

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ**

**МАТЕРІАЛИ**  
**студентської наукової конференції**

*16-17 квітня 2020 рік*

**Том II**

**Полтава**

## ОСОБЛИВОСТІ ЗБЕРІГАННЯ ЦИБУЛІ РІПЧАСТОЇ

*Сліпченко І.,  
здобувач вищої освіти СВО «Магістр»  
факультету агротехнологій та екології  
Науковий керівник - Бараболя О.В., к.с.-г.н.,  
доцент кафедри рослинництва*

Цибуля ріпчаста належить до одних з основних овочевих культур, які використовуються у свіжому, вареному, смаженому вигляді, вона незамінна для приготування та ароматизації найрізноманітніших страв. Поживність цибулі визначається наявністю в її складі цукрів (6-12%), білка (3-4%), а також високоцінних для харчування людини солей кальцію, калію, фосфору, заліза, цинку, алюмінію, міді та інших елементів. Крім того, ця культура має високий вміст вітамінів А, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, а також - вітаміну С, в якого в листі міститься до 35-90 мг, а в цибулинах - 4-10 мг на 100 г сирової речовини. Слід відзначити, що у цибулі є фітонциди - речовини, вбиваючі хвороботворні бактерії, тому вона дуже корисна для здоров'я людини [1].

Цибуля - цінна овочева рослина, що вживається свіжою і як приправа, а протязі року. Найбільш поширені сорти гострої цибулі в Україні - Сквирська, Стригунівська носівська, Золотиста, Чоботарська місцева, Павлоградська, Марківська місцева, Чернігівська.

Цибуля має гострі, напівгострі та солодкі сорти. Виведено безліч сортів, що розрізняються на смак і кількістю цибулин, а також скоростиглістю. Гострі сорти вирощують у дворічній культурі, солодкі та напівгострі в умовах України в однорічній.

Підготовка до зберігання має бути правильною.

Цибуля дуже корисний овоч, який здатний захистити людину від різних хвороб. Але сам він досить вразливий і може захворіти навіть лежачи на полиці в підвалі.

Правильна підготовка цибулі до зберігання - це запорука того, що урожай долежить у цілісності до весни. До цього етапу потрібно дуже серйозно підійти [2].

При дотриманні певних умов цибулю можна зберігати протягом усієї зими складнощів у цьому немає, але навіть невелике відхилення від правил зберігання може призвести до псування врожаю.

Найкраще зберігаються пізні і гострі сорти сорти. Солодкі ж значно схильні до хвороб і є більш вимогливими.

Закладають на зберігання сорти з хорошою генетично обумовленою лежкістю. Цибуля, призначена для зберігання, повинна бути зрілою і добре присушеною. Викопану цибулю залишають у полі на 1-2 тижні для дозрівання і просушування, потім цибуля проходить післязбиральну обробку (відділення від

землі, засмічених домішок, дрібних фракцій), далі прямує на сушку і прогрівання.

Лежкість цибулі залежить також від її визрівання. Повне визрівання характеризується наявністю сухих лусок, всиханням листя і шийки, високим вмістом сахарози. Така цибуля зберігається довше і менше уражується хворобами.

Частково хвору цибулю можна оздоровити. Для цього знімають шар луски до чистої цибулини, в процесі зберігання вона знову покриється сухими лусочками.

Т Цибулю усіх генерацій без листя безпосередньо після збирання необхідно просушити вентиляційним повітрям за температури +25...+30 °С. тривалість просушування не повинна перевищувати 72 години.

Існує кілька способів розміщення цибулі в сховищах:

- навалом;
- у дерев'яних або пластикових ящиках;
- у контейнерах;
- у лотках;
- у панцерних сітках;
- в мішках.

Коробки та ящики, що використовуються для зберігання, повинні мати отвори для вентиляції. Поліетиленові пакети для тривалого зберігання не використовуються. Вони не пропускають повітря, тому овочі і гниють.

Щоб уникнути неприємних моментів під час зберігання, потрібно здійснювати періодичну перевірку: виконувати сортування і прибирати зіпсовані цибулини, щоб вони не нашкодили іншим. Якщо цибуля посиріла, її необхідно просушити і помістити в іншу тару[3].

Варто відзначити, що існує багато сортів цього овочу, які абсолютно по-різному зберігаються. Найбільш нестійкими сортами для зберігання цибулі є білі або червоні. Вони рідко зможуть долежати до весни. Для «зимівлі» найкраще підійде жовтий сорт. Він краще переносить температурні зміни і менше псується. Також він добре зберігає свої смакові якості.

**Закладання на зберігання.** Обов'язково потрібно точно розрахувати час, оскільки чим більше урожай перебуває у землі, тим вища ймовірність того, що він може повторно прорости.

При збиранні цибулі з грядки необхідно її не пошкодити. Тому що механічні пошкодження порушують структуру цибулини і сприяють її гниттю. Через те, що різні сорти цибулі зберігаються по-різному, при закладанні її на зберігання необхідно розділити. Періодично необхідно спостерігати за процесом збереження цибулі. Потрібно відразу відкидати підозрілі або надгнилі цибулини. Це вбереже запаси від подальшого псування. Якщо цибуля масово почала псуватися, варто заново її ретельно висушити [1,2].

При зберіганні врожаю треба враховувати, що між цибулинами має бути невеликий простір для повітря. Тому не слід накладати її занадто товстим шаром або в тару, яка буде пропускати повітря всередину.

Для того щоб в середину не потрапляла волога, можна продукт пересипати шаром крейди або ж лущинням, яке залишиться при збиранні та сортуванні цибулі.

**Холодний спосіб зберігання.** Цибуля ріпчаста здатна переносити вплив негативних температур протягом тривалого часу. Виходячи з такої біологічної особливості рослин, для продовольчих цілей товарні цибулини зберігають переважно холодним способом.

Перед закладанням на зберігання продукцію поміщають у холодні камери з температурою 0 °С на 3-4 тижні. За цей період у цибулин утворюється щільна суха луска. По закінченню загартування температуру поступово знижують до -2...-4 °С, додаючи щодня по 0,5 °С. Без заморожування найбільш ефективний режим зберігання гострих сортів за температури -1.-3 °С. Для напівгострих і солодких сортів рекомендується температура близька до 0 °С та низька відносна вологість повітря (до 65-70%)[3].

Страшним ворогом для цибулі є вологість. Вологість понад 70% виводить цибулину зі стану спокою і вона зростає, після чого загниває. Тому повітря у сховищі має бути помірно вологим.

Продовольчу цибулю зберігають у холодильниках і звичайних сховищах. У холодильнику зберігають цибулю, призначену для весняно-літнього споживання, розміщуючи її в ящиках і використовуючи піддони. Цибулею для осінньо-зимового споживання займають звичайні сховища, де при посиленій вентиляції у безморозний період температуру повітря підтримують мінімальну[2].

Існує три способи зберігання цибулі різних температурних режимів:

- холодний
- теплий;
- комбінований (холодно-теплий).

При холодному способі продовольчу цибулю зберігають за температури -3.0 °С. строк зберігання при такому режимі сягає 240 діб. Загальні втрати при таких умовах найменші.

При теплому способі цибулю зберігають в основний період при +18...+22 С і відносній вологості повітря 60.70 %. Таким чином цибуля може зберігатися протягом 120 діб.

При холодно-теплому способі: восени до настання стійких холодів у сховищі підтримують температуру +18.+22 °С, потім цибулю охолоджують і зберігають при -3.0 °С. У відлигу і навесні цибулю переводять на теплий спосіб зберігання. Комбінований спосіб більш економічний, ніж теплий. Строк зберігання сягає 90 діб.

Під час зберігання цибулі необхідно пам'ятати про те, що врожай може уражуватися хворобами та шкідниками, що можуть значно зменшити кількість закладеного на зберігання врожаю.

#### **Список використаних джерел**

1. Духін Є. О. Вплив інкрустації насіння на схожість та урожайність цибулі ріпчастої. Овочівництво і баштанництво. 2013. Вип. 59. С. 97-100.

2. Животков Л. О., Медведовський О. К. Ресурсозберігаюча і екологічно чиста технологія вирощування лука. Київ: Урожай, 1992. 125 с. С. 53-60.

3. Музика Л. П. Вплив доз, строків та способів внесення мінеральних добрив на врожайність цибулі-ріпки при однорічному вирощуванні. Овочівництво і баштанництво. Харків, 2002. Вип. 47. С. 366-370.

## **ФОРМУВАННЯ ПРОДУКТИВНОСТІ КУКУРУДЗИ ЗА РІЗНОЇ ЗАБЕЗПЕЧЕНОСТІ ЕЛЕМЕНТАМИ МІНЕРАЛЬНОГО ЖИВЛЕННЯ**

*Бибик І.М.,*

*здобувач вищої освіти СВО «Магістр»*

*факультету агротехнологій та екології*

*Науковий керівник - Єремко Л.С., кандидат*

*сільськогосподарських наук, ст. н.с.*

Кукурудза є однією з найважливіших культур світового виробництва зернової продукції, із продовольчим, кормовим та технічним напрямками використання.

Генетично обумовлений потенціал продуктивності сучасних гібридів може перевищувати 12-18 т/га, однак внаслідок недотримання елементів технології вирощування, їх потенційні можливості використовуються лише на 30- 50 % [1].

Інтенсивність продукційного процесу кукурудзи може істотно змінюватися під дією ряду факторів навколишнього середовища, серед яких вагому роль відіграють гідротермічний режим, відносна вологість повітря, наявність доступних поживних речовин у ґрунті впродовж вегетаційного періоду.

Найважливішим резервом стабілізації валових зборів зерна кукурудзи є створення та широке впровадження у виробництво високопродуктивних гібридів, що характеризуються високим рівнем адаптаційної здатності до впливу несприятливих абіотичних та біотичних чинників навколишнього середовища та високим рівнем вологовіддачі зерна у процесі його достигання.

Адаптація рослин до нових умов середовища досягається завдяки модифікаційній та генотиповій мінливості, тобто шляхом перебудови комплексу фізіолого-біохімічних та морфо-анатомічних ознак самої рослини в онтогенезі і створення нових норм реакції в філогенезі за дії комплексу несприятливих екзогенних факторів [2].

Підвищити реалізацію генетичного потенціалу продуктивності сучасних гібридів можна шляхом розробки і вдосконалення агротехнологічного процесу їх вирощування.

Один з найважливіших факторів, що впливають на ріст і розвиток рослин кукурудзи є мінеральне живлення. Разом з фотосинтезом воно становить єдиний процес обміну речовин між рослиною і навколишнім середовищем.