



**V МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА ОНЛАЙН  
КОНФЕРЕНЦІЯ**

**ТЕНДЕНЦІЇ ТА ВИКЛИКИ СУЧАСНОЇ АГРАРНОЇ НАУКИ В  
УМОВАХ ВІЙНИ: ТЕОРІЯ І ПРАКТИКА**

**Присвячена 125-річчю кафедри рослинництва НУБІП України**

**V INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL ONLINE  
CONFERENCE**

**TRENDS AND CHALLENGES OF MODERN AGRICULTURAL  
SCIENCE: THEORY AND PRACTICE**

м. Київ, 2023

УДК 001:63(4/9)

*Рекомендовано до друку збірник тез доповідей V Міжнародної науково-практичної онлайн конференції: «Тенденції та виклики аграрної науки в умовах війни» Присвяченої 125-річчю кафедри рослинництва НУБіП України вченою радою агробіологічного факультету Національного університету біоресурсів і природокористування України від 16 листопада 2023 року протокол № 11.*

**Тенденції та виклики сучасної аграрної науки в умовах війни: теорія і практика. Присвячена 125-річчю кафедри рослинництва НУБіП України матеріали V міжнародної науково-практичної онлайн конференції (м. Київ, 25-27 жовтня 2023 р.)/НУБіП України, 2023. 339 с.**

**ISBN 978-617-8351-50-2**

У збірнику опубліковано матеріали доповідей учасників V міжнародної наукової інтернет-конференції «Тенденції та виклики сучасної аграрної науки в умовах війни: теорія і практика», яка присвячена 125-річчю кафедри рослинництва НУБіП України. Висвітлено теоретичні і практичні питання сучасної аграрної науки, напрями їх вирішення та впровадження у виробництво.

Титульна сторінка: "Соняхи". Художник: Радо Явора.

© НУБіП України, 2023.

УДК 631.5:635.654

**ГОРОХ – ЦІННА БОБОВА КУЛЬТУРА****Батенко В.Г.**, здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**Куліш С.Ю.**, здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**Овчарук О.В.** д-р. с.-г. н., професор

Національний університет біоресурсів і природокористування України

Горох вирощують головним чином як продовольчу і кормову культуру. Насіння гороху в середньому містить 25% білка, 52% вуглеводів, 1,6% жиру, 2,5-3% зольних речовин. Білок гороху засвоюється краще, ніж білок пшениці, що пояснюється більшим вмістом і кращим співвідношенням у ньому амінокислот. У білку гороху міститься 4,7% лізину, 11,4% аргініну, тоді як у складі білка пшениці – тільки 2,32% лізину і 3,6% аргініну. Проте біологічна цінність білка гороху дещо погіршується через недостатнього вмісту метіоніну і триптофану.

Насіння гороху добре розварюється, а продукти харчування із нього відзначаються високою поживністю і приємним смаковими якостями. На продовольчі цілі використовуються горохові крупи, борошно, консервоване насіння і недозрілі плоди боби цукрового гороху. У зеленому недозрілому насінні і недозрілих плодах овочевих сортів гороху міститься до 25-30% цукру, багато вітамінів (А, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, С) і мінеральних речовин.

Горохове борошно використовують як концентрований корм і як білковий компонент для комбікормів. В 1 кг зерна міститься 1,17 корм. од. і 180-240 г перетравного протеїну. На корм тваринам використовують зелену масу, сіно, а також солону гороху, кормова цінність яких, завдяки високому вмісту білка, значно вища, ніж злакових культур. Горохово-злакові суміші використовують для приготування силосу, трав'яної муки, на зелений корм.

Горох овочевий крім вмісту білка цінується вмістом вуглеводів, клітковини і харчових волокон. Вуглеводи і харчові волокна в насінні в середньому становлять 10-20% і 50-64% від сухої маси, відповідно. У місцевих сортах гороху в Ефіопії міститься 16-26% волокна та 38-47% вуглеводів. Також, вченими відзначено сильний вплив вмісту крохмалю на накопичення білка. Дослідження в Канаді показали, що у луцильного сорту гороху була виявлена значна варіація вмісту білка в залежності від місця розташування – 14,5%, 18,3%, 24,3% та 28,5%. Також повідомлялося, що синтез крохмалю є критичним фактором у визначенні вмісту білка в гороху, оскільки горох з гладким насінням має більш високий вміст амілопектину, а крохмаль демонструє нижчі рівні білка (23-31%), ніж насіння гороху зморшкуваті (26-33%). Крохмаль гороху містить проміжний рівень амілози, що відображає його унікальну функціональність і більш високий рівень ферментативної стійкості і повільного його засвоєння, що впливає на рівень глюкози в крові. Вчені мають схожі думки про концентрацію амілози та резистентного крохмалю у різних видів гороху, у тому числі овочевого. Властивості крохмалю та клітковини роблять горох їжею з низьким глікемічним індексом та корисним для профілактики та лікування діабету

другого типу. Крім того, клітковина може зменшити рівень холестерину в крові за рахунок зменшення реабсорбції жовчних кислот.

#### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Каленська С.М., Шевчук О.Я., Дмитришак М.Я., Козяр О.М., Демидась Г.І. Рослинництво, посібник. – Київ, 2005. – С. 200-201.
2. Ovcharuk, O. V., & Ovcharuk, V. I. (2019). *Metody analizu v ahronomii ta ahroekolohii: navchalnyi posibnyk*. Kam'ianets-Podilskyi: TNEU, PDATU, TsNTU [In Ukrainian].
3. Ushakov V.A., Kaigorodova I.M. (2022) Nutritional value, quality of raw materials and food value of vegetable culture (*Pisum sativum* L.).