

Практична робота 15

ТЕМА: «Вивчення різноманітностей овочевих та плодових рослин для харчування»

Мета роботи: Вивчити та засвоїти різноманітності овочевих та плодових рослин для харчування.

Матеріали та обладнання: підручники, електронні інформаційні ресурси, довідники.

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Овочеві культури – трав'яні рослини, соковиті частини яких (овочі), багаті на вуглеводи, вітаміни та інші поживні речовини, використовують у їжу.

В Україні вирощують понад 100 видів овочевих культур, що класифікують за ботанічними ознаками, тривалістю життя, відношенням до умов довкілля (тепла, світла, вологості та родючості ґрунту), товар. властивостями тощо.



Найпоширеніші овочеві рослини за ботанічними ознаками поділяють на 2 класи – одно- та дводольні, а також культивовані гриби. Їх об'єднують в 11 ботанічних родин:

- капустяних – капуста (білоголова, червоноголова, савойська, брюссельська, цвітна, пекінська, китайська, кольрабі), бруква, ріпа, редиска, редька, хрін, крес-салат, листкова гірчиця;

- селерових (зонтичних) – морква, петрушка, пастернак, селера, кріп;

- гарбузових – огірок, гарбуз, кабачок, патисон, кавун, диня;

- пасльонових – помідор, перець, баклажан, фізаліс;

- бобових – квасоля, горох, біб;

- амарилісових – цибуля (ріпчаста, батун, порей, шніт, багатоярусна), часник;

- холодкових – спаржа;

- айстрових (складноцвітних) – салат-латук, артишок, скорцонера, естрагон, салат цикорій, ендивій;

- амарантових – столовий буряк, мангольд, шпинат;

- гречкових – щавель, ревінь;

- тонконогових – цукрова кукурудза.

За тривалістю життя овочеві культури поділяють на одно-, дво- та багаторічні, а за способом використання – на 8 груп:

- листові – капуста, кріп, петрушка та селера (листки), салат, шпинат, щавель, цибуля-батун;

- плодові – огірок, диня, кавун, кабачок, гарбуз, патисон, перець, помідор, баклажан, горох, квасоля, біб, кукурудза;

- коренеплідні – морква, буряк, редька, селера, редиска, пастернак, ріпа, бруква, петрушка;

- цибулинні – часник, ріпчаста цибуля, шалот;

- стеблеплодні – кольрабі;

- квіткові – цвітна капуста, броколі, артишок;

- пряні – кріп, естрагон, петрушка і селера (листові);

- черешкові – ревінь.

Серед овочевих культур є пряні рослини, що містять ефірні олії (кріп, петрушка, естрагон та ін.) та поліпшують смак, викликають апетит і сприяють кращому засвоєнню їжі.

Майже всі овочеві культури є цінною сировиною для консервної промисловості. Цибуля, часник і деякі ін. овочі містять фітонциди, що вбивають хвороботворні організми.

Батьківщиною більшості овочевих культур є тропічні та субтропічні зони. Тому вони вибагливі до тепла, родючості ґрунту та його вологості.

За роки незалежності України селекціонерами створено і занесено до Державного реєстру сортів рослин, придатних до вирощування в Україні, сорти та гібриди овочевих і баштанних культур (див. Баштанництво) інтенсивного типу різного напрямку використання (для свіжого споживання, перероблення та тривалого зберігання), пристосованих до різних ґрунтово-кліматичних умов країни. Станом на 2022 до Держ. реєстру занесено 692 сорти і гібриди овоч. та баштан. культур.

Серед них:

томат – Господар, Зорень, Красень, Іришка, Кременчуцький, Любимий, Чайка, Лагідний, Наддніпрянський, Кіммерієць, Дама, Гейзер, Зореслав, Алтей, Астероїд, Елеонора, Золотий потік, Карась, Клондайк, Малиновий Дзвін, Малинове Віканте;

баклажан – Алмаз, Геліос, Сауран, Прем'єр, Мереф'янська Фіалка, Біла Лілія, Лідер, Сапфір;

перець – Піонер, Голубок, Дружок, Полтавський, Снігур, Надія, Валюша, Велетень, Світлячок, Лада, Фея, Світозар, Злагода F₁;

перець гіркий – Харківський, Український гіркий, Харуз;

цибуля ріпчаста – Глобус, Варяг, Ткаченківська, Амфора, Любчик, Мавка, Веселка, Біляночка, Батир, Оберіг, Антоніна, Маяк, Заграва, Перлина;

цибуля-батун – П'єро, Стася та Весняний; цибуля шалот – Ліра, Ольвія та Джигіт;

огірок – Лялюк, Джерело, Водограй, Гейм, Касатік F₁, Льоша F₁, Смак F₁, Самородок F₁, Слобожанський F₁, Ксана F₁, Анет F₁, Еврика F₁, Надія F₁;

буряк столовий – Дій, Бордо Харківський, Багряний, Делікатесний, Зміна, Вітал, Гопак та Рицар F₁;

морква – Нантська Харківська, Оленка, Шантане Сквирська, Яскрава, Вереснева;

капуста – ранньостиглі сорти – Іюньська, Казачок, середньопізні – Жозефіна, Росава, Каратуман F₁, пізньостиглі – Білосніжка, Леся, Ліка, Українська Осінь, Яна, Харківська зимова, Харківська супер, Ярославна, Лазурна, Палета (червоноголова), Розалі (савойська);

редиска – Базис, Богиня, Катруся, Ксенія, Мереп'яночка, Рубін; редька лобо – Лебідка, Марушка, Трояндова; пастернак – Петрик, Стимул, Пульс;

петрушка – Білянка, Харків'янка, Стихія, Найда;

часник – озимі сорти – Дюшес, Мереп'янський білий, ярий сорт – Мануйлівський;

баштанні культури, кавун – Борчанський, Гарний, Макс плюс, Сонячне саяво, Північне саяво, Чорногорець, Шарм, Широнінський, Арсенал, Велес, Зоряний, Мелітопольський-60, Нікопольський, Серпень, Січеслав, Скарб, Фаворит, Чумак, Казка F₁, Обрій F₁;

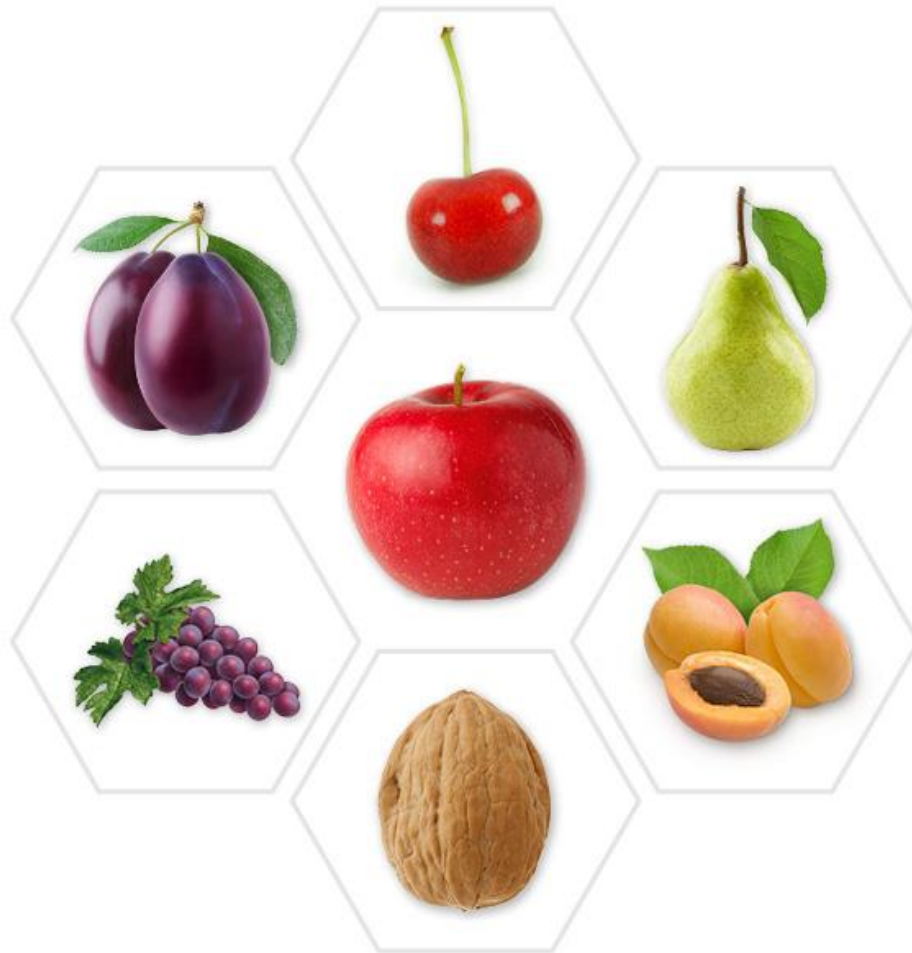
диня – Берегиня, Даяна, Думка, Забавка, Злата, Інея, Липнева, Самарська, Тіна, Тітовка, Чайка;

гарбуз столовий – Валок, Бальзам, Доля, Гамлет, Ждана, Лель, Маслянка, Народний, Полянин, Світень, Славута, Український багатоплідний, Ювілей, Слава F₁. Розроблено ефективні прийоми вирощування овочевих культур у відкритому та закритому ґрунтах, що стали основою сучас. пром. технологій вирощування, зокрема методом гідропоніки. Див. також Овочівництво.

Плодові культури

В нашій державі вирощується багато видів плодових культур (близько 40 видів), з різними строками цвітіння і плодоношення, різними характеристиками і якостями, плодами різних кольорів і смаків. В цих

продуктах наявні у великій кількості цукри, органічні кислоти, мінеральні солі, вітаміни тощо.



Плоди яблуні, вирощені у Лісостепу України містять 4,5-20% цукрів, груші - 7-12%, вишні - 8-14%, сливи - 9-18%; органічних кислот: яблука - 0,3-1,5%, вишні - 1,5-2,5%. Деякі плодови мають велику кількість білків і жирів. У плодах містяться різноманітні вітаміни - А, С, В1, В2, В6, Р і РР. Наприклад, у плодах чорної смородини є до 350 мг% вітаміну С, в яблуках - 12-27 мг%. Продукти садівництва споживають у свіжому вигляді і використовують як сировину для консервної та кондитерської промисловостей.



Плодові культури поділяють на групи за ботанічними та виробничими ознаками, за типом надземної частини, за тривалістю життя тощо. У плодівництві ботанічний рід, що об'єднує групу близьких між собою видів, називають плодовою культурою.

За ботанічними особливостями плодові культури поділяють на такі групи:

- 1) зерніяткові (яблуня, груша, айва, горобина);
- 2) кісточкові (вишня, черешня, слива, абрикос, персик, алича);
- 3) горіхоплідні (волоський горіх, ліщина, фундук);
- 4) виноградні (виноград);
- 5) екзотичні цитрусові (ківі, лимон, апельсин, грейпфрут, мандарин).







ХІД РОБОТИ

Завдання:

Завдання 1. Надайте характеристику овочевих культур перелічених у класифікації, їх значення, поширення, використання, площі, урожайність, хімічний склад тощо.

Завдання 2. Опишіть харчові ресурси овочевих культур у таблиці 1:

Завдання 3. Надайте характеристику плодових культур перелічених у класифікації, їх значення, поширення, використання, площі, урожайність, хімічний склад тощо.

Завдання 4. Опишіть харчові ресурси плодових культур у таблиці 2:

Таблица 1

Характеристика харчових ресурсів овочевих культур

[illegible]

Таблиця 2

Характеристика харчових ресурсів плодових культур

Культура плодова	Урожайність, т/га	Вид харчової продукції		Різноманітності страв
		первинна	після переробки	

Контрольні питання

1. Які ви знаєте овочеві культури?
2. Назвіть основні біологічні особливості овочевих культур.
3. Яка коренева система овочевих культур?
4. Які типи листків овочевих?
5. Які вам відомі харчові ресурси овочевих культур?
6. Які ви знаєте плодові культури?
7. Назвіть основні біологічні особливості плодових культур.
8. Яка коренева система плодових культур?
9. Які типи листків плодових?
10. Які вам відомі харчові ресурси плодових культур?

Література:**Основна література**

1. Вигера С. М., Ключевич М. М., Ковальчук Р. Л., Вигера А. С. Трофологія: вчення про живлення, їжу та їду : навч. посібник. – Київ : ЦП "Компринт", 2025. 250 с.
2. Вигера С. М. Трофологія. Київ : ЦП "Компринт", 2017. 125 с.
3. Вигера С. М., Ключевич М. М., Столяр С. Г. Трофологія. Посібник. Київ : ЦП "Компринт", 2022. 187 с.

4. Ключевич М.М., Вигера С.М., Можарівська І.А., Чумак П.Я. Перспективи досліджень рослин і виробництва фіторесурсів згідно новітніх напрямків: плантологія та плантономія. "Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки" - наукове фахове видання Херсонського державного аграрно-економічного університету. 2025. Вип. 144. С. 82-87.

5. Ковальчук Р.Л., Вигера С.М., Ключевич М.М., Можарівська І.А. Експертно правовий сервіс і сертифікація виробництва харчових фіторесурсів і продукції. Аграрні інновації. Серія: Меліорація, землеробство, рослинництво. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2025. Вип. 31. С. 75-79.

6. Вигера С. М., Ключевич М. М., Ковальчук Р. Л. Холізм наук і освіти про здоров'я природи, якість харчових ресурсів, технології та їжу. Наукові аспекти збереження та відновлення природних ресурсів в умовах сучасного розвитку суспільства : Наукова монографія. Рига, Латвія : "Baltija Publishing", 2024. С. 561–572.

7. Ключевич М.М., Вигера С.М., Можарівська І.А., Венгер О.В. Трофічні процеси різновидностей гексапод у плантоекосистемах (фітоценозах). "Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки" - наукове фахове видання Херсонського державного аграрно-економічного університету. 2025. Вип. 143. Частина 1. С. 139-144.

8. Вигера С.М., Ключевич М.М., Можарівська І.А., Венгер О.В. Зміна світогляду щодо вчення про надклас гексаподи із царства тварини. Sciences of Europe The journal is registered and published in Czech Republic, 2025. No 163. P. 4–7.

9. Ключевич М. М., Вигера С. М., Можарівська І. А., Ковальчук Р. Л. Теоретичні аспекти інноваційного світогляду щодо наук про царство рослин. Moderní aspekty vědy: LIII. Díl mezinárodní kolektivní monografie / Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o.. Česká republika: Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o., 2025. С. 184–194.

10. Вигера С., Ключевич М., Ковальчук Р. Методологія освітніх програм школи філософії їжі та природокористування: навч.-метод. посібник / за наук. редакцією С. Вигери. Київ: ЦП «Компринт», 2024. 137 с.

11. Вигера С. М., Ключевич М. М., Можарівська І. А. Інноваційна методологія покращення харчових фіторесурсів і продовольчої безпеки для мудрої їди. Moderní aspekty vědy: LI. Díl mezinárodní kolektivní monografie / Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o.. Česká republika: Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o., 2024. P. 143–152.