

РОЛЯ ВОСТРАСМАКАВЫХ І ЭФІРНА-АЛЕЙНЫХ КУЛЬТУР У ЗАБЕСПЯЧЭННІ ХАРЧОВАЙ БЯСПЕКІ

Т. У. САЧЫЎКА¹, канд. с.-г. навук, дацэнт

В. М. БОСАК, д-р с.-г. навук, прафесар

І. І. СЯРГЕЕВА², канд. с.-г. навук, дацэнт

¹Дзяржаўная інспекцыя па выпрабаванню і ахове сартоў раслін,
Мінск, Рэспубліка Беларусь

²УА «Беларуская дзяржаўная сельскагаспадарчая акадэмія»,
Горкі, Рэспубліка Беларусь

Уводзіны. Вострасмакавыя і эфірна-алейныя расліны належаць да адных з найбольш перспектыўных культур для выкарыстання ў розных галінах эканомікі: харчовай прамысловасці, традыцыйнай і народнай медыцыне, парфюмерыі і касметалогіі, дэкаратыўным садоўніцтве і ландшафтным будаўніцтве і г. д. [2, 7, 9–12].

У сучасных сусветных абставінах развіцця грамадства і непасрэдна аграпрамысловага комплексу ў забеспячэнні харчовай бяспекі значна вырасла роля сартоў айчыннай селекцыі [1, 13, 14].

Сярод разнастайных агратэхнічных прыёмаў на долю сорта прыходзіцца да 25 % прыбыўкі ўраджаю, а ў складаных умовах надвор'я (суровыя зімы, засухі, эпифітоты хвароб і г. д.) сорту належыць вырашальнае значэнне [6].

Сорт і сортазмена з'яўляюцца не толькі сродкам павелічэння ўраджайнасці, але і становяцца фактарамі, без якіх немагчыма рэалізаваць сучасныя інавацыйныя тэхналогіі ў сельскагаспадарчай вытворчасці.

Асноўная частка. Асабліва значнасць вострасмакавых і эфірна-алейных раслін абумоўлена высокім утрыманнем у іх таварнай прадукцыі вітамінаў, біялагічна актыўных рэчываў, макра- і мікраэлементаў, а таксама здольнасцю выводзіць з арганізма радыенукліды і солі цяжкіх металаў, што асабліва дзейсна ва ўмовах Беларусі [2, 15].

Эфірныя алеі, гліказіды і смакавыя рэчывы, якія ўтрымліваюцца ў вострасмакавых раслінах, паляпшаюць арганалептычную якасць прадукцыі. Яны робяць разнастайным наша харчаванне, узбуджаюць апетыт і дзейнасць стрававальных органаў, павялічваюць засваяльнасць пажыўных рэчываў, спрыяльна ўплываюць на дзейнасць нервовай і сардэчна-сасудзістай сістэмаў, а таксама на агульны псіхафізіялагічны стан чалавека. Многія вострасмакавыя і эфірна-алейныя культуры

ўключаны ў сучасную фармакапею, а таксама выкарыстоўваюцца ў ароматэрапіі і эстэтатаэрапіі. Вострасмакавыя, эфірна-алейныя і лекавыя расліны з’яўляюцца бадай лепшымі меданоснымі раслінамі, а таксама выкарыстоўваюцца ў ландшафтным праектаванні і садова-паркавым будаўніцтве [2, 7, 10–12].

Пашырэнне існуючага асартыменту вострасмакавых і эфірна-алейных культур стрымліваецца недастатковай вывучанасцю біялогіі і спосабаў вырошчвання новых і малараспаўсюджаных раслін, адсутнасцю ў неабходнай колькасці пасяўнога і пасадкачнага матэрыялу, а таксама айчынных сартоў, якія прыдатны да вырошчвання ў глебава-кліматычных умовах Рэспублікі Беларусь і г. д. [2].

Неабходнасць пашырэння дзеючага асартыменту вострасмакавых і эфірна-алейных культур, якія валодаюць высокай прадуктыўнасцю і ўстойлівы да біятычных і абіятычных фактараў навакольнага асяроддзя, робяць неабходным вывучэнне і выдзяленне найбольш перспектыўных іх відаў і форм [3–5, 8].

Цэнтрамі навуковай працы з вострасмакавымі, лекавымі і эфірна-алейнымі культурамі на Беларусі з’яўляюцца Беларуская дзяржаўная сельскагаспадарчая акадэмія, Цэнтральны батанічны сад НАН Беларусі, Інстытут агародніцтва, Гродзенскі дзяржаўны аграрны ўніверсітэт і шэраг сельскагаспадарчых прадпрыемстваў.

Так, за апошнія гады ў Беларускай дзяржаўнай сельскагаспадарчай акадэміі створаны з уключэннем у Дзяржаўны рэестр сартоў сельскагаспадарчых раслін цэлы шэраг сартоў вострасмакавых культур, прынамсі цыбуля шмат’ярусная (*Allium proliferum* Schrad.) Узгорак і Пачастунак, цыбуля духмяная (*Allium odorum* L.) Водар, ісоп лекавы (*Hyssopus officinalis* L.) Завяя, мацярдушка звычайная (*Origanum vulgare* L.) Завіруха і Аксаміт, герань буйнакарэнішчавая (*Geranium macrorrhizum* L.) Танюша, рута духмяная (*Ruta graveolens* L.) Смаляніца, пажытнік блакітны (*Trigonella caerulea* (L.) Ser.) Росквіт, гарчыца чорная (*Brassica nigra* Koch.) Дарунак, барага (*Borago officinalis* L.) Блакіт [2].

Заклучэнне. Стварэнне і ўкараненне ў аграпрамысловую вытворчасць айчынных сартоў сельскагаспадарчых раслін, у тым ліку вострасмакавых і эфірна-алейных культур, дазволіць забяспечыць айчынай прадукцыяй сельскагаспадарчых вытворцаў, знізіць імпорт насення гэтых раслін, што ў выніку будзе садзейнічаць больш адмысловаму забеспячэнню харчовай бяспекі Рэспублікі Беларусь.

ЛІТАРАТУРА

1. Босак, В. Н. Обеспечение импортозамещения в АПК Республики Беларусь / В. Н. Босак, Т. В. Сачивко // Стратегические направления развития АПК стран СНГ. – Новосибирск: СФНЦА, 2017. – Т. 2. – С. 305–307.
2. Генетические ресурсы растений. Пряно-ароматические и эфирно-масличные культуры / Т. В. Сачивко, Н. А. Дуктова, О. А. Порхунцова [и др.]. – Горки: БГСХА, 2021. – 22 с.
3. Сачивко, Т. В. Методика оценки хозяйственно полезных признаков герани крупнокорневищной / Т. В. Сачивко // Картофелеводство и овощеводство. – 2023. – Т. 1. – С. 302–309.
4. Сачивко, Т. В. Оценка новых сортов лука многоярусного по хозяйственно полезным признакам / Т. В. Сачивко, В. Н. Босак // Овощи России. – 2024. – № 1. – С. 36–40.
5. Сачивко, Т. В. Разработка методики оценки хозяйственно полезных признаков иссопа лекарственного / Т. В. Сачивко, В. Н. Босак // Вестник НГАУ. – 2024. – № 3 (72). – С. 96–103.
6. Сачивко, Т. В. Роль сорта в обеспечении продовольственной безопасности / Т. В. Сачивко, В. Н. Босак // Продовольственная безопасность, импортозамещение и социально-экономические проблемы развития АПК. – Новосибирск, 2016. – С. 536–537.
7. Сачивко, Т. В. Сухоцветы ботанического сада / Т. В. Сачивко, В. П. Моисеев, О. П. Суринович. – Горки: БГСХА, 2020. – 25 с.
8. Сачивко, Т. В. Усовершенствование методики оценки хозяйственно полезных признаков пажитника голубого / Т. В. Сачивко, В. Н. Босак // Проблемы развития АПК региона. – 2023. – № 3. – С. 82–88.
9. Сачивко, Т. В. Экономические аспекты возделывания пряно-ароматических и эфирно-масличных культур / Т. В. Сачивко, В. Н. Босак // Ресурсосберегающие технологии в агропромышленном комплексе России. – Красноярск, 2025. – С. 194–196.
10. Сачыўка, Т. У. Вострасмакавыя культуры ў ландшафтным будаўніцтве / Т. У. Сачыўка, В. М. Босак // Лесное хозяйство. – Минск: БГТУ, 2024. – С. 440–442.
11. Сачыўка, Т. У. Новая сарты вострасмакавых культур у дэкаратывным садоўніцтве / Т. У. Сачыўка, В. М. Босак // Лесное хозяйство. – Минск: БГТУ, 2023. – С. 171–173.
12. Сачыўка, Т. У. Перспектыўныя накірункі выкарыстання вострасмакавых і эфірна-алейных культур / Т. У. Сачыўка, В. М. Босак // Лесное хозяйство. – Минск: БГТУ, 2025.
13. Сачыўка, Т. У. Сорт як фактар захавання харчовай бяспекі / Т. У. Сачыўка, В. М. Босак // Инновационные решения в технологиях и механизации сельскохозяйственного производства. – Горки: БГСХА, 2023. – Вып. 8. – С. 147–150.
14. Сортовое обеспечение сельскохозяйственного производства в Республике Беларусь / В. Н. Босак [и др.] // Актуальные проблемы формирования кадрового потенциала для инновационного развития АПК. – Минск: БГАТУ, 2018. – С. 258–262.
15. Antimicrobial properties of the Essential Oils of New Varieties of *Origanum Vulgare* L. / T. V. Sachivko, T. I. Akhramovich, N. A. Kovalenko [et al.] // Russian Journal of Bioorganic Chemistry. – 2024. – Т. 50, No. 7. – P. 2859–2865.

Анотацыя. Проанализирована роль сорта в обеспечении продовольственной безопасности; приведены авторские сорта пряно-ароматических и эфирно-масличных культур селекции УО БГСХА.

Ключевые слова: продовольственная безопасность, сорт, пряно-ароматические и эфирно-масличные культуры.