
УДК 631.52:633.111

КАЧЕСТВО ЗЕРНА НОВОГО СОРТА ОЗИМОЙ ПШЕНИЦЫ МЯГКОЙ ОКТЯБРЬСКАЯ

**Браньков Н. Д., Анисимов А. И., Шеронов Д. Д., студенты 3 курса,
факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых
производств**

**Научный руководитель – Захарова Н. Н., доктор
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** озимая пшеница мягкая, сорт, качество зерна, содержание клейковины, качество клейковины*

В статье приводятся результаты оценки качества зерна нового сорта озимой пшеницы мягкой, включенного в Государственный реестр селекционных достижений по Средневолжскому региону РФ в 2023 г.

Введение. Качество зерна является одним из важнейших показателей любого сорта пшеницы. О качестве зерна пшеницы можно судить по его пищевой полноценности, зависящей от содержания белка, витаминов и других составных частей зерновки, по способности давать разные сорта хлеба [1]. По комплексу показателей во Всероссийском центре по оценке качества сортов сельскохозяйственных культур (ВЦОКС) в результате пробной выпечки сорта пшеницы, проходящие государственное сортоиспытание, делят на сильные, ценные, филлеры и слабые.

Показатели качества зерна пшеницы, как и все другие признаки и свойства живых организмов, зависят от наследственности возделываемого сорта (генотипа), условий среды и взаимодействия генотипа и среды. Доля изменчивости большинства показателей качества зерна, обусловленная влиянием условий среды, довольно весома [2].

Известно, что географические особенности влияют на качество зерна пшеницы. Способность к накоплению клейковинных белков увеличивается в направлении с севера на юг и с запада на восток [1].

Качество зерна можно повысить агротехническими приёмами. Так, Н.В. Тупицын (2014) считает, что подбором агротехнологии количество клейковины в зерне пшеницы можно увеличить на 4-6 % [3].

Целью проведенных исследований было оценить количество и качество клейковины нового сорта озимой пшеницы мягкой, включенного в Государственный реестр селекционных достижений по Средневолжскому региону РФ в 2023 г. [4], проходившего изучение в сортоиспытании на опытном поле ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ в 2022-2023 гг.

Результаты исследований. Почва опытного участка – чернозем выщелоченный, среднесуглинистый. Посев проводился в установленные сроки по предшественнику – чистый пар. Площадь делянки 12 м² в 5-х кратной повторности. Нормы высева 5,5 млн всхожих семян на 1 га. Весной после начала отрастания все посевы озимой пшеницы подкармливали аммиачной селитрой в количестве 1,0 ц/га (34 кг д. в./га) с последующим боронованием ротационной бороной БРН-12. Оценка количества сырой клейковины и её качества проводилась в лаборатории кафедры земледелия, растениеводства и селекции Ульяновского ГАУ по ГОСТ Р 54478-2011 [5].

Погодные условия в 2022 и 2023 гг. проведения исследований характеризовались контрастностью. Так, 2022 г. исследований был прохладным, 2023 гг. – умеренно-тёплым [6]. Избыточное увлажнение ($ГТК > 1,3$) в весенне-летний период вегетации исследуемой культуры наблюдалось в 2022 г., среднезасушливые условия ($ГТК = 0,5-0,7$) – в 2023 г.

По проанализированным в Ульяновском ГАУ косвенным показателям качества зерна новый сорт Октябрьская также, как и по данным ВЦОКС, относится к сильным пшеницам. Так, содержание сырой клейковины в зерне нового сорта в 2022 г. составило 33,2 %, в 2023 г. – 30,9 %, её качество в оба года исследований, различающихся по погодным факторам, стабильно соответствовало I группе (таблица, рисунок).

Заключение. Таким образом, можно констатировать, что в зоне проведения исследований новый сорт озимой пшеницы мягкой Октябрьская способен формировать высокое качество зерна (на уровне

сильных пшениц) в разнообразных по погодным факторам условиях внешней среды.

Таблица 1 – Количество и качество сырой клейковины сорта озимой пшеницы мягкой Октябрьская

Год исследований	Содержание сырой клейковины, % среднее (от-до)	Качество клейковины	
		е. п., среднее (от-до)	группа качества
2022	33,2 (32,8-33,6)	65,2 (64,4-66,0)	I
2023	30,9 (30,6-31,1)	61,8 (58,1-65,5)	I



Рис. 4 – Определение количества и качества сырой клейковины в зерне сорта озимой пшеницы мягкой Октябрьская, 2023 г.

Библиографический список:

1. Долгодворова, Л. И. Селекция полевых культур на качество: учебное пособие / Л. И. Долгодворова, В.В. Пыльнев, О. А. Буко [и др.]. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 256 с.
2. Захарова, Н. Н. Основы адаптивной селекции озимой мягкой пшеницы в лесостепи Среднего Поволжья / Н. Н. Захарова, В. А. Исачев, Н. Г. Захаров. – Ульяновск: Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2022. – 216 с.
3. Тупицын, Н. В. Научно-производственный центр «Селекция»/ Н. В. Тупицын. – Ульяновск, 2014. – 34 с.
4. Государственный реестр селекционных достижений [электронный ресурс]. - Режим доступа <https://gossortrf.ru/>
5. ГОСТ Р 54478-2011. Зерно. Методы определения количества и качества клейковины в пшенице. М.: Стандартинформ, 2012. 24 с.

6. Климатический монитор [электронный ресурс]. - Режим доступа: [http:// pogodaiklimat.ru/](http://pogodaiklimat.ru/)

GRAIN QUALITY OF A NEW VARIETY OF WINTER WHEAT SOFT OCTOBER

Brankov N. D., Anisimov D. I., Sheronov D. D.

Scientific supervisor – Zakharova N. N.

FSBEI HE Ulyanovsk SAU

Keywords: *soft winter wheat, grade, grain quality, gluten content, gluten quality*

The article presents the results of grain quality assessment of a new variety of winter wheat, included in the State Register of Breeding achievements in the Middle Volga region of the Russian Federation in 2023.