

УДК 634.6:631.5

АРТИШОК ПОСІВНИЙ – ПЕРСПЕКТИВНА КУЛЬТУРА В УКРАЇНІ

Віра Кутовенко, к. с.-г. н., доцент

Дмитро Талаш, студент

Національний університет біоресурсів і природокористування України

e-mail: virakutovenko@gmail.com

В Україні зростає інтерес у виробників овочевої продукції до вирощування малопоширених овочевих культур. Найчастіше такими виробниками є дрібні фермери, які готові йти на експеримент. Широке виробництво малопоширених культур стримується невеликою кількістю або відсутністю інформації щодо особливостей технології вирощування, що потребує ретельного вивчення та певного досвіду, а також і найголовніше – реалізація продукції. Вітчизняний споживач мало або не володіє інформацією щодо культури споживання таких продуктів. Однією із перспективних малопоширених культур для України є артишок [2,3].

Артишок **посівний** (*Cynara scolymus* L.) – багаторічна трав'яниста рослина родини айстрових. Походить із Середземномор'я, де й до цього часу зустрічається у дикорослому вигляді. Артишок вирощували ще понад 5 тис. років тому (збереглися зображення артишоку на колонах Карнакських храмів у Луксорі), як харчову та лікарську рослину. За часів античної Греції та Риму артишок був їжею переважно багатіїв. В Італії щорічно в багатьох містах проходить «Свято артишоку».

На даний час артишок вирощують у промислових масштабах у всіх середземноморських країнах, Франції, Іспанії, Канаді, США, Аргентині. Площі вирощування у світі становлять понад 130 тис. га., а об'єм валового виробництва понад 1,6 млн. тон. Найбільшими виробниками артишоку є

Італія, Єгипет, Іспанія. Найвища врожайність відмічена в Аргентині – понад 25 т/га [1].

Ціняться артишок як овочева, олійна, кормова, лікарська, декоративна й медоносна рослина. В їжу використовують м'ясисте квітколоже й нерозквітлі м'ясисті суцвіття (кошки). Споживають відвареним, тушкованим, печеним, сушеним, консервованим, маринованим. Використовують для приготування супів, соусів, салатів, пюре, десертів, додають до хліба та пиріжків.

Артишок є цінним дієтичним продуктом. В його складі містяться вуглеводи, білок, вітаміни В₁, В₂, В₆, В₉, С, РР, провітамін А, макро- і мікроелементи, дубильні речовини, інулін, цинарин, клітковина та інші необхідні для організму людини речовини. Він покращує обмін речовин, знижує холестерин, має жовчогінну та сечогінну дію, сприяє відновленню корисної мікрофлори шлунку. Перші офіційні дослідження стосовно медичного використання артишоку проводились в першій половині минулого століття і було підтверджено високу ефективність екстракту артишоку як жовчогінного засобу при ДЖВП, отримані результати ефективного застосування для профілактики атеросклерозу [7].

Вирощування артишоку в Україні є інвестиційно привабливим напрямком агробізнесу для середніх і малих господарств. Кліматичні умови нашої країни сприятливі для вирощування в промислових об'ємах. Однак, ніша вирощування на даний час є вільною хоча і має великий експортний потенціал.

Продуктові органи артишоку мають високу транспортабельність і лежкість. Добре зберігаються в холодильнику – до трьох тижнів без втрати товарних якостей. За тиждень транспортування продукція не втрачає якості [4,5].

Артишок є перспективною культурою для переробки. Переробка може виготовляти консервованій, маринованій артишок з фасування у великі чи

малі ємкості. Окрім того, перероблений артишок є продукцією преміум-сегменту, (за високої якості та брендуння дозволяє розраховувати на високу вартість).

В Україні починають цікавитись оптовими закупками артишоку і не тільки для овочевого напрямку (нерозквітлимими суцвіттями), а й для флористики (великого розміру листками та розквітлимими квітами).

На світовому ринку середня закупівельна ціна великих партій становить 700-1000 доларів/тону, дрібнооптових партій два-чотири долари/кг. В Україні основними покупцями артишоку є ресторани [6].

Найпопулярнішими сорти у виробництві – Омаха, Меркьюрі, Сієна, Бебі Енжіо, К'янті та Біг Хеат. Городники любителі вирощують Ранній фіолетовий, Лаонський, Майський 41, Крупний зелений, Майкопський низькорослий, Зелений глобус. До Державного реєстру сортів рослин придатних до поширення в Україні на 2023 р. занесено сорти Зелений глобус і Регбі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. І.Л. Гаврись, В.Б. Кутовенко. Малопоширені овочеві та екзотичні рослини відкритого і закритого ґрунту. Навчальний посібник, Київ: Компринт, 2022. 433 с.

2. В.Б. Кутовенко, Н.П. Костенко, О.С. Єрмілов, В.О. Кутовенко Морфолого-біометрична оцінка гібридів спаржі (холодку лікарського) (*Asparagus officinalis* L.) в умовах Степу України. Рослинництво та ґрунтознавство, 2020, том 11, випуск 2, С. 67.

3. Vdovenko S. A., Polutin O. O., Kostiuk O. O., Kutovenko V. B., Vdovychenko I. P. Productivity of organic tomatillo grown in the open ground under conditions of the right-bank forest-steppe of Ukraine. Ukrainian Journal of Ecology. 2018. V. 8. № 3. P. 288-292.

4. Екзотичні овочі: як в Україні вирощують артишок
<https://agroportal.ua/publishing/idei-dlya-biznesa/ekzoticheskie-ovoshchi-kak-v-ukraine-vyrashchivayut-artishok>

5. Артишок — нова культура для ефективного агробізнесу.
<https://propozitsiya.com/ua/artyshok-nova-kultura-dlya-efektyvnogo-agrobiznesu>

6. Артишок: як вирощувати та смакувати.
<https://tsn.ua/exclusive/artishok-yak-viroschuvati-ta-yak-smakuvati-1832071.html>

7. Корисні властивості артишоку. <https://www.ukrinform.ua/rubric-yakisne-zhyttia/3208202-korisni-vlastivosti-artisoku.html>



**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
«ПІСЛЯВОЄННЕ ВІДНОВЛЕННЯ ҐРУНТОВИХ І РОСЛИННИХ
РЕСУРСІВ ТА ПРОДОВОЛЬЧА БЕЗПЕКА КРАЇНИ»**



м. Київ, 20–21 червня 2024 року

МАТЕРІАЛИ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ПІСЛЯВОЄННЕ ВІДНОВЛЕННЯ ҐРУНТОВИХ І РОСЛИННИХ РЕСУРСІВ
ТА ПРОДОВОЛЬЧА БЕЗПЕКА КРАЇНИ» (м. Київ, 20–21 червня 2024 року)
НУБІП України, 2024. 222 с.

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ

–Тонха О.Л., проректор з науково-педагогічної роботи, голова організаційного комітету;

–Літвінов Д.В., директор НДІ рослинництва та ґрунтознавства, професор кафедри агрохімії та якості продукції рослинництва ім. О.І. Душечкіна, співголова організаційного комітету;

–Ткаченко М.А., директор ННЦ «Інститут землеробства НААН» (за згодою);

– Паламарчук Р.П., в.о. директора Державної установи «Інститут охорони ґрунтів України» (за згодою);

–Корнієнко В.І., директор УЛЯБП АПК НУБіП України

–Kashtanova Olena, Prof. Anhalt University of Applied Sciences, Germany (за згодою);

–Kutcher Randy, Prof. Saskatchewan University (за згодою);

–Jean Jong, Prof. Swedish University of Agricultural Sciences (за згодою);

–Ghaley Bhim, PhD. Prof Copenhagen University (за згодою);

–Sahar Azarkamand PhD. Researcher UNESCO Chair in Life Cycle and Climate Change (за згодою);

–Гаврилюк О.С., заступник декана агробіологічного факультету, доцент кафедри садівництва ім. проф. В.Л. Симиренка, секретар оргкомітету.

Члени організаційного комітету:

– Бикін А.В., завідувач кафедри агрохімії та якості продукції рослинництва ім. О.І. Душечкіна;

– Забалуєв В.О., завідувач кафедри ґрунтознавства та охорони ґрунтів ім. проф. М.К. Шикули;

– Завгородній В.М., заступник декана агробіологічного факультету, доцент кафедри технології зберігання, переробки і стандартизації продукції рослинництва ім. проф. Б.В. Лесика;

- Каленська С.М., завідувач кафедри рослинництва
- Коваленко В.П., декан агробіологічного факультету, професор кафедри рослинництва;
- Мазур Б.М., завідувач кафедри садівництва ім. проф. В. Л. Симиренка, кандидат сільськогосподарських наук, доцент;
- Макарчук О.С., завідувач кафедри генетики, селекції і насінництва ім. проф. М. О. Зеленського;
- Подпрятів Г.І., завідувач кафедри технології зберігання, переробки і стандартизації продукції рослинництва ім. проф. Б. В. Лесика;
- Танчик С.П., завідувач кафедри землеробства та гербології;
- Федосій І.О., завідувач кафедри овочівництва і закритого ґрунту;

Редактори випуску:

- **Літвінов Д.В.**, директор НДІ рослинництва та ґрунтознавства, професор кафедри агрохімії та якості продукції рослинництва ім. О.І. Душечкіна, співголова організаційного комітету;
- **Гаврилюк О.С.**, заступник декана агробіологічного факультету, доцент кафедри садівництва ім. проф. В.Л. Симиренка, секретар оргкомітету.