

УДК 633.11

ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА ПОЛБЯНЫХ ПШЕНИЦ

*Шарипов Д.Ч., студент ФАЗРиПП,
Исаков Е.В., студент колледжа агротехнологий и бизнеса
Научный руководитель – Грошева Т.Д., кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: *виды яровой пшеницы, полба, урожайность.*

В работе дан анализ полезным свойствам и недостаткам полбяных пшениц. В условиях Ульяновской области определена урожайность полбяных пшениц (в среднем за 2016-2018 гг. от 10,4-18,7 ц/га) и настоящих пшениц (14,4 ц/га у карликовой, 15,7 - у круглозёрной, 21,1 - у польской, 24,9 - у пшеницы тургидум, 27,5 - у твердой и 30,2 кг/га - у мягкой пшеницы).

Пшеница - одна из наиболее древних культур земного шара. Новейшие исследования показывают, что свыше 6,5 тыс. лет назад она была известна в Ираке, в Египте и Малой Азии её высевали за 6 тыс. лет до н.э., за 3 тыс. лет до н.э. пшеницу сеяли в Китае, Туркмении, Грузии, Армении и Азербайджане, а следы её культуры в IV тысячелетии до н.э. были обнаружены на территории Хмельницкой области Украины. Наибольшее разнообразие дикорастущих видов пшеницы сосредоточено в горных районах Армении и Азербайджана [1].

Согласно источнику [1], древние виды пшеницы - это генетические родственники и прародители современных видов мягкой и твердой пшеницы, известные еще многие тысячелетия назад. К древним видам относятся пшеница полба однозернянка, пшеница полба двузернянка, пшеница спельта и пшеница камут. Все четыре злака на территории России ошибочно называют просто полбой. Разница между современной пшеницей и древними её видами - в числе хромосом, структуре протеина и питательной ценности. Полба однозернянка имеет самый простой генетический код из всех остальных представителей этого рода, он состоит всего из 14 хромосом. Полба двузернянка и камут имеют 28 хромосом, спельта и современная мягкая пшеница – 42 хромосомы.

Камут – далекий предок современной пшеницы, он имеет необычный ореховый привкус и аромат и является настоящим кладом полезных минералов и витаминов. Начали выращивать примерно 6000

лет назад на плодородных месопотамских низменностях в эпоху египетских пирамид. Древняя пшеница хорасан была обнаружена в Египте. Теперь её называют камутом - этим иероглифом при фараонах обозначали пшеницу. В конце 40-х годов двадцатого века 36 зерен камута привезли в американский штат Монтана, и с тех пор этот сорт пшеницы выращивается под наименованием «Kamut».

Считается [1,2], что исключительность этого зерна в его генетическом составе, который остаётся неизменным в течение тысячелетий. Камут никогда не подвергался генетическим манипуляциям, селекции или сортовой гибридизации. По сравнению с другими злаками он отличается повышенным содержанием минеральных веществ. Камут содержит в себе практически все питательные вещества и витамины, необходимые человеку. В нём больше белка, полезных аминокислот, магния, цинка и витамина E, чем в обычной пшенице. Особенно много в нем селена, уникального антиоксиданта, защищающего организм от старения и болезней. Помимо минеральных солей, камут также богат липидами, которые обеспечивают организм энергией.

Глютен двузернянки, спельты и камута имеет специфическую структуру, в нём отсутствуют некоторые глиадины, присутствующие в клейковине современной пшеницы, что делает эти злаки приемлемыми для людей, страдающих от аллергии - непереносимости современных видов пшеницы. Однозернянка, двузернянка, камут и спельта содержат большее по сравнению с современной пшеницей количество белка, незаменимых жирных кислот, клетчатки, минералов, антиоксидантов и лигнанов, помогающих в профилактике сердечно-сосудистых и онкологических заболеваний.

В погоне за высокими урожаями менялся генетический код пшеницы и она становилась более восприимчивой к холодам, насекомым и засухе, и возник вопрос её безвредности для организма человека, который открыт до сих пор.

В древние времена полба была очень популярным злаком в питании людей. Еще во времена А.С. Пушкина полба возделывалась в России наравне с другими зерновыми культурами и считалась, как теперь говорят, «социально значимым» продуктом, поскольку была доступна малообеспеченным слоям населения. В то время в погоне за дешевой, полбой кормили наёмных работников, а сегодня, например, в Дагестане на элитных свадьбах плов готовят не из риса, а именно из полбы. Полба стала модной и поэтому дорогой. Немаловажную роль в этом сыграли диетологи, заявляющие о её несравненной пользе [2].

Вид пшеницы спельта уже знакома российскому потребителю по зарубежным поставкам, но сейчас, с появлением сорта Алькоран, интерес к этой зерновой культуре неизменно возрос [3,4]. В настоящее время полба и спельта привлекают все большее внимание сторонников здорового питания. Предприятия, занятые выращиванием и переработкой этих культур на крупу и муку, обычно позиционируют её как органический продукт премиум класса.

В качестве достоинств полбяных пшениц отмечается: нетребовательность к почвенно-климатическим условиям; высокое (относительно даже твердой пшеницы) содержание белка; отличная от современной пшеницы структура протеина. Однако они не лишены недостатков, это низкая урожайность и трудности при обмолоте и первичной переработке (пленчатые сорта).

Нами был проведен опыт по оценке настоящих (голозёрных) и полбяных (плёнчатых) пшениц в условиях опытного поля ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ в 2016 г., 2017 г. и 2018 году в условиях Чердаклинского района Ульяновской области. Почва опытного участка – чернозем выщелоченный, среднесуглинистый. Наблюдения, учёт и анализы в опыте проводили согласно методике Государственного сортоиспытания сельскохозяйственных культур.

Благоприятным для роста и развития растений яровой пшеницы оказался 2017 год, 2016 год был менее благоприятным. Агротехника в опыте общепринятая для региона при выращивании яровой пшеницы.

Таким образом, урожайность у полбяных пшениц в среднем за три года опыта колебалась от 0,104 кг с м² у культурной однозернянки до 0,187 кг с м² у полбы. При пересчёте на гектар 10,4-18,7 центнеров. Настоящие пшеницы сформировали урожай на 1 м²: 0,144 кг у карликовой пшеницы, 0,157 кг у круглозёрной, 0,211 кг у польской, 0,249 кг у пшеницы тургидум, 0,275 кг у твердой и 0,302 кг у мягкой пшеницы (или 27,5 и 30,2 кг/га).

Библиографический список:

1. Зверев С.В. Полба и Спельта - возвращение к истокам / С.В. Зверев, О.В. Политуха, А.А. Стариченков, П.С. Абрамов // Хранение и переработка зерна. – 2015. – №6-7 (194). – С. 48-50. (Режим доступа: vniiz.orgНаука>Публикации и обсуждения>Возвращение к истокам.
2. Полба: полезные свойства, противопоказания, рецепты. [Электронный ресурс] – Режим доступа: poleznenko.ru/poleznye-svoystva-polby.html
3. Петров С.В. Формирование урожая яровой пшеницы DICOCCUM (полба) в

- условиях предкамской зоны Республики Татарстан / С.В. Петров, И.М. Сержанов, Ф.Ш. Шайхутдинов // Зерновое хозяйство России. – 2014. - №6.
4. Полба и спельта: новые перспективы выращивания / В. Ходаницкий, О. Ходаницкая // Пропозиция - Главный журнал по вопросам агробизнеса [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://propozitsiya.com/tehnologiya-vyrashchivaniya-polby-i-spelty>. - 2017.- №3 - С. 84-88.

USEFUL POLBYANYKH PROPERTIES OF WHEAT

Sharipov D.Ch., Isakov E.V.

Keywords: *types of spring-sown field, spelled, productivity.*

In work the analysis is given to useful properties and shortcomings the polbyanykh of wheat. In the conditions of the Ulyanovsk region the productivity the polbyanykh of wheat (on average for 2016-2018 from 10.4-18.7 c/hectare) and the real wheat is defined (14.4 c/hectare at dwarfish, 15.7 - at kruglozorny, 21.1 - at Polish, 24.9 - at wheat мурзудум, 27.5 - at firm and 30.2 kg/hectare - at soft wheat).