

В селекции сои, риса, картофеля ПримНИИСХ давно занимает лидирующие позиции в регионе. Разработки наших ученых, не раз получавших престижные награды, пользуются большой популярностью у местных аграриев. А вот о достижениях в овощеводстве знают в основном только жители п. Тимирязевского, в очередь выстраивающиеся за тыквой, которую после завершения необходимых исследований реализуют селекционеры.

Покупатели уверяют, что «бананная 42» отличается отменным вкусом и почти не имеет специфического запаха. Узнав об этом, корреспондент «Коммунара» поспешила в институт. Приехала удачно, в лаборатории овощеводства как раз определяли сахаристость отобранных образцов. Взяв один из промаркированных ломтей, разложенных на столе, и.о. заведующей лабораторией Наталья Бардина натерла оранжевую мякоть на терке и попыталась выжать из нее сок, завернув в марлю. Не получилось, видимо, плод попался суховатый. На помощь пришел лаборант Александр Писюк, пара секунд - и на стекло рефрактометра упала парочка желтых капелек.

- Очень неплохо, - оторвавшись от окошечка прибора, произнесла Наталья Викторовна, - 12%.

- Это хорошо? - не удержалась я.

- На уровне современных требований, предъявляемых к лучшим сортам.

- Наши читатели не простят, если не узнаю все подробности о создании и характеристиках «бананной 42». Расскажите?

- Судовольствием. В 50-х годах прошлого столетия с ней много работал селекционер Владимир Смолей. Однако выведенную культуру так и не зарегистрировали, необходимости в этом тогда не было. Несколько лет назад директор института Анатолий Климентьевич Чайка поставил перед нами задачу добиться внесения сорта в Государственный реестр селекционных достижений.

По вкусу - персик



Проверка тыквы на сахаристость.



Взятие образцов на исследование.

Почти шесть лет потребовалось, чтобы улучшить вкусовые качества тыквы, повысить сахаристость, увеличить содержание каротина, сухих веществ. Ежегодно на опытном участке мы высаживали посевной материал, взятый от самых перспективных экземпляров. В процессе селекции каждый сезон внимательно осматривали по 1300 плодов, кропотливо проводили их выборку. Из 20 тыкв, взятых на анализ, не более пяти соответствовали требуемым характеристикам. Именно от таких брали семена и работали уже с ними, сравнивая по другим параметрам - длине, ширине, которые должны строго соблюдаться.

В итоге в нынешнем сезоне добились желаемого результата. Практически вся выращенная тыква содержит до 12% сахара, а некоторые образцы показали рекордные 14%. Исследования

пока не завершены, но руководство торопит, считая, что «бананную 42» пора передавать в сортоиспытание. Хотя по графику сделать это планировалось в 2020 году. Однако пожелания нынешнего директора института Алексея Николаевича Емельянова учтены. Следующей осенью после контрольных исследований отправим «бананную» на проверку.

- В лаборатории сейчас только кусочки тыквы, интересно, какая она по форме, цвету. С другими сортами не спутаешь?

- Хотите, покажу?

Через несколько минут мы вошли в хранилище. В небольшом помещении было не развезены, где лежали плоды с вырезанными ломтиками. Взяв из кучи еще целую тыкву, Наталья Викторовна показала, как готовят к исследованию ломтики. Ловко отхватила ножом нужный кусочек

и перенесла на него фломастером маркировку.

- Как видите, отличить «бананную 42» от других сортов несложно. Плоды у нее округлые, слегка вытянутые вверх, весом до пяти килограммов, окраска кожуры зелено-серая с едва читаемыми полосами. Многие огородники предпочитают выращивать тыкву ярких оттенков. Они не знают, что именно невзрачность расцветки свидетельствует о высоких вкусовых качествах. Ведущие селекционеры сейчас пытаются решить проблему неприглядной окраски, но результата пока не добились.

Толщина мякоти «бананной 42» достигает 6 см, кожуры - не превышает 0,2-0,3 мм. Неплохие показатели, немалая тыква мало кому нравится. Плоды отличаются оранжевой мякотью, что говорит о высоком содержании каротина. Вот, пожалуй, и все.

Жители Тимирязевского давно уже оценили нашу тыкву, из нее получаются отменные блюда. Добавляют «бананную» в салаты, запекают с рыбой, мясом, отдельно, делают пироги. Некоторые говорят, что после тепловой обработки по вкусу она напоминает персик.

- Рецепт не поделитесь?

- Кулинар из меня невеликий, но про способ приготовления тыквенного меда расскажу. У хорошо вымытой тыквы срежьте шапочку так, чтобы внутрь входила кисть руки. Удалите семена, зачистите от волокон стенки, заполните плод сахаром до краев и оставьте до его полного растворения. Получившийся ароматный сироп слейте и храните в холодильнике. Лаконство с тонким вкусом на ура идет с блинами, сырниками. Можно загустить его на огне, получится еще вкуснее.

Елена АБРАМОВА.
Фото автора.

ВЫСТАВКА

А казачок-то нашеньский!

На Всероссийской агропромышленной выставке «Золотая осень», состоявшейся в Москве, разработки ученых ПримНИИСХа снова удостоились наград. Высокую оценку специалистов получили картофель «казачок» и соя «сфера».

В главном аграрном форуме страны в прежние годы наш институт участвовал в качестве подразделения Дальневосточного аграрного центра. В нынешнем году выступил как самостоятельное научно-исследовательское учреждение. Инновационные достижения приморских селекционеров представлялись на стенде под логотипом ПримНИИСХа. Таким образом, заинтересованным лицам и потенциальным покупателям было проще разобраться в авторстве понравившихся сортов.

На столичную выставку съехались около полутора тысяч участников из 68 регионов России. Их достижения размещались на гигантской территории ВДНХ и занимали в общем более 30 тысяч кв. метров. Международную

часть экспозиции «Золотой осени» представляли предприятия и коллективные стенды Германии, Италии, Китая и других стран.

Всероссийский форум отечественных производителей по сложившейся традиции открыл председатель правительства РФ Дмитрий Медведев. На открытых площадках посетители могли увидеть новинки сельскохозяйственной техники и оборудования, оценить успехи российских животноводов, познакомиться с новыми разработками в ветеринарии и кормовой отрасли. На параллельно проходившем фестивале национальных культур желающим предлагалось не только продегустировать, но и приобрести понравившуюся продукцию.

Повышенный интерес, как водится, вызвала конкурсная про-



грамма. Ученые ПримНИИСХа представили свои работы в номинации «Создание сортов и гибридов сельскохозяйственных культур».

Картофель «казачок», включенный в этом году в государственный реестр охраняемых и допущенных к использованию се-

лекционных достижений, получен целенаправленным скрещиванием сортов «янтарь» ПримНИИСХа и «скороплодный» ВНИИХХа (институт картофеля хозяйства). «Казачок» - среднепоздний сорт столового назначения, содержание крахмала составляет 14-15%. Имеет округлые клубни, что це-

нится при уборке и сортировке, желтую мякоть, высокие вкусовые качества. Сорт умеренно рассыпчатый, после варки не темнеет. Хорошо проявил себя в этом сезоне в условиях переувлажнения.

Соя «сфера» - высокопродуктивный среднеспелый сорт, обладающий высоким иммунным статусом и толерантностью к основным вредоносным грибным заболеваниям нашего региона. Содержание масла в семенах до 22,8%, белка - до 41,2%. При соблюдении рекомендованных агротехнических приемов урожайность достигает трех тонн с гектара. Сорт имеет светлый рубчик, желтые шаровидные семена, устойчив к переувлажнению почвы.

Жюри конкурса оценило научные разработки нашего института. Картофель «казачок» удостоился высшей награды «Золотой осени», соя «сфера» отмечена серебряной медалью.

Елена КАЛИНИНА.