

6. Козлова Л.Г., Шкуратова И.А. Применение вермикулита курам-несушкам // Здоровье, разведение и защита мелких домашних животных. Уфа, 2001. С. 3-8.

7. Кхан М.Д. Применение вермикулита при ограниченном кормлении яичных кур: автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук. Л.-Пушкин, 1987. С. 15-16.

8. Жунусов Р.С., Ульянова А.Д. Совершенствование технологии производства комбикормов: сборник научных трудов «Использование минерала вермикулита в комбикормовой промышленности». Алматы: НИЦ «Бастау», 1996. С. 56-61.

УДК 631.635

Євтушенко О. Т., канд. с.-г. наук

Херсонський державний аграрно-економічний університет

e-mail: semen_olga@ukr.net

ГАРБУЗ МУСКАТНИЙ – ЦІННИЙ ПРОДУКТ ХАРЧУВАННЯ

У щоденному раціоні значної частки населення України існує дефіцит вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон та інших нутрієнтів, що призводить до зниження працездатності, загальної резистентності організму до захворювань і несприятливих факторів довкілля. Найважливішим завданням організації харчування населення надалі залишається, поряд із підвищенням його якості, раціональне використання місцевих ресурсів і, в першу чергу, овочів як основних джерел біологічно активних речовин.

Серед овочевих культур, які вирощують в Україні, важливе місце завдяки хімічному складу посідає гарбуз. Різні види і сорти гарбузів мають характерні морфологічні і фізіологічні особливості зрілих плодів. Харчова, дієтична, профілактична їх цінність беззаперечна. Причому у теперішніх екологічних умовах значно зростає потреба в екологічно безпечних, дешевих продуктах баштанництва, зокрема гарбузів.

Отже, для сучасної України проблема отримання якісної, натуральної, екологічно безпечної продукції є пріоритетною, оскільки вона безпосередньо пов'язана зі здоров'ям та тривалістю життя населення країни.

Гарбуз має велике харчове і кормове значення. Його біохімічний склад схильний до значних коливань залежно від ботанічного виду, сорту, умов вирощування та інших факторів. Продукція цієї культури може вживатися як у натуральному вигляді, так і у вигляді продуктів переробки (соки, повидло, джеми, порошки, олія з насіння, медичні і ветеринарні препарати) [1].

Зокрема, у м'якуші гарбуза міститься особливо багато цінного для дитячого організму вітаміну Д, який підсилює життєдіяльність і прискорює ріст дітей. В гарбузі багато солей міді, заліза й фосфору, його вживають для профілактики недокрів'я та атеросклерозу. Корисний гарбуз також при хворобах печінки й нирок. Він є регулятором травлення і завдяки великому вмісту

пектину сприяє виведенню холестерину [2].

Пектин – один з надважливіших класів біологічно активних речовин. Пектини вважаються основними рослинними речовинами, які здатні пов'язувати і виводити з організму людини іони важких та радіоактивних металів. В ряді робіт доведена дія пектину на шкідливі мікроорганізми (протей, клебсієли, стафілококи, дріжджеподібні гриби роду *Candida*, інші), що викликають різні кишкові інфекції [5].

Одержання пектину з сировини плодових і цитрусових культур в Україні проблематичне, оскільки цієї продукції не вистачає і для свіжого споживання. Тому, ефективним та дешевим джерелом харчового пектину може слугувати гарбуз. При цьому, агротехніка вирощування гарбуза дуже проста, ця рослина практично не хворіє, відзначається високою врожайністю плодів [5].

Гарбузовий м'якуш, у якому багато каротину, вітамінів С, В₁, В₂ та інших корисних для організму речовин, вживають для поліпшення функціональної діяльності кишечника [2].

Безсумнівно, будь-який вид гарбуза багатий вітамінним складом і іншими цінними властивостями. Однак особливою популярністю користується саме мускатний вид завдяки поживним і високим смаковим якостям [3]. Дуже важливо, що плоди цього виду мають тонку кору, за забарвленням подібну до забарвлення м'якуша, велику кількість м'якуша з високим вмістом каротину.

Останнім часом проблема добору сортів гарбуза є дуже актуальною для дієтичного харчування [4]. Мускатний гарбуз – найбільш теплолюбний вид, тому його сортів створено не дуже багато, в основному вони пізньостиглі. Так, у Реєстр сортів рослин України включено такі сорти гарбуза мускатного: Дюківській, Бальзам, Матільда, Полянин, Олешківський, Доля, Родзинка, Яніна та ін. [6]. Першочерговим завданням в селекції гарбуза мускатного стоїть створення скоростиглих сортів і гібридів, які стабільно б дозрівали в польових умовах північного Степу України. Для виробництва і переробної промисловості потрібні сорти з кількістю каротину в плодах не менше 12–15 мг/100 г, загального цукру – 8–10 %.

Список літератури

1. Zhang F., Jiang Z.M., Zhang E.M. Pumpkin function properties and application in food industry. *Sci Technol Food Indus.* 2000. № 21. P. 62–64.
2. Лимар А.О., Кащеев А.Я., Диденко В.П. Бахчевые культуры. К.: Аграрна наука, 2000. 330 с.
3. Кощаев А.Г. Содержание каротина в плодах тыквы зависит от сорта. *Картофель и овощи.* 2006. № 6. С. 27.
4. Діденко В.П., Діденко Т.В. Селекція кавунів і гарбузів на високий вміст в плодах біологічно-активних речовин. *Овочівництво і багтанництво.* 2005. Вип. 50. С. 98-104.
5. Колесник І.І., Заверталюк В.Ф. Новий гібрид гарбуза з підвищеним вмістом пектину. *Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції*, 4-5 березня 2021 р. Біла Церква: БНАУ, 2021. С. 14-17.
6. Державний реєстр сортів, придатних для поширення в Україні. Міністерство аграрної політики та продовольства України. URL: