

Приморский сорт хрена Атлант – лучший в России



Хрен – уникальное биологически активное растение, активно используемое не только в пищу, но и как ценное сырье для производства БАВ, ферментов, в т.ч. для фармацевтической промышленности.

В Приморском НИИСХ вот уже почти 40 лет занимаются размножением хрена сорт Атлант. Районирован он с 1979 г. и рекомендован для всех агроклиматических зон России. На сегодняшний день это единственный сорт хрена в РФ, включенный в Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию.

Авторы сорта – заведующий отделом овощеводства Приморского НИИСХ, кандидат сельскохозяйственных наук Смолей В.Я., научные сотрудники Семёнова А.М., Смолей В.В.

Листовая пластинка хрена сорт Атлант темно-зеленая, длиной до 80 см, шириной до 20 см, корни гладкие, достигают 25 см длины, диаметр их в средней части до 5 см, а мякоть молочно-белая. Сорт довольно продуктивный, урожайность корней варьирует в пределах 1,1-1,8 т/га, при этом содержание сухого вещества около 34%, сахара – до 10%, обладает повышенным содержанием биологически активных веществ.

Научным сотрудником лаборатории овощеводства института В.Л. Юном для данного сорта был разработан комплекс приемов, направленных на увеличение выхода посадочного материала хрена и ускорение его размножения в условиях Приморского края (Юн, 2005). В рамках данного исследования была выявлена оптимальная для размножения хрена величина посадочного материала; изучено влияние сроков, густоты посадки и профилирования поверхности почвы на выход посадочной фракции; выявлен наилучший для получения максимального количества посадочного материала срок содержания питомника размножения; установлены нормы и сроки при-





менения органических и минеральных удобрений под культуру хрена; определены наиболее эффективные способы хранения корневищ хрена.

Совместно со Школой биомедицины ДВФУ ученые лаборатории овощеводства Приморского НИИСХ провели изучение пищевой ценности корней и листьев хрена Атлант для производства новых продуктов питания. По результатам исследований были разработаны и введены в действие Технические условия на соусы из хрена ТУ 9162-183-02067936-2009, включающие широкий ассортимент разнообразных видов деликатесного продукта: с яблоком, тыквой, брусникой, клюквой или морской капустой.

Для производства продукции из хрена институтом реализуются листья и корни растения частным предпринимателям и промышленным компаниям (ООО «Колосс», ИП Фадеева Ю.С. и др.).

В ближайшее время в Приморском НИИСХ планируется заложить новый питомник сортосохранения хрена сорта Атлант.

Светлана Боровая,
спец. 1 категории ИИО ФГБНУ «Приморский НИИСХ»