні дикорослі популяції зустрічаються на півдні Європи (Іспанія, Італія), у Малій Азії, а також у деяких районах Кавказу та Середньої Азії і є злісним бур'яном. На території України чуфа в дикому вигляді не зафіксована і вирощується виключно як культурна рослина [1].

Чуфа належить до найдавніших культурних рослин людства. За даними археологічних розкопок, її вирощували в Стародавньому Єгипті ще в додинастичний період (4000–3000 рр. до н.е.). Бульби знаходили в гробницях єгипетських фараонів, що підтверджує їхню роль як цінного харчового ресурсу. У середні віки завдяки арабським завоюванням культура потрапила на Піренейський півострів. Іспанія стала головним європейським центром вирощування чуфи, де в провінції Валенсія було налагоджено масштабне виробництво для виготовлення дієтичного напою орчата [2].

Як об'єкт інтродукції, чуфа демонструє високу морфологічну пластичність. Рослина формує потужний кущ заввишки 30-80 см. Листки лінійні, жорсткі, зібрані в розетку. Підземна частина представлена кореневищем та столонами, на яких формується від 300 до 1000 бульб. Бульби мають довгасту або кулясту форму, коричневу оболонку та біле ядро.

Чуфа є теплолюбною та світлолюбною рослиною. Оптимальна температура для росту та розвитку становить 25–30°C. Проте результати інтродукції в Україні показали, що культура здатна адаптуватися до умов помірного клімату, якщо забезпечити достатню вологість ґрунту на початкових етапах вегетації [1].

Процес впровадження чуфи в агрокліматичні умови України можна розділити на основні періоди:

- початковий (1930-ті роки) - перші наукові посіви на Херсонській дослідній станції. Продукцію використовували при виробництві цукерок в Одеській кондитерській фабриці. Вчені П. Підгірський та А. Косарський довели можливість отримання високих врожаїв олійної сировини в умовах південного степу.
- академічний розвиток (1945–1960 рр.) – активна робота в Центральному республіканському ботанічному саду (нині НБС ім. М. Гришка). Професор Д.

Лихвар обґрунтував можливість вирощування чуфи в Лісостепу та на Поліссі, що значно розширило ареал культури в Україні [1, 2].

- сучасний (2000-ні – до тепер) – селекційна робота спрямована на виведення сортів з підвищеним вмістом олії та покращеними смаковими якостями, яка проводиться в НБС ім. М. Гришка, дослідній станції «Маяк» Інституту овочівництва і баштанництва НААН та Інституті олійних культур НААН України. Виведені вітчизняні сорти є адаптованими для різних агрокліматичних зон України. Сучасні дослідження Національного університету харчових технологій фокусуються на переробці чуфи в кондитерські маси та напої [3].

Цінність чуфи як продукту інтродукції визначається її унікальним біохімічним складом. Бульби містять: жирну олію 20-25%, для якої характерний високий вміст олеїнової кислоти (до 65%), що робить її ідентичною оливковій олії за дієтичними властивостями; крохмаль складає 20-35% та є джерелом складних вуглеводів, вміст цукру становить до 28%, вони надають бульбам приємного солодкого смаку; білки та мікроелементи. Бульби багаті на макро- і мікроелементи, та вітаміни групи В, Е, С, каротиноїди. За даними Zhang and al. [4], в олії чуфи виявлені фітостероли, які мають фармакологічні властивості та можуть використовуватися як протизапальні та протиракові компоненти препаратів. Загальний вміст фітостеролів в олії становить 171,42- 685,68 мг на 100 г-1, що є вищим, ніж у деяких рослинних оліях. В олії чуфи виявлено також 2,78% сквалену, який належить до групи каротиноїдів і має високу антиоксидантну активність, насичує клітини киснем і підтримує захисний бар'єр шкіри, вміст його в олії смикавцю є вищим, ніж в оливковій олії (2,40%) і соєвій олії (1,41%) [5].

Інтродукція чуфи в Україні є успішним прикладом введення нетрадиційної культури в сільськогосподарський обіг. Генетичне походження з Північної Африки не завадило рослині адаптуватися до умов середніх широт. На сьогодні вона є стратегічно важливою для створення продуктів функціонального призначення та розвитку вітчизняного виробництва олійної сировини високої якості.

Список використаних джерел

1. Рахметов Д., Рахметова С., Миколайчук В. [Чуфа – перспективна культура комплексного використання](#). *Пропозиція* 2008. №11 С. 54-56. URL: <https://surl.li/leurlj> (Дата звернення: 18.03.2026).

1. Рахметов Д.Б. Інтродукція нетрадиційних видів рослин для сталого розвитку агропромислового комплексу Київ : Фітосоціоцентр, 2007. 340 с.

2. Бажай-Жежерун С.А., Башта А.О., Рахметов Д.Б. Перспективи використання чуфи у харчових технологіях: матеріали наукових досліджень НУХТ. Наукові праці НУХТ 2025. Том 31, № 2. С. 167-178. URL: <https://surl.li/fblboz> (Дата звернення: 18.03.2026).

3. Zhang, Z., Jia, H., Li, X., Liu, Y., Wei, A., Zhu, W. (2022). Effect of drying methods on the quality of tiger nuts (*Cyperus esculentus* L.) and its oil. *LWT-Food Science and Technology*, 167, 113827. DOI:<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113827>.

4. El-Naggar, E.A. (2016). Physicochemical characteristics of tiger nut tuber (*Cyperus esculentus* Lam.) oil. *Middle East Journal of Applied Sciences*, 6, 1003-1011.

УДК 634.836.12:631.526.32(477)

ТЕХНІЧНІ СОРТИ ТА КЛОНИ ВЛАСНОЇ СЕЛЕКЦІЇ – СИРОВИННА БАЗА ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ

Ковальова І.А., доктор с-г. наук,
Герус Л.В., доктор с-г. наук,
Салій О.В., канд. с-г. наук,
Власов М.О., аспірант

*Національний науковий центр «Інститут виноградарства і виноробства
імені В.Є.Таїрова», НААН України, м. Одеса.*

Виноградарство – галузь агропромислового комплексу України, що має перспективу до розвитку. Не дивлячись на складність вирощування культури винограду та необхідність великої кількості ручної праці, виноградарство одна із найбільш економічно вигідних галузей сільського господарства.

В Україні виноградарством займаються в Одеській, Миколаївській, Херсонській та інших областях. В південних районах України, де в аграрному секторі спостерігається висока концентрація виноградників, біля 90% насаджень складають технічні сорти, що відповідають за сировинну базу виноробства. Значну кількість площ займає сорт місцевої селекції Одеський чорний, який високо оцінюється споживачами завдяки якості вина, і виробниками, як високотехнологічний сорт. Це дає можливість зробити висновок, про те що сорти нової селекції на рівні з європейськими класичними мають перспективу для вирощування в умовах Північного Причорномор'я України.

В ННЦ «ІВіВ ім. В.Є. Таїрова» протягом століття ведеться робота з поліпшення сортименту винограду України. В інституті створено понад 150 сортів та форм, значна частина з яких технічного напрямку, що можуть стати основою для локального виробництва регіону. Більшість із них – це складні гібриди з різною часткою генів видів *V.vinifera*, *V.amurensis*, *V.labrusca*, *V.rupestris*, *V.riparia* та ін. Походження від сортів *V.vinifera* обумовлює високу якість продукції, а гени диких видів, які володіють генетично обумовленою вищою стійкістю до несприятливих факторів зовнішнього середовища, гарантують високий рівень прояву ознак адаптивності. Отримані складні