

Збирання шафрану одна з трудомістких операцій, яка потребує людської праці. Найбільш цінною частиною рослини є висушені тичинки квіток, які використовують як приправи, ліки й барвники [3]. Збір урожаю розпочинають з моменту розквітання квіток. Із зібраних квітів обережно видаляють тичинки й поміщають на тканину або сито для кращого просушування. Оптимальна температура для сушіння шафрану є –38–40 °С, не вище, інакше нитки почорніють. Сушіння проводять протягом 15 хвилин. Після висушування тичинки подрібнюють і фасують.

Шафран можна зберігати протягом багатьох років, при правильному зберіганні його якість з роками тільки покращується [3].

### Література

1. Підприємці вивели формулу успіху шафранового бізнесу [Електронний ресурс] // Журнал «Пропозиція». – 2017. – Режим доступу до ресурсу: <https://propozitsiya.com/ua/pidpryuemci-vyvely-formulu-uspihu-shafranovogo-biznesu..>
2. Mihaly A. Population biology and ecology of *Crocus heuffelianus* Herb / A. Mihaly, V. Kricsfalusy. – (Iridaceae) in Ukraine: Linzer biol. Beitr., – 1997. – 29/2. – P. 641- 681
3. Похлѣбкин В. В. Всѣ о пряностях. / В. В. Похлѣбкин. – Москва: Пищевая промышленность. 1973. – С. 85-87.

УДК 633.8

## ВАЛЕР'ЯНА ЛІКАРСЬКА: ВИКОРИСТАННЯ ТА АГРОТЕХНІКА

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

**А. В. Чернова**, асистент

**М. А. Котрус**, студентка

*Миколаївський національний аграрний університет*

Валеріана лікарська відноситься до багаторічних трав'янистих рослин родини валеріанових та має декілька назв, а саме: котяча трава або котячий корінь. Батьківщиною цієї культури вважається Середземномор'я. Ще в Древній Греції її використовували для лікування захворювань нервової системи і неврозів. Дикоросла форма валеріани зустрічається в різних місцях земної кулі, щодо України, то на її території зростають 10 видів роду *Valeriana* L. [1].

Найкраще росте валеріана лікарська на прибережних і заплачних луках, заболочених, торф'яних болотах, по берегах водоймищ, серед чагарників та в ярах. Висотою вона може сягати до 1,5 метра. Листки рослини супротивні, можуть бути голі або ж опушені. Суцвіття велике, щитковидне з дрібними блідо-рожевими квітками. Плід - летюча сім'янка, яка має довгасто-яйцевидну форму. У валеріани лікарської є

декілька різновидів, які відрізняються тільки за кількістю сегментів листка і кольором суцвіття. Лікувальну властивість всіх видів валеріани абсолютно однакова.

Валеріяна є лікарською, ефіроолійною та медоносною рослиною. Продуктивність як медоносної культури складає 87 - 137 кг меду з 1 га. Корінь цієї лікарської рослини містить ефірну олію, алкалоїди, смолу, дубильні речовини, органічні кислоти, цукри та крохмаль [1, 2].

Насіння валеріани проростає за температури близько 5 °С, а оптимальною є 20 - 30 °С. Як вологолюбна культура, валеріана лікарська витримує ґрунт з підвищеною вологістю, а саме чорноземи, супіщані та легкі суглинисті ґрунти. Її краще висівати після чистих та зайнятих парів, озимих культур та багаторічних трав. У якості удобрення застосовують як органічні, так і мінеральні добрива.

Для збільшення урожаю коренів валеріани, під зяблеву оранку вносять 40 т/га гною. Мінеральні добрива вносять із розрахунку  $N_{15}P_{45}K_{45}$ . В якості основного обробітку ґрунту восени проводять оранку на глибину 25 – 27 см з послідуною культивуацією та боронуванням в 2 – 3 сліди. Перед сівбою проводять передпосівну культивуацію та знову боронують. Сіють в 3 строки – рано на весні, влітку або під зиму. Для сівби використовують широкорядний спосіб з шириною міжрядь 45 – 70. В середньому норма висіву насіння становить 6 – 8 кг/га, за глибини загортання насіння в 1 см. Насіння починає проростати через 15 – 20 днів. Догляд за посівами передбачає міжрядні культивуації для розпушення ґрунту і знищення бур'янів. Для захисту від шкідників та хвороб використовують біологічний метод з застосування бактеріальних препаратів.

В якості лікарської сировини застосовують кореневища рослини, які викопують восени, або рано навесні на другий рік життя. На плантаціях великих розмірів збирання проводять механізовано, за допомогою валеріанозбирального комбайна ВК – 3. Врожайність коренів в середньому складає 1,5 – 2,5 т/га, а насіннева продуктивність 0,1 – 0,2 т/га.

Коревища валеріани лікарської сушать в спеціальних сушарках при температурі 35 – 40 °С, при цьому вологість не повна перевищувати 15%. Готова продукція повинна мати сильний запах і солодкувато-гіркий смак. Зберігають сировину в тюках або в мішках, в сухих, провітрюваних приміщеннях. Термін зберігання складає не більше 3 років [3, 4].

Валер'яна заспокоює центральну нервову систему, знижує її збудливість; зменшує спазми м'язових органів. Регулює діяльність серця, діючи через центральну нервову систему і безпосередньо на м'язи і провідну систему серця, покращує кровообіг. Понад півтора-двох місяців без перерви валеріану приймати не слід, так як можуть з'явитися відчуття дискомфорту, головні болі, занепокоєння, порушення з боку шлунково-кишкового тракту. Рослина

використовується в таких лікарських формах, як рослинна сировина, настоянка валеріани, пігулки та капсули [5].

### Література

1. Чопик В.И. Дикорастущие полезные растения Украины. Справочник / В.И. Чопик, Л.Г. Дудченко, А.Н. Краснова. – Київ: Наукова думка, 1983. – 400 с.
2. Товстуха Є. С. Фітотерапія / Є. С. Товстуха. – К.: Здоров'я, 1990. – 304 с., іл., 6,55 арк. іл.
3. Чухно Т. Большая энциклопедия лекарственных растений / Т. Чухно. – М.: Эксмо, 2007. – 1024 с.
4. Культура валеріана лікарська (особливості вирощування та зберігання) [Електронний ресурс] // Інформаційно-аналітична система "Аграрії разом". – 2018. – Режим доступу до ресурсу: <https://agrarii-razom.com.ua/culture/valeriana-likarska>.
5. Валеріана лікарська (*Valeriana officinalis* L.) [Електронний ресурс] // ІСИХІЯ. – 2015. – Режим доступу до ресурсу: <http://isykhiya.blogspot.com/2015/03/valeriana-officinalis-l.html>.

**УДК 633.8**

## ОСОБЛИВОСТІ ВИРОЩУВАННЯ КВАСОЛІ ЗВИЧАЙНОЇ В УМОВАХ ПІВДЕННОГО СТЕПУ УКРАЇНИ

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

**А. В. Яцюк**, студент

**В. О. Санін**, студент

*Миколаївський національний аграрний університет*

Квасоля - це цінна зернобобова високобілкова харчова культура в її зерно містить 28 – 30 % білка. Білок квасолі наближений за своєю якістю до білків м'яса і організм людини його гарно засвоює. Насіння квасолі багате на вміст органічних й мінеральних речовин: 45 – 52 % вуглеводи, включаючи 5,2 % цукру, 1,8 % жиру, 4 % зольних елементів, та вітамін А, В1, В2 та ін. Вони також мають широке використання в кулінарії, наприклад для приготування борщу, супу, пиріжків, салатів; дієтичних страв для людей, які мають специфічні захворювання, наприклад, у яких хвора печінка, або сечовий міхур; використовують у вигляді сировини у консервній промисловості.

Теж із спаржевих сортів квасолі у кулінарії використовуються зелені боби, які містять: білка до 15,7 %, цукру до 2 %, і містять багато вітаміна С та сухої речовини. Через те, що недозрілі боби, насіння, зелені листки квасолі мають у своєму складі великий вміст отруйних речовин - використання її як кормової культури є обмеженим [3].