

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
University of Opole (Poland)
International Slavis University (Macedonia)
Cooperative Trade University of Moldova
Institute of Soil Science and Plant Cultivation
State Research Institute (Poland)**

Кафедра рослинництва

**МАТЕРІАЛИ VI МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

**Актуальні напрями та проблематика у
технологіях вирощування продукції
рослинництва**

25 травня 2026 року

**Полтава
2026**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
University of Opole (Poland)
International Slavis University (Macedonia)
Cooperative Trade University of Moldova
Institute of Soil Science and Plant Cultivation State Research Institute
Department of Forage Crop Production



Актуальні напрями та проблематика у технологіях вирощування продукції рослинництва

Матеріали VI Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції

25 травня 2026 року

УДК 631.5:631.8:633

ISBN 978-617-8466-56-5

Актуальні напрями та проблематика у технологіях вирощування продукції рослинництва: матеріали VI Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (25 травня 2026 року, м. Полтава). / Редкол.: В.В. Гангур (відп. ред.) та ін. Полтава: ПДАУ, 2026. 147 с.

У збірнику тез висвітлено результати досліджень, які присвячені сучасним аспектам із розв'язання проблемних питань в аграрній науці, зокрема біологізації рослинництва, інноваційним заходам у технологіях вирощування сільськогосподарських культур. Видання адресоване науковим та науково-педагогічним працівникам, аспірантам, здобувачам вищої освіти, фахівцям агрономічної служби агроформувань різного виробничого напрямку.

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ

Микола МАРЕНИЧ – директор навчально-наукового інституту агротехнологій, селекції та екології, доктор сільськогосподарських наук, професор;

Володимир ГАНГУР – завідувач кафедри рослинництва, доктор сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник;

Любов МАРІНІЧ – доцент кафедри рослинництва, кандидат сільськогосподарських наук;

Людмила ЄРЕМКО – доцент кафедри рослинництва, кандидат сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник;

Ольга БАРАБОЛЯ – доцент кафедри рослинництва, кандидат сільськогосподарських наук, доцент;

Віктор ЛЯШЕНКО – доцент кафедри рослинництва, кандидат сільськогосподарських наук, доцент;

Микола ШЕВНІКОВ – професор кафедри рослинництва, доктор сільськогосподарських наук, професор;

Сергій ФІЛОНЕНКО – доцент кафедри рослинництва, кандидат сільськогосподарських наук, доцент;

Ольга БАРАБОЛЯ – доцент кафедри рослинництва, кандидат сільськогосподарських наук, доцент;

Світлана ШАКАЛІЙ – доцент кафедри рослинництва, кандидат сільськогосподарських наук, доцент;

Ольга МІЛЕНКО – доцент кафедри рослинництва, кандидат сільськогосподарських наук, доцент;

Олександр АНТОНЕЦЬ – доцент кафедри рослинництва, кандидат сільськогосподарських наук, доцент;

Марина АНТОНЕЦЬ – доцент кафедри рослинництва, кандидат психологічних наук, доцент;

Олександр ЛЕНЬ – старший викладач кафедри рослинництва, кандидат сільськогосподарських наук.

Відповідальність за зміст поданих матеріалів, точність наведених даних і відповідність принципам академічної доброчесності несуть автори. Матеріали видані в авторській редакції.

Рекомендовано до друку на засіданні кафедри рослинництва ННІ агротехнологій, селекції та екології ПДАУ, протокол № 25 від 25.05.2026

© Автори тез, включені до збірника, 2026

Васильєва Ю. В.	82
Моніторинг і оцінка шкідливості галових кліщів у насадженнях горіха волоського	
Баган А.В.	84
Особливості використання мавританських газонів у ландшафтному дизайні	
Шакалій С. М.	86
Зберігання та переробка пряної культури – фенхель (<i>Foeniculum vulgare</i>)	
Кутовенко В.Б., Гавриленко Р.О.	89
Біометрична оцінка сортів салату посівного (<i>Lactuca sativa</i> L.) в умовах Київської області	
Ярош А.В., Рябчун В.К.	91
Вихідний матеріал для селекції сортів пшениці твердої озимої стійких до патогену септоріозу листя та піренофорозу	
Глуценко Л.Д., Лень О.І., Тоцький В.М.	94
Інтенсивність водоспоживання рослин соняшнику за різного насичення ним сівозмін	
Гасанова І. І., Астахова Я. В., Завалипіч Н. О.	96
Формування урожайності пшениці озимої за пізньої сівби після соняшнику	
Насіковський В.А., Насіковський О.П.	98
Товарна оцінка цибулин часнику вирощених в умовах Лісостепової зони України	
Шувар А.М., Сидорук Г.П., Винниченко В.В.	100
Роль бобових культур у біологізації землеробства та відтворенні родючості ґрунтів в Україні	
Ящук Т. С., Самець Н. П., Довгань О. М.	103
Особливості продукційного процесу сучасного українського сортименту ячменю ярого	
Кирпа М.Я., Козарійчук Д.В.	106
Способи післязбиральної обробки та якості насіння кукурудзи в умовах насінницького господарства	
Кирпа М.Я., Буряк І.І., Терещенко В.О.	108
Фізико-механічні властивості насіння кукурудзи та їх значення у технологіях сепарування	
Рибальченко А.М.	111
Вплив технології вирощування на продуктивний потенціал нуту	
Roman Lysyuk, Lesya Burko	114
The role of sorghum in post-war soil recovery and phytoremediation	
Чабан В.І., Десятник Л.М.	118
Продуктивність семипільної сівозмін залежно від удобрення та обробітку ґрунту в умовах Степу	

- активне розмноження квітучих рослин на сусідніх ділянках шляхом осипання насіння;
- проблема відновлення газону (проведення підсіву однорічних квітникових рослин щороку).

Таким чином, актуальним є використання мавританських газонів для заміських садиб, великих паркових зон, фруктових садів або дачних ділянок у стилі натургарден. Краще його формувати локально: уздовж парканів, навколо деревної рослинності або на схилах.

Бібліографічний список

1. Горбенко Н.Є. Формування газонів на території Ботанічного саду. *Науковий вісник НЛТУ України*. 2013. Вип. 23.2. С. 52–56.
2. Коваленко С.І. Луківництво і газони: навчальний посібник для студентів спеціальності «Садово-паркове господарство». Суми: СНАУ, 2021. 135 с.
3. Швиденко І.М. Газони і луківництво: курс лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання за спеціальністю 206 «Садово-паркове господарство». Харків, 2024. 00 с.

УДК 633.812:664.8.03

ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКА ПРЯНОЇ КУЛЬТУРИ – ФЕНХЕЛЬ (*FOENICULUM VULGARE*)

Шакалій С. М., к. с.-г. н., доцент, доцент кафедри рослинництва
Полтавський державний аграрний університет

Останнім часом значну увагу українські вчені приділяють дослідженням з вивчення органічної технології вирощування пряних рослин. Найбільше значення мають рослини, які стійкі до несприятливих зовнішніх умов, забезпечують найбільшу врожайність з отриманням високоякісної сировини. Саме до таких культур належить важлива ефіроолійна лікарська рослина – фенхель звичайний [1].

Фенхель – це універсальна пряна культура, яка цінується за свій виражений солодкуватий, пряний аромат та анісовий присмак. Його використовують як прянощі в кулінарії, а також як лікарську рослину завдяки корисним властивостям для травлення.

Основні значення фенхелю як пряної культури:

1. Кулінарне застосування
 - Спеції (насіння): насіння фенхелю (плоди) використовують при консервуванні та маринуванні овочів (огірків, помідорів), додають у соуси, маринади, ковбаси та сосиски.
 - Пряна трава (зелень): свіже листя додають у салати, перші страви (супи, борщі, солянки) та другі страви з овочів, риби та м'яса.

- Овочева культура: використовують соковиті качани (черешкові основи) у сирому, тушкованому або запеченому вигляді, наприклад, у сицилійському салаті з апельсином.

- Випічка: насіння додають у хліб, булочки та печиво для надання солодкуватого аромату.

2. Лікарсько-профілактичне значення

- Покращення травлення: фенхель посилює секрецію шлункового соку та покращує перистальтику кишечника, допомагаючи при здутті.

- Лікувальні властивості: має антибактеріальну, протизапальну та спазмолітичну дію.

- Чай та настої: насіння використовують для приготування чаю, який заспокоює шлунок та покращує травлення після їжі.

3. Культурні та харчові особливості

- Смаковий профіль – нагадує аніс або солодкий кріп, що додає стравам свіжості.

- Використання в дієті – знижує рівень холестерину та допомагає контролювати вагу.

Фенхель звичайний — одна з найдавніших пряних рослин, популярна завдяки поєднанню аромату, смаку та користі для здоров'я.

Зберігання фенхелю залежить від того, яку саме частину рослини ви хочете зберегти — соковиту цибулину, зелень чи насіння.

1. Свіжа цибулина (качан). Фенхель досить швидко втрачає вологу, тому головне завдання – зберегти його хрустким. У холодильнику: загорнути цибулину в паперовий рушник, а потім покласти у поліетиленовий пакет із невеликими отворами для вентиляції. У відділі для овочів він зберігатиметься до 7–10 днів.

У воді – якщо плануємо використати фенхель найближчими днями, можна поставити його зрізом у ємність із невеликою кількістю води (як букет), але тримати все одно в прохолоді [1].

2. Свіжа зелень – зелене листя в'яне дуже швидко (вже за добу). Зберігати зелень окремо в герметичному контейнері або пакеті в холодильнику не більше 2–3 днів.

3. Тривале зберігання (заготівля)

- Заморожування – цибулину можна нарізати скибочками, бланшувати в окропі 2 хвилини, охолодити в льодяній воді та заморозити. Так вона збереже смак до 6 місяців.

- Сушіння – зелень фенхелю сушать у затінку на повітрі або в дегідраторі. Сушений фенхель ідеально підходить для рибних супів.

- Насіння – найменш вибагливе. Після повного дозрівання та висихання парасольок насіння обмолочують і зберігають у скляних герметичних банках у темному місці. Свій аромат воно зберігає до 2 років.

Переробка насіння фенхелю спрямована на максимальне вилучення або збереження його головного активного компонента – ефірної олії (анетолу).

Ось основні етапи та методи переробки насіння:

1. Первинна підготовка (післязбиральна обробка) – перш ніж насіння потрапить на переробку, воно має пройти три стадії:

- Очищення – видалення залишків плодоніжок, пилу та порожнього насіння за допомогою повітряних сепараторів та решіт.

- Сушіння – якщо вологість насіння вища за 12%, його досушують у затінку або в сушарках при температурі не вище 35–40°C. Перегрів призведе до випаровування ефірних олій.

- СОРТУВАННЯ – калібрування насіння за розміром та кольором для виділення вищого сорту (ціле, велике насіння).

2. Екстракція ефірної олії (Промисловий метод) – це найпоширеніший спосіб глибокої переробки.

- Парова дистиляція – через подрібнене насіння пропускають гарячу пару. Пара підхоплює молекули ефірної олії, після чого суміш охолоджується, і олія відділяється від води.

- Вихід: з 1 тонни насіння отримують приблизно 20 - 40 кг ефірної олії (залежно від сорту).

3. Подрібнення та виготовлення порошку – насіння переробляють на молоту спецію або компоненти для сумішей (наприклад, каррі або «5 спецій»).

- Кріогенне подрібнення – щоб аромат не зник під час нагрівання ножів млина, насіння часто подрібнюють при низьких температурах.

4. Фармацевтична переробка – насіння фенхелю є основою для багатьох лікарських засобів: виготовлення екстрактів: спиртові або водні витяжки для сиропів від кашлю. Кропова вода: Концентрат олії фенхелю змішують зі стерильною водою у співвідношенні 1:1000. Чайні суміші: насіння проходить стадію грануляції або простого фасування в пакетики для фіточаїв.

5. Пресування (Жирна олія) – окрім ефірної олії, насіння містить до 20 % жирної олії. Після вилучення ефірних компонентів насіння можуть піддавати пресуванню для отримання технічної або кормової олії. Шрот – те, що залишається після віджиму, - це цінний концентрований корм для тварин, багатий на білок.

Бібліографічний список:

1. Строяновський В. С. Урожайність і якість плодів фенхелю звичайного залежно від технологічних факторів в умовах Лісостепу Західного. Таврійський науковий вісник. 2018. № 101. С. 116–120.