

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ  
АГРОБІОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ  
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ, ПЕРЕРОБКИ ТА  
СТАНДАРТИЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА  
ІМ. ПРОФ. Б.В. ЛЕСИКА  
ЯГІДНИЙ КЛАСТЕР «АГРОВЕСНА»**



**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ  
ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО – ПРАКТИЧНОЇ  
ОНЛАЙН – КОНФЕРЕНЦІЇ**

**«ЯГІДНИЦТВО В УКРАЇНІ. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ЯГІДНИХ  
КУЛЬТУР ЗА ДОПОМОГОЮ ВПРОВАДЖЕННЯ НОВІТНІХ  
ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОЩУВАННЯ, ЗБИРАННЯ, ПІСЛЯЗБИРАЛЬНОЇ  
ДОРОБКИ, ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ»**

**(м. Київ, 28 – 29 квітня 2021 р.)**



**КИЇВ 2021**

УДК 634.72

## ПРИВАБЛИВІСТЬ ТА НЕДОЛІКИ ЙОШТИ

<sup>1</sup>Петренко М., <sup>1</sup>Войцехівський В., <sup>2</sup>Токар А., <sup>3</sup>Мулярчук О.

<sup>1</sup>Національний університет біоресурсів і природокористування України

<sup>2</sup>Уманський національний університет

<sup>3</sup>Подільський державний аграрно-технічний університет

*e-mail: vinodel@i.ua*

В останні роки перспективним напрямом є вирощування ягід. Зростають площі, заповнюється ринок, а також налагоджується експорт до інших країн, як свіжої та к переробленої ягоди. Внаслідок підвищення інтересу учасників ринку до ягідного бізнесу, а також пошуку інвесторами нових ніш, поступово зростає популярність мало поширених культур, зокрема і йошти [1].

Офіційна версія походження йошти – робота німецьких селекціонерів на чолі з Рудольфом Бауером, які схрестили агрус і смородину з метою поліпшення куців останньої, підвищення її врожайності, стійкості до хвороб і

шкідників, а також збільшення розмірів ягід. Назва культури походить від німецьких слів *Johannisbeere* – «смородина» і *Stachelbeere* – «агрбус».

У ягодах йошти міститься помірна кількість цукру (до 7%), внаслідок чого вона вважається низькокалорійним продуктом, органічні кислоти, залізо, йод, мідь, калій, вітаміни С і Р, велика кількість біологічно активних речовин та флавоноїдів (таблиця 1), в тому числі антоціанів – речовин, що мають властивість вбивати хвороботворні бактерії, зміцнювати стінки кровоносних судин і покращувати кровообіг та метаболізм. Тому раціонально застосовувати плоди не лише для покращення товарного вигляду продукції, а й збагачення її біологічно-активними речовинами.

Таблиця 1

Вміст БАР в ягодах і листках йошти [6]

Зразок	Флавоноїди мг/100 г			Сума біофлавоноїдів, мг/100 г
	катехіни	антоціани	конденсовані катехіни	
Jošta (ягоди)	17,7	7,9	67,0	129,0
Jošta (листки)	268,9	1712,9	323,5	2966,8
Kroma (ягоди)	12,3	18,1	30,7	94,1

Плоди йошти також є цінним джерелом пектинових речовин (табл. 2), та за рівнем їхнього накопичення перевершують чорну смородину. Відомо, що пектинові речовини адсорбують бактеріальні токсини, солі ртуті, свинцю, міді [3], а також мають виражену протирадіаційну активність. Крім того, пектини здатні зв'язувати і виводити з організму надлишковий шкідливий холестерин [5]. Йошта за рівнем накопичення пектинів навіть перевершує чорну смородину.

Фітонциди перешкоджають зростанню і розвитку бактерій і грибів, тому ягоди дуже корисні, як протизапальний, застудний і бактерицидний засіб. Вживання йошти дозволяє нормалізувати функції шлунково-кишкового тракту. Так само, як і гранат, йошта підвищує рівень гемоглобіну в крові і показана при анемії та гіпертонії [**Error! Reference source not found.**].

Таблиця 2

Вміст пектинових речовин в плодах йошти [6]

Зразок	Розчинний пектин, %	Протопектин, %	Сума пектинових речовин, %
Kroma	0,503	0,796	1,299
Jošta	0,376	0,722	1,098

Залежно від регіону, сезон йошти в Україні триває близько місяця – починаючи з середини липня і приблизно до середини серпня. Ягоди дозрівають не одночасно, тому їх збирають за кілька разів з кожного куща протягом 2-3 тижнів. Ягоди мають темно-фіолетовий колір, з чорним відтінком. Плоди згруповані в китиці по 3-5 ягід (табл. 3). Урожайність одного куща йошти становить – 6-10 кг ягід, залежно від сорту [**Error! Reference source not found.**]. Плоди йошти застосовуються в сушеному або замороженому вигляді,

для виготовлення варення, конфітурів, компотів, в лікєро-горілчаній промисловості [2].

Таблиця 3

Окремі елементи продуктивності сортів та гібридів йошти [6]

Зразок	Маса ягоди, г		Діаметр /довжина ягоди, см	Середня довжина китиці, см	Кількість, шт		
	середня	максимальна			квітів в китиці min-max	ягід в китиці min-max	насінин в ягоді
Jošta	1,73	2,14	1,4/1,6	3,3	2-5	2-5	7
Kroma	1,72	2,04	1,4/1,5	2,7	2-4	1-4	6
B 1323/3	1,43	1,88	1,3/1,5	4,2	3-6	2-5	9
3231	1,40	1,78	1,2/1,6	2,6	2-3	2-3	9

Переваги вирощування йошти полягають у її стійкості до багатьох захворювань та шкідників, а також заморозків, відсутність колючок. Значною перешкодою для промислового вирощування цієї культури є також конкуренція з чорною смородиною, яка є конкретним, давно перевіреним продуктом, під неї розроблена техніка та технологія збирання врожаю. Саме в цій технології важливим моментом є можливість струшувати ягоди. Що стосується йошти - цей елемент досить ускладнений – ягода не струшується сама по собі, і її потрібно зривати. Науковці відмічають, що йошта не дає такого обсягу врожаю, як смородина і має превалюючий кислий смак, який подобається не всім. Але ягоди з високим технологічним запасам органічних кислот є відмінною сировиною для заморожування та сушіння.

Основні труднощі вирощування у промислових насадженнях полягають у особливостях росту самого куща, нерівномірному дозріванні, а також нестабільній та непрогнозованій врожайності, тому йошта більш пристосована для вирощування в непромислових масштабах у невеликих господарствах. Там забезпечуються оптимальні умови догляду, що дозволяє навіть з декількох кущів отримувати якісний продукт та високий врожай.

Йошта тільки набуває поширення на ринку, тому її добре вирощувати у невеликих приватних господарствах, здебільшого для переробки. Антоціани плодів йошти набувають значного застосування у кондитерській та медичній промисловості. Також йошта використовується як генетичний матеріал для створення сортів смородини та агрусу з більш високою стійкістю до різноманітних хвороб.

Підсумовуючи викладені дані, можна сказати що культура йошти є цікавою і привабливою, як для промислових так і індивідуальних господарств. Оптимізація та відпрацювання технології вирощування та переробки-сприятиме її популяризації.

### Література:

1. Йошта – премиальная ягода или неудачный эксперимент? Реж. дост.: <https://east-fruit.com/novosti/yoshta-premialnaya-yagoda-ili-neudachnyy-eksperiment-selektionerov-video/>.

2. Ягода ешта (йошта): фото, корисні властивості, шкода, смак. Реж. дост.: <https://ideas-center.com.ua/?p=6962>.
3. Выращивание йошты, уход и способы размножения. Реж. дост.: <https://ogorodniki.com/article/vyrashchivanie-ioshty-ukhod-i-sposoby-razmnozheniia>.
4. Вигоров, Л.И. Сад лечебных культур. Свердловск. 1976. 171 с.
5. Соколов С.Я., Замотаев И.П. Справочник по лекарственным растениям. М.: Промиздат, 1988. 463 с.
6. Тихонова О.А., Гаврилова О.А., Пупкова П.А. Морфо-биологические особенности смородинно-крыжовниковых гибридов. Современное садоводство. 2015. №4. С. 42–57.