

водства и позволяют получать качественный готовый продукт. Физико-химические и органолептические показатели готовых образцов пива соответствуют нормативным показателям, предъявляемым к его качеству.

УДК 633.11«324»:631.526.329(476)

РЕЗУЛЬТАТЫ ОЦЕНКИ КОЛЛЕКЦИОННОГО ПИТОМНИКА МЯГКОЙ ОЗИМОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ СЕЛЕКЦИИ СОРТОВ МАКАРОННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Мирский Д.М.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Создание высокопродуктивных сортов интенсивного типа, обладающих комплексом хозяйственно-полезных признаков и свойств в значительной степени зависит от селекционной ценности исходного материала и методов селекции. В настоящее время в коллекционном питомнике УО ГГАУ выращивается более 100 сортов и сортообразцов, отличающихся по своим хозяйственно-биологическим характеристикам.

В настоящее время в Республике Беларусь отсутствуют сорта мягкой озимой пшеницы макаронного назначения, поэтому целью наших исследований являлась хозяйственно-биологическая оценка исходного материала мягкой озимой пшеницы по технологическим свойствам для селекции сортов мягкой озимой пшеницы макаронного назначения.

Исследования проводились в 2009-2010 гг. на опытном поле УО «ГГАУ» по общепринятой методике для мягкой озимой пшеницы.

Согласно СТБ 1963-2009 «Изделия макаронные. Общие технические условия» для получения макаронных изделий используют твердую и мягкую высокостекловидную пшеницу с содержанием клейковины не менее 28% и белка – не менее 11,5% [1].

Анализ качества зерна пшениц, выращиваемых в Республике Беларусь, показывает, что в нашей стране возделываются в основном мягкие среднестекловидные и низкостекловидные сорта с невысоким содержанием белка и клейковины. Селекционерами создается много новых высокопродуктивных сортов, перечень которых постоянно растет. До настоящего времени еще не проводились исследования мягкой озимой пшеницы в качестве сырья для производства макаронных изделий.

При проведении оценки исходного материала в коллекционном питомнике по показателю общая стекловидность 50% исследованных образцов и относятся к группе средне- и высокостекловидных. Среди них можно выделить такие, как Ольвия, Кобра, Конвеер, Зарица и Принеманская. По содержанию белка наибольший интерес в качестве исходного материала представляют сорта Ритмо, Центос и Ядвися. Около 10% изученных образцов содержат клейковины 28% и больше, среди них Принеманская, Рогнал, Легенда.

Не все изучаемые образцы мягкой озимой пшеницы могут оказаться пригодными для использования в качестве сырья макаронных изделий, однако их можно рассматривать как источник отдельных ценных признаков.

ЛИТЕРАТУРА

1. Изделия макаронные. Общие технические условия: СТБ 1963-2009 – Введ. 01.07.2010. – Минск: Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации: Беларус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2010. – 38 с.
2. Государственная программа укрепления аграрной экономики и развития сельских территорий на 2011-2015 годы / <http://mshp.minsk.by/programms>;

УДК 634.13.634.232.634.233

ВЛИЯНИЕ СОРТО-ПОДВОЙНЫХ КОМБИНАЦИЙ НА РОСТ И РАЗВИТИЕ ВИШНИ, ЧЕРЕШНИ, ГРУШИ

Мисюк Е.М., Синкевич И.А.

РУП «Гродненский зональный институт растениеводства НАН Беларуси»
г. Щучин, Гродненская область, Республика Беларусь

По оценке сорто-подвойных комбинаций плодовых культур изучения проводили по следующим культурам: вишня, черешня и груша.

Объектами исследований являются сорта вишни: Гриот белорусский, Ровесница, Молодежная, Ливенская, Лутувка, Гроняста, сорта черешни: Медуница, Наслаждение, Теремошка, Тютчевка, Ванда, Техлован, подвои: ЦП-1, Антипка. Сорта груши: Завея, Кудесница, Просто Мария, Лукасувка, Давид, Юта, подвои: груша дикая лесная, сеянец айвы обыкновенной.

Неблагоприятные погодные условия в изучаемый период способствовали развитию коккомикоза. У сортов вишни независимо от типа подвоя сильнее всего поражаются сорта Молодежная и Лутувка – 3,0 балла. Минимальное поражение наблюдалось у сорта Гроняста – 1,0 балл. У остальных изучаемых сортов – 1,5-2,0 балла.

У всех сортов вишни рост побегов заканчивался в третьей декаде июня. Длина однолетнего прироста на подвое ЦП-1 у сортов Гриот