

## СОРТ ПАТИССОНА ГРОШИК

Казаку Виолета, *доктор сельскохозяйственных наук, доцент*, Палкин Михаил, *научный сотрудник*, Бороган Домника, *младший научный сотрудник*, «Приднестровский Научно-Исследовательский Институт Сельского Хозяйства»

Created a variety of squash Crochik, not prone to escalation, having an appreciation of the „pickled fruits”.

**Key words:** *Properties, lutein, fruit, variety, seeds, evaluation.*

Патиссон – овощное растение семейства тыквенных, относится к виду твердокорой тыквы. Они имеют плотную, хрустящую белую мякоть, превосходящую по вкусу кабачки и напоминающие грибы. Их используют как лечебный и диетический продукт при гипертонии, болезнях печени, почек, при катарактах, язвенной болезни, атеросклерозе. Патиссоны способствуют лучшему отделению желчи. Также выводят холестерин, укрепляет стенки сосудов, а клетчатка способствует активной деятельности кишечника. Они продлевают нашу молодость и защищают от развития онкологических заболеваний.

Народная медицина советует употреблять патиссоны для избавления от расстройства нервной системы, при эндокринных нарушениях и отеках. Для этого из семян патиссона готовят лекарственное средство.

Самыми вкусными и питательными по праву молодые патиссоны, которые содержат сырой белок, жиры, пектиновые вещества и порядка 4-12% сухих веществ. Также они включают легкоусвояемую глюкозу и фруктозу, которые обеспечивают потребность организма в сахаре. Содержат патиссоны железо, кобальт, медь, натрий, алюминий, молибден, цинк, кальций, калий, фосфор, витамины В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub> и Е. А плоды, имеющие желтую окраску, содержат еще и каротин, и аскорбиновую кислоту. Лютеин благотворно влияющий на зрение, укрепляющий иммунитет, предотвращающий образование тромбов, содержится в плодах патиссона и особенно в оранжевых (в 3-5 раз выше).

В семенах патиссона содержится до 50% пищевого масла, имеются гликозиды и смолы. По содержанию лецитина (430 мг%) они почти не уступают яйцам. Сок патиссона выводит из организма излишек солей. Столь полезные свойства патиссонов определили цель и задачи селекционеров нашего института.

**Основная цель исследований** – создание сорта патиссона, устойчивого к основным болезням, с хорошими вкусовыми качествами, привлекательного вида. В качестве исходного материала использовали образцы зарубежной и местной селекции. В работе использовали межсортовую гибридизацию, инцухт, индивидуальный и массовый отбор.

Селекционная работа по созданию сорта патиссона начата в 2004 году путем скрещивания двух коллекционных образцов с последующим индивидуальным отбором. Л. 500 оценивали в питомнике конкурсного испытания в течение 3-х лет в сравнении с сортом Пятачок. В зависимости от года поражение бактериозом, как Линии, так и стандарта, составило 2-2,8 балла. Пероноспорозом и мучнистой росой Л. 500 поражалась в меньшей степени, чем стандарт.

При учете продуктивности (среднее за 2012-2014гг.) у Л. 500 отмечено снижение урожая на 37%. Средняя масса плода при одном интервале уборки у Л. 500 была ниже на 0,007-0,015 кг, чем у Пятачка. Это положительный признак, так как не приводит к перерастанию плодов и увеличивает выход стандартной продукции (91%), тогда, как у стандарта он ниже – 77%.

В результате конкурсного испытания Л. 500 была передана в ГСИ под названием Грошик. Это раннеспелый сорт, от полных всходов до первого сбора – 35-38 дней. Растение кустовое, средней мощности. Лист средний, рассеченность очень слабая, пятнистость отсутствует. Плод тарелочной формы. Окраска плода оранжевая (рис. 1). Мякоть кремовая. Масса стандартного плода 16-18 г. Семена мелкие, эллиптической формы, беловато-кремовой окраски. Масса 1000 семян – 65 г. Густота растений к уборке 12-14 тыс./га. Предназначен для домашней кулинарии и консервной промышленности (табл. 1).

Таблица 1. Основные хозяйственно ценные показатели патиссона с. Грошик

Показатели	Пятачок	Грошик
	среднее	Среднее
Вегетационный период, дней	36	36
Урожайность, т/га:		
Ранняя	1,2	0,6
Стандартная	7,0	5,2
Общая	9,0	5,7
Средняя масса плода, кг	0,028	0,017
Стандартность плодов, %	77	91
Поражение болезнями, балл:		
Пероноспорозом	2,1	1,5
мучнистой росой	0,6	0,4
ВОМ-1	1,5	1,6
Химический состав плодов:		
сухое вещество, %	7,7	6,6
общий сахар, %	2,6	2,9
витамин С, мг/100 г	14,0	10,4
Дегустационная оценка продукции, балл	4,8	5,0

Ежегодно в почвенной лаборатории проводили оценку сырья Л. 500 и с. Пятачок. По общей дегустационной оценке продукции «патиссоны маринованные» наивысшие показатели 4,9 балла у Л. 500 (с. Грошик).



Рис. 1. Патиссон сорт *Грошик*.

Создан сорт патиссона *Грошик*, не склонный к перерастанию, имеющий высокую оценку «маринованных» плодов.

**Библиография:**

1. Болотских, А.С. *Энциклопедия овощевода*. Харьков: Фолио, 2005, с. 393-394.