

УДК 634.11:631.81.095.337

**ВЛИЯНИЕ НЕКОРНЕВОГО ВНЕСЕНИЯ
БИОРАЦИОНАЛЬНОГО АКТИВАТОРА УСТОЙЧИВОСТИ
(ФИТОВИТАЛ) В СИНЕРГИЧЕСКОМ СОЧЕТАНИИ
С МИКРОУДОБРЕНИЯМИ НА СОХРАННОСТЬ
ПЛОДОВ ЯБЛОНИ ПРИ ХРАНЕНИИ**

Марцинкевич Д.И., Криворот А.М.

РУП “Институт плодородства”

п. Самохваловичи, Республика Беларусь

Современный рынок предлагает огромное количество удобрений и средств защиты растений, в состав которых входят различные макро- и микроэлементы, активаторы устойчивости, регуляторы роста. Однако стоимость импортируемых препаратов для плодовых культур, допущенных к использованию на территории РБ, достаточно высока. Одновременно при чрезмерном увлечении в использовании химических средств защиты сада или применении высоких их концентраций возрастает опасность превышения предельно допустимых норм ядовитых для человека химических веществ в убранных плодах. Поэтому необходимо проводить изучение разрабатываемых в республике активаторов устойчивости и средств защиты растений с целью выделения наиболее дешевых, экологически безопасных и в то же время оказывающих положительный эффект на урожайность и сохранность продукции.

Цель исследований – изучение пригодности отечественного активатора устойчивости в синергическом сочетании с макро- и микроэлементами для защиты плодов яблони от поражения физиологическими и грибными заболеваниями в процессе длительного хранения.

В качестве биорационального активатора устойчивости использовали препарат Фитовитал, разработанный в ГНУ “Институт биоорганической химии НАН Беларуси”. По своему составу Фитовитал – это экологически чистое минеральное микроудобрение, содержащее водорастворимые соли биологически активных микроэлементов в оптимальных соотношениях, которые оказывают благоприятное влияние на урожайность и лежкоспособность плодов [1;2].

В качестве микроудобрений применяли растворы борной кислоты (0,2%) и хлорида кальция – (0,5-1%).

Результаты исследований показали, что некорневая обработка плодов в период вегетации активатором устойчивости Фитовитал отдаленно и в синергическом воздействии с кальцием увеличивает коли-

чество стандартной продукции после периода хранения по сравнению с контролем (без обработок).

Применение Фитовитала отдельно и в сочетании с кальцием практически полностью предохраняет плоды от горькой ямчатости в период длительного хранения.

ЛИТЕРАТУРА

1. Melnik, V. Skład mineralny i zdolność przechowalnicza jabłek, traktowanych wapniem po zbiorze / V. Melnik // Odżywianie mineralne i zdolność przechowalniczą owoców: Materiały konferencji. – Warszawa-Ursynów, 1991. – S. 7.
2. Wojcik, P. Wpływ dokarmiania pozakorzeniowego jabłoni (*Malus domestica* Borkh.) I sliw (*Prunus domestica* L.) wapniem oraz borem na jacość owoców / P. Wojcik. – Skierniewice: Graf-Sad, 2003. – 25 s.

УДК:633.791:631.5

ВЛИЯНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ АГРОТЕХНИКИ НА КАЧЕСТВО ШИШЕК ХМЕЛЯ

Милоста Г.М., Регилевич А.А.

УО «Гродненский Государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Многие технологические приемы при возделывании хмеля направлены на получение не только высоких, но и качественных урожаев шишек хмеля в соответствии с требованиями пивоваренной промышленности. Пивоваренные качества хмеля определяются количеством горьких веществ в шишках хмеля, соотношением между количеством α - и β -кислот и их компонентным составом. Исследования проводились в УО СПК «Путришки» Гродненского района в 2006-2008 гг. Анализ образцов проводился в Польше в г. Пулавы в лаборатории Instytutu naukowców sztucznych. Определялось содержание в шишках α - и β -кислот и их компонентный состав (когумулон, гумулон, адгумулон, колумулон, аддупулон и лупулон).

Установлено, что почвенно-климатические условия нашей республики благоприятны для формирования не только высокого, но и качественного урожая шишек. Качественные показатели сортов хмеля Hallertauer Magnum и Magynka, выращенных в западном регионе Беларуси, по содержанию α - и β -кислот, когумулона и др. соответствуют требованиям пивоваренной промышленности.

Содержание когумулона соответствует требованиям пивоваренной промышленности (не более 30%) для получения качественного пива. Доля когумулона в α -кислоте для сорта Hallertauer Magnum со-