

УДК 633.85:633.854.78

ВПЛИВ ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ ЗЕРНА І НАСІННЯ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ НА ПРОЦЕС ПІСЛЯЗБИРАЛЬНОГО ДОСТИГАННЯ

Дудяк І. Д., канд. с.-г. наук, доцент
Собчук М. М., Горохова М. В., магістранти
Миколаївський національний аграрний університет

Пшениця – найважливіша продовольча культура. Не випадково пшениця озима є основним продуктом харчування у 43 країнах світу з населенням понад 1 млрд осіб.

Місцем походження пшениці більшість дослідників вважають степові й напівпустельні райони Азії. Загальна посівна площа пшениці озимої у світі становить тепер близько 240 млн га, валові збори зерна сягають 560 млн т.

Дослідження проводили протягом 2018-2019 років у ННПЦ та навчально-науково-дослідній лабораторії кафедри виноградарства та плодовоовочівництва Миколаївського НАУ.

Програма і методика проведення досліджень розроблена на основі рекомендацій В.О. Єщенко, П.Г. Копитко, В.П. Опришко та П.В. Костоґриза.

Зерно і насіння пшениці озимої сорту Оранта одеська на зберігання засипали у спеціалізоване сховище, що знаходиться в ННПЦ Миколаївського НАУ.

Схема досліджень (термін зберігання зерна і насіння):

1. 0 днів (свіжозібране зерно)
2. 15 діб
3. 30 діб
4. 45 діб
5. 60 діб
6. 75 діб
7. 90 діб

Під час проведення досліджень визначали посівні якості насіння та технологічні властивості зерна пшениці озимої згідно з існуючими рекомендаціями.

Проведені лабораторні дослідження показали, що життєздатність насіння пшениці озимої не залежала від терміну зберігання насіння. Здатність до проростання насіння із збільшенням строку зберігання до 60 днів щоденно підвищувалася, а потім залишалася практично незмінною. Енергія проростання, як і здатність до проростання, залежала від терміну зберігання насіння аналогічно. Максимальна схожість насіння була встановлена після його двохмісячного зберігання.

При визначенні запаху і кольору зерна, які є основаними при органолептичній оцінці за допомогою органів чуття істотних відхилень

значень цих показників залежно від терміну зберігання зерна не було виявлено.

Збільшення терміну зберігання призвело до деякого зменшення вологості зерна пшениці озимої. В обидва роки досліджень зернова маса пшениці озимої за вологістю у перші два тижні після зберігання характеризувалася як середньо суха, а потім – як суха.

Термін зберігання зерна не вплинув на вміст зернової і смітної домішок у зерновій масі пшениці озимої.

Шкідників хлібних запасів у зерновій масі пшениці озимої під час зберігання не було виявлено. У зерновій масі зустрічалося лише зерно, пошкоджене клоп-черепашкою.

Лабораторними дослідженнями встановлено, що склоподібність зерна пшениці озимої залежала від терміну зберігання. Так, цей показник щоденно збільшувався аж до 60 діб зберігання зерна, потім – залишався практично незмінним.

В обидва роки досліджень маса 1000 шт. зернівок пшениці озимої поступово підвищувалася із збільшенням строку зберігання. Пояснюється це зменшенням вологості зерна.

Також дослідженнями було встановлено, що масова частка сирої клейковини в зерні пшениці озимої змінювалася залежно від терміну його зберігання. У середньому за два роки досліджень масова частка сирої клейковини в зерні пшениці озимої збільшилася протягом двох місяців зберігання на 2,3 %, а потім залишалася незмінною.

Якість сирої клейковини також поліпшувалася щоденно протягом двох місяців зберігання зерна. Після цього строк зберігання не впливав на цей показник.

В обидва роки досліджень масова частка білка в зерні пшениці озимої щоденно збільшувалася аж до 75-добового строку зберігання. Подальше збільшення терміну зберігання не вплинуло на масову частку білка в зерні.

Результати аналізу економічної ефективності свідчать, що максимальна рентабельність вирощування пшениці озимої і зберігання її зерна та насіння була за зберігання протягом 60 діб.

Таким чином, вирощене зерно пшениці озимої, найбільш економічно доцільно зберігати протягом 60-ти діб.

Отже, для одержання найкращих посівних якостей насіння і технологічних властивостей зерна пшениці озимої, збільшення рентабельності вирощування цієї культури до 90 %, вирощене зерно і насіння доцільно зберігати протягом 60-ти діб.