

Міністерство освіти і науки України
ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»

Національна академія аграрних наук України
Національна наукова сільськогосподарська бібліотека
Інститут зрошуваного землеробства
Інститут рису



ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ ТА ІННОВАЦІЙНІ ДОСЯГНЕННЯ АГРАРНОЇ НАУКИ

**матеріали Всеукраїнської науково-практичної
інтернет-конференції, присвяченої 145-річчю від заснування
кафедри ботаніки та захисту рослин**



24 травня 2019 року

м. Херсон

Література

1. Основи ландшафтного дизайну. Озеленення населених місць. URL: knowledge.allbest.ru/construction/2c0a65625a2ac79b5c43a884213c27_0.html.
2. Білоус В.І. Декоративне садівництво. Умань, 2005. 296 с.
3. Гвоздика турецька: посадка й догляд, фото у відкритому ґрунті, вирощування і розмноження сорту, поєднання в ландшафтному дизайні. URL: dovidkam.com/sadigorod/gvozdika-turecka-posadka-j-doglyad-u-vidkritomu-grunti-viroshhuvannya-i-rozmnozheniya-sortu-poyednannya-v-landshaftnomu-dizajni.html.
4. Іщук Л.П., Олешко О.Г., Черняк В.М., Козак Л.А. Квітникарство. Біла Церква, 2014. 292 с.
5. Хессайон Д.Г. Все о цветах в вашем саду. Москва: Кладезь-Букс, 2004. 160с
6. Саду мого дивоцвіт. URL: shkola.ostriv.in.ua/publication/code-424073BEEFB73/list-html.
7. Шейко В.М., Кушнарєнко Н.М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності: підручник. К.: Знання, 2006. 307 с.
8. Бриджуотер Аллан и Джилл. Ландшафтный дизайн. Харьков-Белгород, 2010. 112 с.

ЛІКУВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ТА СУЧАСНИЙ СТАН ВИРОБНИЦТВА КАПУСТИ БРОКОЛІ

Сидякіна О.В., к.с.-г.н., доцент,

Сахно І.М., аспірант

ДВНЗ “Херсонський державний аграрний університет”, м. Херсон

Капусту броколі вважають найціннішою серед капустяних овочевих культур. До її складу входять клітковина, жири, білки, безліч мінеральних речовин, таких як селен, магній, калій, кальцій, фосфор, залізо і цинк, вітаміни С, РР, Е, К, U, бета-каротин. Вітаміну С у цьому овочі міститься в 1,5 рази

більше, ніж в апельсині. До складу броколі входить велика кількість бета-каротину, приблизно така ж, як і в гарбузі та моркві. Бета-каротин вважається вітаміном краси, а вітамін U активно бореться з виразками. За вмістом вітаміну U з броколі може змагатися тільки спаржа [1].

Калій, який міститься в броколі, виводить з організму зайву воду і солі; кальцій і фосфор нормалізують стан кісткової і мозкової тканин; мідь, кобальт і залізо покращують процес кровотворення і підтримують міцність тканин – можливо, тому броколі володіє антицелюлітною дією; йод підтримує функцію щитовидної залози і попереджає виникнення порушень в роботі ендокринної системи.

Капуста броколі містить дуже цінний білок, який за своїм амінокислотним складом не поступається білку яловичини, а наявність триптофану, лізину та ізолейцину наближає його до білка курячого яйця. У 100 г броколі міститься 3 г білків, що більше, ніж у будь-якому іншому різновиді капусти, і навіть у шпинаті. Окрім цього, 100 г броколі забезпечує добову потребу людини у вітамінах С і К та три чверті добової потреби у вітаміні А. За вмістом останнього капуста броколі поступається лише моркві.

Броколі є продуктом, який рекомендують вживати тим, хто хоче скинути зайву вагу, так як 100 г овочу містить усього 30 ккал [2].

Відомо, що підвищений вміст цукру руйнує судини і сприяє утворенню атеросклеротичних бляшок. Броколі містить речовини, корисні властивості яких захищають стінки судин, що особливо важливо для любителів солодоців і хворих на цукровий діабет.

Важливою складовою броколі є фізіологічно активні речовини, які позитивно впливають на нервову систему і серце. Людям, які страждають серцевою недостатністю, мають проблеми з нервовою системою, броколі рекомендується вживати щодня. Також до складу броколі входить хлорофіл, який позитивно впливає на склад крові.

Броколі містить багато клітковини. Вона, в свою чергу, є засобом для очищення організму, так як добре виводить шлаки, іони важких металів і

відмерлі клітини. За рахунок грубих, неперетравлюваних волокон цей овоч сприяє виведенню холестерину з кишечника.

Крім інших речовин броколі містить амінокислоти, які є незамінними для нашого організму. Наприклад, серотонін, що виробляється з триптофану. Вважається, що ця капуста входить до числа рослин, вживання яких є як профілактикою, так і лікуванням багатьох онкологічних захворювань, зокрема раку грудей, простати і шкіри, завдяки вмісту в ній сульфорафану, який зупиняє розвиток ракових клітин [1].

Обстеження канадськими і американськими лікарями групи чоловіків, хворих на рак простати, показали, що розвиток пухлини зупинявся у тих пацієнтів, які двічі на день споживали страви з броколі. Японськими медиками було з'ясовано, що сульфорафан сприяє припиненню росту ракових клітин шкіри [2].

Найбільша кількість сульфорафану знаходиться в стеблах молодії броколі. У качанах вміст сульфорафану є в 10 разів меншим. Необхідно також враховувати, що піддаючи броколі термічній обробці, кількість сульфорафану і корисних властивостей у цілому різко знижується.

Крім сульфорафану броколі містить синегрін і індол-3-карбінол – речовини, які корисні при ракових захворюваннях. Синегрін вбиває ракові клітини, перешкоджаючи їх поділу. Індол-3-карбінол діє не тільки на ракові клітини, а і на імунну систему, зміцнюючи її, завдяки чому вона стає здатною чинити опір раковим пухлинам [1].

На сьогоднішній день світові площі під броколі складають близько 250 тис. га, а виробництво сягає 3 млн. т, з них у Європі – 75 тис. га, на яких виробляється 900 тис. т. Найкрупніші країни-виробники броколі у Європі – Іспанія (35 тис. га, 450 тис. т), Італія (12 тис. га, 150 тис. т), Великобританія (8 тис. га, 100 тис. т), Польща (7,5 тис. га, 100 тис. т).

Між окремими країнами спостерігаються значні відмінності в обсягах споживання броколі. Так, у Великобританії середнє споживання становить близько 5 кг на одного жителя, у США – від 3 до 4 кг, в Японії, Німеччині та

скандинавських країнах – близько 2 кг. В інших європейських країнах воно складає всього кілька грамів, а в інших країнах світу середнє значення наближається до нуля [3].

В Україні капуста броколі, на жаль, є малопоширеною і недостатньо вивченою культурою, хоча в останні роки і намітилася тенденція до збільшення її посівних площ. Зростають і сортові ресурси цієї культури, занесені до Державного реєстру сортів рослин, придатних для поширення в Україні. Так, у 2013 р. Держреєстр містив 12, у 2017 р. – 19, а у 2019 р. – 27 сортів і гібридів броколі. Безперечно, за цією культурою – майбутнє аграрної науки України.

Література

1. Брокколи. Польза и вред. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=LW5YfM4IHrc>.
2. Пашков М.К. Брокколи – кладезь витаминів и минеральных веществ. URL: <http://www.tiensmed.ru/news/brokkoli1.html>.
3. Фролова О., Тареева М. Брокколи. Вкус и польза от природы: IV Международная конференция, посвященная вопросам потребления брокколи, 7-8 октября 2014 г. Польша, г. Сероцк. *Овощи России*. 2014. № 4 (25). С. 88-93.

ДО ВИТОКІВ ЗАСНУВАННЯ І СТАНОВЛЕННЯ ДОСЛІДНОЇ СТАНЦІЇ «МАЯК» ІОБ НААН (З НАГОДИ 45-РІЧЧЯ УСТАНОВИ)

Позняк О.В., м.н. співробітник

Дослідна станція «Маяк» Інституту овочівництва і баштанництва НААН,
с. Крути, Чернігівська обл.

Дослідній станції «Маяк» Інституту овочівництва і баштанництва НААН (початкова назва - Селекційно-дослідна станції «Маяк») цього річ виповнюється 45 років від часу заснування. Створена в насінницькому радгоспі ім. Котовського в с. Крути Ніжинського району Чернігівської області (за наказом Міністерства