Облікова картка НДДКР

Державний обліковий номер: 0216U001273

Державний реєстраційний номер: 0111U005072

Відкрита

Дата реєстрації: 03-02-2016

1. Етапи виконання

Номер етапу: 1

Назва етапу: Способи підвищення лежкості овочів свіжих, маточників дворічних овочевих культур з використанням передзбиральних і післязбиральних обробок та екологічно-адаптивної енергоощадної системи вирощування.

Початок етапу: 01-2011

Закінчення етапу: 12-2015

Вид звітного документа: Остаточний звіт

2. Виконавець

Назва організації: Інститут овочівництва і баштанництва НААН

Код ЄДРПОУ/ІПН: 00497124

Підпорядкованість: Національна академія аграрних наук України

Адреса: 62478, Харківська обл., Харківський р-н, сел.Селекційне, вул. Інститутська, 1

Телефон: (057)7489191

E-mail: ovoch.iob@gmail.com

3. Власник результатів НДДКР (продукції)

Назва організації: Інститут овочівництва і баштанництва Національної академії аграрних наук України

Код ЄДРПОУ/ІПН: 00497124

Адреса: вул. Інститутська, 1, с. Селекційне, Харківський р-н., Харківська обл., 62478, Україна

Підпорядкованість: Національна академія аграрних наук України

Телефон: 0577489191

E-mail: ovoch.iob@gmail.com

WWW: http://www.ovoch.com/

4. Джерела та напрями фінансування

Підстава для проведення робіт: 34 - договір (замовлення) з центральним органом виконавчої влади, академією наук (головними розпорядниками бюджетних коштів на проведення НДДКР)

КПКВК: 6591030

Напрям фінансування: 2.1 - фундаментальні дослідження

Джерела фінансування

Джерело фінансування: 7713 - кошти держбюджету

Фактичний обсяг фінансування за звітний етап: 217.5 тис. грн.

5. Науково-технічна робота

Назва роботи (укр)

Способи підвищення лежкості овочів свіжих, маточників дворічних овочевих культур з використанням передзбиральних і післязбиральних обробок та екологічно-адаптивної енергоощадної системи вирощування.

Назва роботи (англ)

Ways to improve the keeping quality of fresh vegetables, queen cells biennial vegetable crops using before harvesting and after harvesting treatments and environmentally-adapted energy-efficient cropping systems.

Реферат (укр)

Метою досліджень - наукове обґрунтування та розробка заходів підвищення якості і лежкоздатності цибулі ріпчастої та буряка столового. Об'єкти дослідження - процес і закономірності формування якості та лежкості цибулі ріпчастої гострого сорту Ткаченківський і напівгострого сорту Веселка, буряка столового сорту Бордо Харківський і Вітал. Досліджено і обґрунтовано важелі впливу на процеси накопичення поживних речовин та їх зміну під час зберігання у цибулі ріпчастій та буряку столовому. За допомогою статистичного аналізу результатів досліду виявлено фактори, що впливають на лежкість продукції. Зокрема збереженість цибулі ріпчастої має тісний прямий кореляційній зв'язок із вмістом сухої речовини (г=0,80 - 0,94) і відношенням дицукри/ моноцукри (г=0,72-0,98) та зворотній зв'язок із вмістом моноцукрів (г= - 0,77 - - 0,95). Чим вища величина відношення дицукри/моноцукри, тим кращою лежкістю характеризується продукція цибулі ріпчастої. На основі отриманих даних розроблено технологічні прийоми, що забезпечують підвищення лежкості продукції досліджуваних культур. Позакореневе підживлення рослин цибулі добривом "Нутрівант плюс" з розрахунку 2 кг/га сприяло збільшенню виходу товарної продукції після 6 місяців зберігання на 2,2-3,5 % порівняно з еталоном (82,2-75,4% відповідно сорту). Передзбиральна обробка регулятором росту Фазор в концентрації 0,25, 0,5, 0,75 і 1,0 % забезпечує під час зберігання зниження втрат від проростання на 48,7 - 90,7 % у сорту Ткаченківська і на 46,4 - 64,2 % у сорту Веселка, що підвищує збереженість продукції до 86,5 - 91,6 % та 72,5 - 80,0% відповідно. Комплексне застосування біопрепаратів Планриз, Триходермін, Фітоцид і Гаупсин на цибулі ріпчастій під час вирощування та перед закладанням на зберігання знижувало втрати продукції на 19,3-42,0 % порівняно з контролем (без обробки) де втрати складали 15,0 % і 31,9 % залежно від сорту. Перед- та післязбиральна обробка буряка столового біопрепаратами Байкал ЕМ-1У, Гаупсін та Фітоцид-Р сприяла підвищенню збереженості коренеплодів (180 діб зберігання) сорту Бордо харківський на 13,0 - 15,8 %, сорту Вітал - 16,6 - 19,5 %; контроль - 63,8 %, та 71,0 % відповідно. Внесення органічного добрива Аровіт-кор в дозі 2 т/га і Агровіт-Кор 1 т/га + N30P30K60 забезпечує підвищення збереженості коренеплодів до 77,5 і 95,4 % залежно від сорту. Науково-технічний рівень досліджень відповідає сучасним вимогам щодо проведення досліджень.

Реферат (англ)

Purpose of the research - scientific substantiation and development of measures of quality improvement and maturation capability of onion and beetroot. Phrase objects of study - the process and regularities of formation of quality and keeping quality of onion and spicy varieties Tkachevsky Peninsula varieties rainbow, beet varieties of Bordeaux Kharkiv and Vital. It was researched and substantiateed on the processes of accumulation of nutrients and their under an hour of storage and the change in bulb onion beet. Using statistical analysis of the results of the study revealed the factors influencing the storability of the products. In particular the preservation of onions has a direct correlation close correlation with dry matter content (R=0,80 - 0,94) and Mizuki/ monosaccharides (R=0,72-0,98) and feedback content Monochoria (g= - 0,77 - - 0,95). The higher the value of the ratio of Mizuki/monosaccharides is, the better the keeping quality is characterized by the production of onion. Based on data we developed technological methods that enhance the keeping quality of production of the studied crops. Foliar onion fertilizer "Nutrivant plus" at the rate of 2 kg/he contributed to the increase of commercial products 6 months after storage at 2.2-3.5% in comparison with the standard (82,2-75,4% respectively of grade). Pre-harvest treatment with growth regulator phazor in a concentration of 0,25, 0,5, 0,75 and 1,0 % during storage to reduce sprouting by 48,7 90,7 per cent in the variety Tkachevsky and by 46,4 - 64,2% of the variety rainbow, which enhances the safety of products to 86.5 - 91,6% and 72,5 - 80,0%,

respectively. Integrated application of biological products Planes, Trichoderma, Field and Gaupsin onion bulb during storage and cultivation before putting it in reduced product losses 19,3-42,0 % compared with the control (without treatment) where the losses amounted to 15,0 per cent and 31,9 per cent depending on the variety. Before - and after-harvesting processing of beet the biologics Baikal EM-1U, Gaupsin and Field-R contributed to increasing the safety of the roots (180 days storage) varieties of Bordo Kharkiv 13,0 - 15,8 %, the varieties are Vital 16,6 - 19,5 %; control - by 63,8% and 71,0 %, respectively. The application of organic fertilizers Aravt-KOR in a dose of 2 t/he and Agrovit-KOR 1 t/ha + N30P30K60. enhances the safety of the crops and to 77,5 per cent and 95,4 per cent depending on the variety. Scientific and technical level of studies corresponds to the current requirements for research.

Індекс УДК: 631.56, 516:635.1:631.563:631.51:631.5

Коди тематичних рубрик НТІ: 68.35.71

6. Науково-технічна продукція (НТП)

НТП 1

Назва продукції (укр): Способи підвищення лежкості овочів свіжих, маточників дворічних овочевих культур з використанням передзбиральних і післязбиральних обробок та екологічно-адаптивної енергоощадної системи вирощування.

Назва продукції (англ): Ways to improve the keeping quality of fresh vegetables, queen cells biennial vegetable crops using before harvesting and after harvesting treatments and environmentally-adapted energy-efficient cropping systems.

Очікувані результати:

Галузь застосування: Сільське господарство, сільговиробники та підприємства, які займаються вирощуванням та зберіганням

Опис продукції (укр): Досліджено і обґрунтовано важелі впливу на процеси накопичення поживних речовин та їх зміну під час зберігання у цибулі ріпчастій та буряку столовому. За допомогою статистичного аналізу результатів досліду виявлено фактори, що впливають на лежкість продукції. Зокрема збереженість цибулі ріпчастої має тісний прямий кореляційній зв'язок із вмістом сухої речовини (г=0,80 - 0,94) і відношенням дицукри/ моноцукри (г=0,72-0,98) та зворотній зв'язок із вмістом моноцукрів (г= - 0,77 - - 0,95). Чим вища величина відношення дицукри/моноцукри, тим кращою лежкістю характеризується продукція цибулі ріпчастої. На основі отриманих даних розроблено технологічні прийоми, що забезпечують підвищення лежкості продукції досліджуваних культур.

Соціально-економічна спрямованість НТП:

Стадія завершеності НТП: Звіт по НДДКР

Впровадження НТП: Впроваджено

Строки впровадження: 2014-2015

Виробник продукції: Інститут овочівництва і баштанництва НААН

Споживачі продукції: сільськогосподарські підприємства всіх форм власності

Перспективні ринки: Україна

Права інтелектуальної власності: Подано заявку на видачу охоронного документу

Форми та умови передачі продукції: Продаж патента

7. Бібліографічний опис

8. Звітна документація

Кількість сторінок в звіті: 59

Мова звіту: Українська

Кількість файлів у звіті: 1

9. Заключні відомості

Перелік осіб-виконавців

Гордієнко Інна Миколаївна

Даценко Світлана Максимівна

Щербина Сергій Олександрович

Керівник організації:

Корнієнко Сергій Іванович

Керівники роботи:

Гордієнко Інна Миколаївна

Керівник відділу реєстрації наукової діяльності УкрІНТЕІ

Юрченко Т.А.