

УДК: 633.11

ПШЕНИЦЯ ОЗИМА – ОСНОВНА ЗЕРНОВА КУЛЬТУРА ПІВДНЯ УКРАЇНИ

*Бессараб А. А., Богза А. О., магістранти
Миколаївський національний аграрний університет*

Основне призначення пшениці озимої - забезпечення людей хлібом і хлібобулочними виробами. Цінність пшеничного хліба визначається сприятливим хімічним складом зерна. Серед зернових культур пшеничне зерно найбагатше на білки. Вміст їх у зерні м'якої пшениці залежить від сорту та умов вирощування і становить у середньому 13-15%. Засвоєння білка високе, близько 95%. У зерні пшениці міститься велика кількість вуглеводів, у тому числі до 70% крохмалю, вітаміни В1, В2, РР, Е та провітаміни А, D та до 2% мінеральних речовин.

Білки пшениці є повноцінними за амінокислотним складом, містять усі незамінні амінокислоти — лізин, триптофан, валін, метіонін, треонін, фенілаланін, гістидин, аргенін, лейцин, ізолейцин, які добре засвоюються людським організмом

Проте у складі білків недостатньо таких амінокислот, як лізин, метіонін, треонін, тому поживна цінність пшеничного білка становить лише 50% загального вмісту білка. Це означає, наприклад, що при вмісті білка в зерні 14% ми використовуємо його лише 7%. Тому так важливо вирощувати високобілкову пшеницю. 400-500 г. пшеничного хліба та хлібобулочних виробів покриває близько третини всіх потреб людини в їжі, половину потреб у вуглеводах, третину (до 40%) - у повноцінних білках, 50-60% - у вітамінах групи В, 80% - у вітаміні Е. Пшеничний хліб практично повністю забезпечує потреби людини у фосфорі і залізі, на 40% - у кальції.

Ареали розповсюдження культур в стародавні часи, внаслідок відсутності міграції населення, були обмежені, тому у народів, що заселяли Близький Схід, основним зерном, що використовувалося в їжу, був ячмінь, в Монголії і Індії – просо, в Прибалтиці і басейнах рік Ока, Дніпро, Дністр – жито. Древні германці, скандинави і галли використовували в їжу овес. В Південній Америці основною харчовою культурою була кукурудза, а у народів гірських районів Закавказзя, жителів Афганістана, Таджикистана і Іраку – пшениця.

Переломним в історії пшениці та інших хлібів стало ХХІ століття, коли людство навчилося випікати хліб із кислого тіста.

Нині в світі існує суттєва різниця щодо споживання та виробництва зерна в розвинутих країнах і країнах, які розвиваються. Так, в розвинутих країнах, які є членами Організації економічного співробітництва та розвитку (ОЕСД) та в країнах, які не входять до цієї організації, споживання продуктів зерновиробництва відрізняється на 30-50% і більше. За останні понад сто років (з 1901 по 2015 рр.) виробництво зерна пшениці збільшилось у 4,9-5,9

рази – з 105 до 516-629 млн. т, при чому найбільша площа посівів культури була зосереджена в країнах СНД (70,2-46,4 млн. га), регіонах Північної Америки (32,4-31,4 млн. га), країнах Європейського Союзу (27,0-24,8) та на Далекому Сході (25,4-23,7 млн. га).

В останні роки посівні площі пшениці в Україні стабілізувалися на рівні 5,1-5,2 млн. га, з них в зоні Степу висівали 48,8% від загальної площі. Проте при рекордному валовому зборі зерна в 2008 році якість його була незадовільна – тільки 11% продовольчого, решта – фураж. Серед спеціалістів аграріїв є впевненість, що Україна може і повинна за допомогою впровадження сучасних науково обґрунтованих технологій вирощувати 80-90 млн. т валового зерна щорічно й бути головним продуцентом зерна в світі.

Україна володіє значним експортним потенціалом на світовому ринку і має значні можливості виробництва сільськогосподарської продукції. Сільське господарство займає 13-14% в структурі загального експорту України, що значно більше, ніж у багатьох інших країнах, зокрема членах Всесвітньої торговельної організації і за прогнозами експертів, її частка на світових ринках буде збільшуватися.