



НАВЧАЛЬНО - НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ
АГРОТЕХНОЛОГІЙ, СЕЛЕКЦІЇ ТА
ЕКОЛОГІЇ

ПДАУ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут агротехнологій, селекції та екології

Кафедра селекції, насінництва і генетики

**МАТЕРІАЛИ ІІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

**“СУЧАСНІ НАПРЯМИ ТА ДОСЯГНЕННЯ
СЕЛЕКЦІЇ І НАСІННИЦТВА
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ КУЛЬТУР”**

м. Полтава, 29 березня 2024 р.

Гутянський Р.А., Кузьменко Н.В., Жижка Н.Г., Шелякін В.О. ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИРОЩУВАННЯ КЛАСИЧНИХ ГІБРИДІВ СОНЯШНИКУ ЗАЛЕЖНО ВІД УДОБРЕННЯ ТА ГУСТОТИ СТОЯННЯ РОСЛИН	74
Шапран В.С. ПРОДУКТИВНІСТЬ ТА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ЗАЛЕЖНО ВІД ЕЛЕМЕНТІВ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОЩУВАННЯ В ЦЕНТРАЛЬНОМУ ЛІСОСТЕПУ	76
Тетерещенко Н.М. АГРОТЕХНІЧНІ ЗАХОДИ ПІДВИЩЕННЯ ПРОДУКТИВНОСТІ СОЇ ЗА УМОВ НЕСТІЙКОГО ЗВОЛОЖЕННЯ	78
Голодна А.В., Грищенко Р.Є., Гордієнко М.В. НАДЗЕМНА МАСА ТА ОБЛИСТНЕНІСТЬ РОСЛИН ПРОСА ПОСІВНОГО ЗАЛЕЖНО ВІД УДОБРЕННЯ ТА ПЕРЕДПОСІВНОГО ОБРОБЛЕННЯ НАСІННЯ	81
Новостройний О.О., Кулик М.І. ФОРМУВАННЯ ВРОЖАЙНОСТІ БАКЛАЖАНА ЗА СОРТОВИМИ ОСОБЛИВОСТЯМИ	84
Жукова В.М., Кулик М.І. ФОРМУВАННЯ ВРОЖАЙНОСТІ МІСКАНТУСУ ЗАЛЕЖНО ВІД СПОСОБУ ВИРОЩУВАННЯ У ФІТОЦЕНОЗІ	86
Маренич М.М., Ласло О.О., Сахацький М.М. ОПТИМІЗАЦІЯ ЖИВЛЕННЯ КУКУРУДЗИ ЗАЛЕЖНО ВІД ГЕНЕТИЧНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ ГІБРИДІВ	88
Shakalii S.M., Kulyk E.I. SUNFLOWER WATER CONSUMPTION DEPENDS ON FACTORS CULTIVATION AND CONDITIONS OF VEGETATION	90
Бараболя О.В., Латиш А.А. УРОЖАЙНІСТЬ ПШЕНИЦІ ЯРОЇ ТВЕРДОЇ ЗАЛЕЖНО ВІД СИСТЕМИ УДОБРЕННЯ ТА ПОГОДНИХ УМОВ ВЕГЕТАЦІЙНОГО ПЕРІОДУ	93
Shakalii S.M., Voronko V.V. THE ROLE OF HYBRID COMPOSITION IN THE FORMATION OF HIGH GRAIN YIELDS	96
Маренич М.М., Баган А.В., Малов П.О. ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ БІОПРЕПАРАТІВ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ПРОДУКТИВНОСТІ СОНЯШНИКУ	98
Shakalii S.M., Cachko I.V. GROWTH PROCESSES OF SUNFLOWER PLANTS DEPENDING ON GROWTH FACTORS	100
Шакалій С.М., Мусієнко Н. ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОЩУВАННЯ М'ЯТИ	102
Nevodnychy S.V., Bahan A.V. FORMATION OF CHICKPEA PRODUCTIVITY DEPENDING ON DROUGHT RESISTANCE OF THE VARIETY	104

To form a stable productivity of agricultural crops under growing conditions in Ukraine, plants must accumulate a sufficient amount of above-ground biomass and the corresponding area of the leaf apparatus, the functioning of which depends on the yield level.

When studying the dynamics of the growth of the above-ground mass of sunflower plants, it was found that in the period from budding to flowering, sunflower plants accumulated the largest amount of vegetative mass, which was accumulated predominantly in the stems with a ratio of $\frac{3}{4}$ to the total mass of the plant.

In the subsequent accumulation in the above-ground mass, substances and their quantitative and qualitative composition have a determining role in the formation of the crop. The stem of sunflower plants can be characterized by such values as height and its diameter, therefore, the thickness of the stem was an important biometric indicator that also changed during nutrition optimization.

The value of the thickness of the stem is correlated with the number and development of conducting bundles and performs a compensatory role during fluctuations in the level of moisture supply and mineral nutrition.

References

1. Shakalii S.M., Zubchenko B.V. (2019). Sunflower yield depending on the selection of hybrids. *Balanced development of agro-ecosystems of Ukraine: modern view and innovations: III Vseukr. science and practice conf.* Poltava: PDAA. P. 71–73.
2. Pasternak O. (2011). Prospects of the rapeseed and sunflower market. *Bulletin of the Khmelnytskyi National University.* 3. P. 40–44.
3. Gamayunova V.V., Kovalenko O.A., Khonenko L.G. (2018). Modern approaches to agricultural management based on biologization and resource conservation. *Rational use of resources in the conditions of ecologically stable territories: collective monograph*, ed. P.V. Pisarenka. Poltava: PDAA, P. 232–241.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОЩУВАННЯ М'ЯТИ

**Шакалій С.М., доцент кафедри рослинництва, к. с.-г. н., доцент
Мусієнко Н., здобувач ступеня вищої освіти бакалавр**

Полтавський державний аграрний університет

Якщо описувати м'яту то можна сказати що це трави однорічні чи багаторічні, дуже духмяні, часто з кореневищами або зі столонами. Верхнє

листя у більшості випадків сидяче або майже сидяче. Краї листя рослини можуть бути зубчасті, дрібнозубчасті або круглясто зубчасті.

Представники роду зустрічаються переважно в помірних регіонах Північної півкулі, але кілька видів також зустрічаються в Африці, Південно-Східній Азії. Багато видів широко культивуються в багатьох частинах світу завдяки своїм ароматичним властивостям, і було виведено багато сортів [1].

М'ята використовується з давніх часів і високо цінувалася в Стародавньому Римі. М'ятною водою окроплювали кімнати, а листям м'яти натирали столи, щоб створити приємний настрій відвідувачам. Вважалося, що аромат м'яти пробуджує роботу мозку, тому студенти в середні віки носили на голові вінки з м'яти.

Цілющі властивості м'яти були відомі ще єгиптянам і грекам. Детоксикаційні властивості м'яти були настільки добре відомі, що м'ята завжди була на столі під час святкових застіль. Водночас м'яту часто додавали у вино.

Серед євреїв м'ята мала репутацію афродизіаку і входила до складу парфумів. Ймовірно, їм була відома легенда про німфу Менту, прихильності якої невпинно домагався Плутон. Його ревнива дружина Персефона переслідувала бідлашну дівчину, врешті-решт розтоптала її і закопала в землю. Плутон, убитий горем, перетворив Менту на рослину [2].

М'ята широко використовується в харчовій, косметичній, фітотерапевтичній, арома терапевтичній та фармацевтичній галузях. Зі свіжої та сушеної трави м'яти переганяють ефірні олії та натуральний ментол (переважно кристалізується при температурі - 40 °C). М'яту використовують для ароматизації їжі та напоїв. Листя також популярне як інгредієнт зубної пасти, ополіскувача для рота, м'ятного настою та жувальної гумки. М'ята використовується як їжа для деяких метеликів.

Якщо говорити про користь м'яти то вона є хорошим джерелом вітамінів, зокрема жиророзчинного вітаміну А та антиоксидантів, важливих для здоров'я очей і нічного зору, а також містить достатню кількість фосфору, кальцію, заліза, клітковини та марганцю, що сприяє зміцненню імунної системи. Однак склад поживних речовин варіюється від сорту до сорту [1].

Листя м'яти століттями використовували як засіб від проблем з травленням, таких як газ, здуття живота і розлад шлунку. М'ята також ефективна для полегшення нудоти. У дослідженнях на тваринах було доведено, що м'ятний чай знижує кров'яний тиск. Ментол, активний інгредієнт м'яти, відомий як ефективний проти набряковий засіб, тому ментол широко використовується в сиропів від кашлю. Однак інші численні дослідження показують, що ментол не має проти набрякової дії, тобто ментол може просто суб'єктивно покращити носове дихання.

М'ята також містить розмаринову кислоту, рослинну сполуку, яка також міститься в розмарині, що зменшує симптоми алергічних реакцій, таких як нежить, свербіж очей та астма. Запах м'яти позитивно впливає на настрій і знімає стрес.

Дослідження показали, що м'ятна олія може ефективно вбивати бактерії, в тому числі поширені харчові бактерії і бактерії, пов'язані з пневмонією. Олія м'яти традиційно використовується протягом багатьох років для полегшення болю, пов'язаного з артритом, але немає достатніх доказів, які б підтверджували знеболюючий ефект м'яти.

Щодо ринку цієї рослини то близько 70 % світового виробництва м'яти виробляється в США. В Україні вирощування м'яти наразі розвинене лише на 10 %. За оцінками експертів, вирощування м'яти в Україні є дуже вигідною інвестицією, і розпочати м'ятний бізнес можна, маючи лише один гектар землі. У наступні роки фермери зможуть отримувати чистий прибуток. М'ята перцева вважається найпопулярнішим сортом серед фермерів у всьому світі. Великобританія та Північна Америка є основними постачальниками м'яти перцевої. Нідерланди, Франція, Африка, Італія, Греція та деякі інші країни намагаються їх наздогнати [2].

Фермери відразу ж переробляють сировину на екстракти, які використовуються в косметичці та ліках.

Отже, м'ята – це рослина з виразним свіжим ароматом та смаком, яка відома своїми багатими корисними властивостями. Вона широко використовується в кулінарії, медицині і не тільки. Безліч сортів м'яти дозволяє знаходити варіанти, що підходять для різного використання.

Список літературних джерел

1. Шакалій С.М., Баган А.В., Юрченко С.О. Трав'янисті декоративні рослини для ландшафтного дизайну. *SWorld & D.A. Tsenov Academy of Economics Svishtov, Bulgaria*. С. 47-53.
2. <https://www.unian.ua/health/m-yata-v-narodniy-medicini-chim-korisna-vidchogo-dopomagaye-11938647.html>

FORMATION OF CHICKPEA PRODUCTIVITY DEPENDING ON DROUGHT RESISTANCE OF THE VARIETY

Nevodnychi S.V., PhD candidate Doctor of Philosophy

Bahan A.V., Associate Professor of the Department of Breeding, Seed Production and Genetics, Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor

Poltava State Agrarian University

Climatic factors play one of the main roles in shaping the productivity of leguminous crops. Under favorable weather conditions and proper agricultural