

**ПІВДЕННИЙ НАУКОВИЙ ЦЕНТР НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ
УКРАЇНИ І МІНІСТЕРСТВА ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

**Збірник наукових праць
ПЕРСПЕКТИВА**



**Випуск 37
2021**

**ПІВДЕННИЙ НАУКОВИЙ ЦЕНТР НАЦІОНАЛЬНОЇ
АКАДЕМІЇ УКРАЇНИ І МІНІСТЕРСТВА ОСВІТИ І
НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Збірник наукових праць

«ПЕРСПЕКТИВА»

Випуск 37

Херсон – 2021

УДК 635.31**ОСОБЛИВОСТІ ВИРОЩУВАННЯ ASPARAGUS OFFICINALIS**

Бутенко О.М. – здобувач вищої освіти першого (бакалаврського) рівня агрономічного факультету ХДАЕУ

Ходос Т.А. – асистент ХДАЕУ, науковий керівник

Постановка проблеми. Спаржа входить в число 20 кращих овочевих культур в світі. Ця культура вирощується майже в усіх регіонах світу, причому найбільшими виробничими регіонами є Китай, та Західна Європа. Завдяки репутації «короля овочів» на міжнародному ринку, її користь для здоров'я і біологічні функції привертають все більший інтерес як громадськості, так і наукових кіл.

Стан вивчення проблеми. Рід спаржа включає безліч видів (понад 200), серед яких є овочеві, лікарські та декоративні. В їжу використовують лише один вид – спаржа лікарська або звичайна (*Asparagus officinalis* L.) Традиційно використовують білу та зелену спаржу, біологічно це один і той же вид, різниця лише в способі вирощування. Так, пагони білої спаржі вирощують без доступу сонячного світла, під землею або під плівкою. Зелену спаржу заготовляють, коли паростки сягають 20 см. в висоту. Під дією сонячного світла утворюється хлорофіл, завдяки якому пагони стають зеленими. Відмінність методів вирощування відповідає і за смакові якості: біла спаржа трохи тонша та ніжніша. Зелена має більш трав'янистий відтінок. Фіолетова спаржа зустрічається рідше, має гіркуватий пікантний присмак. Цей різновид має низьку калорійність, високу поживну цінність і декоративність. При термічній обробці фіолетовий колір зникає і продукт стає традиційного зеленого відтінку.

Цінність спаржі багато в чому залежить від продуктивності, тобто числа пагонів, їх розмірів, смакових якостей, кольору, форми і величини верхівкової частини та термінів відростання. Дана культура дозволяє отримати молоді соковиті пагони з відкритого ґрунту, коли ще немає надходження інших овочів.

Це холодостійка та багаторічна рослина, яка з моменту проростання насіння формує мичкувату кореневу систему. Кореневище спаржі - слабозвинений, потовщений підземний пагін, який росте в одному напрямку та утворює по бокам м'ясисті циліндричні бульби, в яких накопичується основна маса поживних речовин. Коренева система може проникати в ґрунт на 2 – 2,5 м.і більше, що пов'язано із віком рослини і глибиною залягання ґрунтових вод. Поступово відмираючи в нижній частині, кореневище разом з кільцем вегетативних бруньок повільно піднімається до поверхні.

Навесні, при прогріванні ґрунту, з бруньок відростають багаточисленні соковиті і ніжні пагони, товщиною до 2,0 см.

Плантації висаджують на 8-10 років, а починає плодоносити вона з другого року. З четвертого року спаржа дає максимальну врожайність

- до 8 т/га. Після восьми років вегетації врожайність починає знижуватися і плантації рекультивують.

Розмножують спаржу посівом насіння, діленням дорослих кореневищ і методом клонування через культуру тканин *in vitro*. Молоді рослини в рік посадки майже не утворюють тіні, внаслідок чого міжряддя швидко заростають бур'янами, та вимагають догляду. Для зменшення заростання і раціонального використання площ, між молодими рослинами рекомендується вирощувати цибулю, салат, шпинат та інші культури. Однак з третього року після посадки, з початком збору пагонів ущільнюючі посіви ускладнюють обробку міжрядь і збільшують витрату поживних речовин.

Рекомендується аграріям починати збір пагонів спаржі з третього року після посадки лише за умов доброго розвитку та міцності рослини. Тривалість збору пагонів не повинна перевищувати 3-4 тижні. Продуктивність кореневищ спаржі залежить від кількості відростаючих пагонів, температури та вологості ґрунту, а також від скоростиглості сорту.

Доводиться боротись із шкідниками та хворобами на рослин спаржі, хоча їх не так й багато, аби не завдати відчутної шкоди рослинам та власне продукції.

Основними шкідниками є муха спаржева, жуки спаржеві, попелиці, а з хвороб – іржа, фузаріозне в'янення, коренева гниль. Проте дотримання агротехнічних прийомів, видалення пошкоджених пагонів і старих стебел, а також хворих рослин, проведення ручного збору жуків дозволяє обходитись без застосування пестицидів.

Висновки. Отже, завдяки вмісту в *Asparagus officinalis* L. широкого спектру біологічно активних компонентів, включаючи флавоноїди (танін, антоціан, рутин) стероїдні сапоніни, харчові волокна (лігніни) та ефірні масла її рослини можуть бути потенційно використані в розробці нових косметичних або корисних продуктах харчування. Однак в області досліджень, як і раніше, існує безліч проблем, пов'язаних зі спробами подолати розрив між впливом на здоров'я та його біологічними компонентами.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Сприжаченко Л.М. Спаржа. Картофель и овощи. 2000. №3. С.13-14.
2. Motoki.S., Tianli T., Taguchi T., Kato A. Distribution of rutin and protodioscin in different tissue parts of Asparagus (*Asparagus officinalis* L.) Hortscience.2019. №54 (11) 1921 – 1924 URL: <http://doi.org/10.27273/HORTSCI1413119>
3. Ращупкин А. Спаржа – подспорье для дальновидного фермера. Белорус.