

## СПЕЦИФІЧНІ ЗАВДАННЯ В СЕЛЕКЦІЇ СОЇ ОВОЧЕВОЇ

Білявська Л.Г., Діянова А.О.,

Полтавська державна аграрна академія (м. Полтава)

*E-mail: bilyavska@ukr.net*

Соя як універсальна культура відрізняється унікальною якістю насіння, економічністю та різноманітністю її застосування.

Насіння сої містить фізіологічно повноцінний для людини білок (у 1,5–2 рази більше, ніж у м'ясі і в 3–4 рази більше ніж у пшениці, просі, ячмені, кукурудзі). Білок сої є подібним до білків тваринного походження тому що містить всі незамінні амінокислоти, добре засвоюється. Насіння сої містить і жири. Соева олія засвоюється на 98%. У сої міститься більше 20% вуглеводів, багато мінеральних речовин – фосфор, калій, кальцій, залізо, кобальт, мідь, йод та ін. Сою вважають єдиним природним джерелом лецитину, містить фосфатиди, пектин. Вона містить великий набір вітамінів: В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>3</sub>, В<sub>6</sub>, D<sub>2</sub>, Е, Р<sub>1</sub>, РР, С, К, U, провітаміну А.

Поряд із використанням зернових сортів доволі актуальним є виведення сої овочевої. Розвиток нового для України напряму використання цієї культури сприятиме поліпшенню харчування та оздоровленню нації, а також збільшенню експорту цієї культури.

Крім загальних завдань, у селекції сортів сої всіх напрямів використання (таких як економічно вигідна висока і стабільна за роками врожайність у конкретних ґрунтово-кліматичних умовах; високий якісний склад продукції; стійкість проти комплексу шкідливих організмів; висока технологічність вирощування і збирання) є специфічні для певного напряму використання.

Сорти сої овочевої повинні відповідати наступним специфічним вимогам:

- Колір бобів та насіння – темно-зелений;
- Насіння повинно мати хороший смак, запах, текстуру;
- Опущення – слабке або відсутнє;
- Кількість насінин у бобі – більше двох, насіння повинно бути без дефектів;

- Вміст цукрози у насінні технічної стиглості (фаза розвитку R6- R7) – вище 10%;
- Довжина бобу – більше 5 см., а ширина – більше 1,4 см;
- Насінневий рубчик – світлий або сірий;
- Високий вміст водорозчинних фракцій білка;
- Підвищений вміст фітинової кислоти;
- Маса 1000 біологічно стиглих насінин – більше 300 г.
- Колір насінневої оболонки стиглого насіння – жовтий, зелений, коричневий, чорний.

Порівняно з горохом овочевим (*Pisum sativum* L.), соя овочева багатша на білок, жири (без холестерину), фосфор, кальцій залізо, тіамін, рибофлавін, вітамінами А, В<sub>1</sub> Е та С, фолієву кислоту, ізофлавонони та харчові волокна. Порівняно з насінневою у сої овочевої активність інгібітору трипсину – не така висока.

Після кип'ятіння протягом 5-ти хвилин активність інгібітору трипсину знижується на дві третини. Соеві ізофлавонони, геністеїн, даїдзеїн та, в обмеженій мірі, гліцитеїн та β-глікозиди мають антиканцерогенну дію, знижуючи вірогідність виникнення раку.

У лабораторії селекції, насінництва та сортової агротехніки сої Полтавської державної аграрної академії проводять селекційну роботу з метою виведення сортів сої різних напрямів використання. Для виведення овочевих сортів шляхом гібридизації створено новий вихідний матеріал без опушення, який має широкий спектр кольору насінневої оболонки, різниться за масою 1000 насінин (150 – 300г), тривалістю вегетаційного періоду та біохімічним складом.

Новостворені овочеві форми вивчають у різних ланках селекційного процесу з метою виведення сорту овочевого напрямку використання.

У Державному реєстрі сортів рослин, придатних для поширення в Україні, відсутні сорти сої овочевої. В Україні поки що це – новий напрям використання цінної стратегічної культури світового землеробства. Тому, цей інноваційний напрям у селекції сої є перспективним, а отриманий селекційний матеріал може стати родоначальником сортів нового покоління.