

**ПІВДЕННИЙ НАУКОВИЙ ЦЕНТР НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ
УКРАЇНИ І МІНІСТЕРСТВА ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Збірник наукових праць

ПЕРСПЕКТИВА



Випуск 36

2021

**ПІВДЕННИЙ НАУКОВИЙ ЦЕНТР НАЦІОНАЛЬНОЇ
АКАДЕМІЇ УКРАЇНИ І МІНІСТЕРСТВА ОСВІТИ І
НАУКИ УКРАЇНИ**

**ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Збірник наукових праць

«ПЕРСПЕКТИВА»

Випуск 36

Херсон – 2021

УДК 630

Збірник наукових праць викладачів та здобувачів вищої освіти агрономічного факультету Херсонського державного аграрно-економічного університету "Перспектива".

Редакційна колегія

АВЕРЧЕВ О.В.	– доктор с.-г. наук, професор;
БАЗАЛІЙ В.В.	– доктор с.-г. наук, професор;
МАРКОВСЬКА О.Є.	– доктор с.-г. наук, професор;
МРИНСЬКИЙ І.М.	– кандидат с.-г. наук, доцент;
РУДІК О.Л.	– доктор с.-г. наук, доцент

У збірнику представлено 39 наукових робіт здобувачів вищої освіти першого-третього рівнів, виконаних під керівництвом викладачів університету. Їх доповіді були заслухані на тематичних секціях наукової конференції агрономічного факультету та запропоновані до друку.

Рекомендовано до друку методичною комісією агрономічного факультету (протокол № від «15» жовтня 2021 року).

Матеріали збірника призначені для фахівців у галузі «Агрономія»

Матеріали надруковані в авторській редакції.

Перспектива : збір. наук. праць ХДАЕУ. - Херсон: РВВ ХДАЕУ - 2021.
Вип. 36. – 115 с.

УДК: 633.844

ГОСПОДАРСЬКА ЦІННІСТЬ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОЩУВАННЯ ГІРЧИЦІ БІЛОЇ

Продченко І.Д. – здобувач вищої освіти першого рівня ХДАЕУ.

Тетерук О.В. – асистент ХДАЕУ

Гірчиця має велике значення як олійна культура, з її насіння добувають олію, яка за своєю якістю не поступається соняшниковій. Насіння гірчиці білої містить олії 30-40% (16,5-38,5% жирної і приблизно 0,2-1% ефірної (гірчичної)). Крім того, в насінні гірчиці є 25-32% протеїну, синальбін (близько 2,5%), білки, мінеральні речовини (до 10%), фермент мірозин. До складу олії входять глікозид синальбін, слиз, кислоти (ерукова, олеїнова, лінолева, пальмітинова, арахінова, ліноленова). Олія на вигляд є рідиною темно-жовтого кольору з приємним запахом і характерним своєрідним гіркуватим смаком. Гірчична олія належить до слабковисихаючих (йодне число олії гірчиці білої 92-122). У макусі (60-70% маси насіння) міститься 25-32% білка, 12% жиру, 8% клітковини.

Гірчичну олію широко використовують для харчування, а також у багатьох галузях промисловості — консервній, хлібопекарській, кондитерській, маргариновій, миловарній, фармацевтичній. Крім олії, насіння гірчиці білої містить 0,1-1,1% ефірного (алілового) масла, яке використовують у косметичі та парфумерії.

Насіння гірчиці білої здавна використовується в медицині. З нього виготовляється гірчичний порошок, з якого готується гірчичне тісто, що використовується в якості гірчичного пластиру для зменшення болю при ревматизмі. Її насіння використовується і при різних хворобах — склерозі судин, гіпертонії, захворюваннях печінки і жовчного міхура, розладах травлення, метеоризмі, ревматизмі, остеохондрозі хребта і шкірній екземі.

Культивується ця культура заради олії, яка в ній міститься. Гірчиця біла є найважливішою медоносною рослиною, дає нектар і пилок. Мед блідо-жовтого кольору, а зацукрований — кремового, має пікантний смак і приємний аромат, але для зимівлі бджіл непридатний, оскільки він швидко кристалізується. В нектарі міститься до 18% цукру. Загальна медопродуктивність до 40 кг з гектара посівів.

У молодому і свіжому вигляді може використовуватися як корм худобі, також висівається на зелений корм. Крім цього гірчиця біла є шкідливим польовим бур'яном.

На півночі Індії гірчиця біла вирощується як садова культура, а молоде листя вживають як овочі в зимовий період.

Олія особливо цінується в хлібопеченні і консервному виробництві. Знежирений порошок додається до порошку столової гірчиці як фіксатор запаху. Значна кількість насіння використовується в харчовій промисловості для виробництва різних видів сумішей, спецій і

прянощів для консервування овочів та грибів. Але найбільша його кількість використовується для приготування столової гірчиці.

Насіння гірчиці білої володіє більш ніжним і пікантним смаком в порівнянні з гірчицею чорною та сарептською. Однак приготовлена з нього столова гірчиця за своєю якістю нижча, ніж з чорної і сизої гірчиці і потребує додаткової ароматизації іншими прянощами. Гірчичне насіння використовується в цілому або в молотому вигляді для консервування овочів, грибів, риби, для приготування страв з овочів (білокачанної і червонокочанної капусти), м'ясних супів, фаршів і т. п. Гірчичний порошок вживається для приготування яловичого і свинячого м'яса, різної дичини, холодних і гарячих підливок. Гірчиця – добрий емульгатор, так як служить захисним покриттям при тепловій обробці м'яса свійської птиці, телятини і риби. При цьому гірчиця не тільки запобігає витіканню м'ясного соку, а й ароматизує його.

Гірчиця біла здавна користувалася великою популярністю у народній медицині різних народів. Її застосовували як відволікаючий засіб при зубному болі, протигарячковий засіб, при пневмонії, запаленні гланд, бронхітах і невралгії, іпохондрії, жовтяниці, атонії кишечника, запорах, метеоризмі, хронічному ревматизмі, подагрі, геморої, для загострення зору і слуху. У сучасній медицині практично не застосовується.

Вона – екологічно чистий інсектицид проти листогризухих і сисних шкідників саду та городу. Особливо ефективно діє проти попелиць. Для обробки 70-80 г порошку розмішати з невеликою кількістю води, долити до 10 л і обприскувати. Розчин необхідно використовувати негайно, так як він з часом втрачається токсичність. Гірчицю можна застосовувати в суміші з іншими рослинами – сосною і ялиноюю хвоєю, листям папороті, травою жовтцю їдкою і т.д.

Висновки. Агроекологічні переваги вирощування гірчиці в Україні, її медико-біологічні властивості, висока рентабельність виробництва продукції (понад 110%) сприяють подальшому розвитку ринку збуту гірчиці, її переробки та підвищення прибутковості культури. Щоб збирати стабільно високі врожаї з високою економічною ефективністю, потрібно ретельно дотримуватись технології вирощування культури.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

- Дудченко Л. Г., Козьяков А. С., Кривенко В. В. Пряно-ароматические и пряно-вкусовые растения. — К.: Наукова думка, 1989. — 304 с.
- Рослинництво: Підручник / О.І. Зінченко, В.Н. Салатенко, М.А. Білоножко; За ред.. О.І. Зінченка. – К.: Аграрна освіта, 2003. – 591 с.: іл..
- Рослинництво лабораторно-практичні заняття. За редакцією Г.К. Фурсова, Д.І. Фурсов, В.В. Сергеев. – Харків, 2004.

ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА В УКРАЇНІ	72
Котарєв П.Ю.	
Нікітенко М.П.	
РОЗВИТОК ОРГАНІЧНОГО РОСЛИННИЦТВА В УКРАЇНІ	74
Ларченко В.А.	
Керімов А.Н.	
СУЧАСНИЙ СТАН КОРМОВИРОБНИЦТВА В УМОВАХ ПІВДЕННОГО СТЕПУ УКРАЇНИ	75
Лещенко А.О.	
БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ЯК РИЗИК НЕБЕЗПЕК	77
Легуша Є.С.	
Василенко Н.Є.	
АГРОМЕТЕОРОЛОГІЧНЕ ПРОГНОЗУВАННЯ В УМОВАХ ЗМІН КЛІМАТУ	79
Могилко С.О.	
Нікітенко М.П.	
ВИДИ БІОРИТМІВ ТА ЇХ ЗНАЧЕННЯ У ЖИТТІ ЛЮДИНИ	81
Панич Є.В.	
Домарацький О.О.	
ГОСПОДАРСЬКА ЦІННІСТЬ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОЩУВАННЯ ГІРЧИЦІ БІЛОЇ	83
Продченко І.Д.	
Тетерук О.В.	
СИСТЕМНИЙ АНАЛІЗ ЯК МЕТОД ДОСЛЕДЖЕННЯ В БЖД	85
Петях А.А.	
Домарацький О.О.	
ВПЛИВ НОВИХ ДОБРІВ ЛЮЦЕРНИ ПОСІВНОЇ НА ПОСІВНІ ЯКОСТІ	87
Пятко А. О.	
Василенко Н.Є.	
АЛЬТЕРНАТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОЩУВАННЯ БЕЗВІРУСНИХ САДЖАНЦІВ НА УКРАЇНІ	89
Різак М.Ю.	
Ревтьо О.Я.	
НАРОДНОГОСПОДАРСЬКЕ ЗНАЧЕННЯ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОЩУВАННЯ СОЇ	92
Різак М.Ю.	
Тетерук О.В.	
АНАЛІЗ ТРАВМАТИЗМУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ УКРАЇНИ ЗА 2020 РІК	95
Стельмах Т.А.	
Ревтьо О.Я.	

Збірник наукових праць
«ПЕРСПЕКТИВА»

Випуск 36

Збірник наукових праць викладачів та здобувачів вищої освіти ХДАЕУ

Здано до набору 3.V.2021.

Підписано до друку 5.V.2021.

Формат 60x84 1/16. Папір офсетний.

Гарнітура Arial. Умовн. друк. арк. 6,4

Наклад 100 примірників.