



III МІЖНАРОДНА НАУКОВА ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЯ
**ТЕНДЕНЦІЇ ТА ВИКЛИКИ СУЧАСНОЇ АГРАРНОЇ НАУКИ: ТЕОРІЯ І
ПРАКТИКА**

III INTERNATIONAL SCIENTIFIC INTERNET CONFERENCE
**TRENDS AND CHALLENGES OF MODERN AGRICULTURAL
SCIENCE: THEORY AND PRACTICE**

м. Київ, 2021

УДК 581.145

**ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОЩУВАННЯ ЧУМИЗИ
(*SETARIA ITALICA MAXIMA L.*)**

Деревінська І.М., здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти

Гончар Л.М., канд. с.-г. наук, доцент

E-mail: ljubv09@gmail.com

Національний університет біоресурсів і природокористування України

Чумиза або італійське просо (*Setaria italica maxima L.*) – є цінною і перспективною культурою для посушливого клімату, що обумовлено досить високим біологічним потенціалом рослини, універсальністю її використання, невибагливістю до умов росту та розвитку, відмінною кормовою якістю зерна, зеленої маси, сіна та сінажу. Особливого значення вона набуває при вирішенні продовольчої проблеми в умовах глобального потепління клімату, яке спостерігається в останні роки.

Значну господарську цінність представляє чумизна солома. По вмісту білкових речовин солома чумизи перевищує солону вівса і проса. Солома чумизи містить 8-9% білка і 2% жиру. Хімічний склад соломи чумизи (% до абсолютно сухої речовини): цукор 8; протеїн 7; клітковина 20. У солومی чумизи на долю листків приходиться 50-56% від загальної ваги соломи. Це вказує на високі кормові якості чумизної соломи, тому що листки краще поїдаються тваринами і засвоєння поживних речовин, що містяться в них вище, ніж у

стеблах. Середньохімічний склад зерна (%): вода – 14; протеїн – 7; жир – 5,2; клітковина – 7; зола – 2; безазотисті екстрактивні речовини – 57,9.

Харчовий продукт – крупа чумизи отримана методом обрушки зерна чумизи з наступним очищенням і калібруванням по сортах у залежності від крупності, чистоти і доброякісності ядра. Крупа чумизи є продуктом з високим вмістом вітамінів і переважаючим за основними показниками більшість відомих круп з інших видів зернових, а перебудова технологічного устаткування і технологія виробництва вимагає мінімальних витрат для перенастроювання наявних виробничих потужностей крупозаводів на випуск нового виду продукту круп'яного виробництва. Крупа чумизи відрізняється високим вмістом білків, жиру, вуглеводів, має високу енергетичну цінність (займає перше місце серед інших круп): жир 5,4; білок 14,4; вуглеводи 69,6; енергетична цінність 369 ккал. Крупа чумизи має дієтичні, лікувально-профілактичні властивості та зумовлює позитивний вплив на організм людини. Чумиза є природним сорбентом який добре поглинає радіонукліди цезію та стронцію.

На сьогоднішній день вирощування чумизи, є економічно вигідним для сільгоспвиробників степового регіону, оскільки витрачається мало посівного матеріалу чумизи на 1 га приблизно 3,6-5 кг, при врожайність мінімальній врожайність чумизи – 4,3 т/га.