

EL.DALA. - 2020. - 28 мая

Буянов С.

Ученые КАЗАТУ создали сорт тритикале «Даурен»

Новый сорт яровой тритикале «Даурен», созданный учеными Казахского агротехнического университета им. С. Сейфуллина, успешно прошел государственные испытания, и с 2020 года допущен к выращиванию в Акмолинской и Северо-Казахстанской областях.

Работы по созданию местных сортов этого мало распространенного в Казахстане вида зерна шли в 2015 – 2017 годах в рамках проекта, поддержанного Министерством образования и науки РК.

Сила двух культур

Тритикале (кстати, это существительное женского рода) – плодовой гибрид ржи и пшеницы («амфидиплоид» на языке генетики). При этом, по многим характеристикам она превосходит обоих своих родителей.

В частности, тритикале хорошо сопротивляется погодным стрессам (заморозки или жара), также нетребовательна к почвам и условиям выращивания: на низком агрофоне тритикале всегда превосходит яровую пшеницу по урожайности и физическим параметрам зерна.

За счет генетического материала ржи, тритикале проявляет иммунитет к наиболее распространенным болезням хлебных злаков, отрицательно влияющим на урожайность и качество зерна. Она устойчива к мучнистой росе, твердой и пыльной головне.

В проводимых специалистами КАЗАТУ исследованиях при изучении перспективных линий и гибридных форм, в селекционных питомниках поражение растений бурой и стеблевой ржавчиной не отмечалось. Например, в климатических условиях 2016 года, когда сложились предпосылки для развития грибковых болезней, яровая тритикале проявляла высокую устойчивость к этой напасти. Поражение фузариозом оказалось незначительно.

Очевидные достоинства

В Северном Казахстане тритикале пока не выращивается, хотя потребность в диверсификации посевных площадей имеется. В настоящий момент ассортимент возделывания зерновых культур тут ограничен – пшеница, ячмень, овес. За всю историю развития земледелия в данном регионе не было внедрено в производство ни одного нового вида зерновой культуры!

При этом, по данным FAO, площади под тритикале в мире возрастают. Причина в её очевидных достоинствах.

Яровая тритикале - культура многостороннего использования. Для производителей Северного Казахстана она представляет интерес, прежде всего, как кормовая культура. Яровую тритикале можно использовать для приготовления сочных кормов, в комбикормовой промышленности, в технологии плющеного зерна.

Ее зерно содержит незаменимые аминокислоты, повышающие питательную ценность белка. Использование тритикале в комбикормах позволяет заменять пшеницу и кукурузу, а также балансировать их по перевариваемому протеину, аминокислотному составу и обменной энергии. Оптимальное сахаропротеиновое отношение в зеленой массе дает возможность готовить из тритикале ценный зерно-сенаж. Включение тритикале в рацион животных и птицы повышает их продуктивность, позволяет экономить корма.

Урожайные рекорды

В проводимых КазАТУ исследованиях два сорта тритикале, созданные учеными («Россика» и «Даурен»), в значительной степени превышали по продуктивности стандартный сорт яровой мягкой пшеницы «Астана» на 12,75 и 7,6 ц/га соответственно (подробные данные приведены в таблице). Максимальная урожайность сорта «Даурен» в системе государственного сортоиспытания достигала 40 - 45 ц/га.

При этом, для успешной реализации научных разработок, специалисты КазАТУ считают необходимым дополнительное изучение агротехнических приемов возделывания тритикале в различных эколого-географических точках Северного Казахстана. Например, уже установлено, что существенное влияние на продуктивность тритикале могут оказывать стимуляторы роста – во время опытов повышение продуктивности составляло от 2,69 до 6,47 ц/га.

В числе лучших

Кроме использования на кормовые цели, яровая тритикале представляет большой интерес для хлебопекарной промышленности. Муку из этого зерна можно использовать либо в чистом виде, либо в смеси с пшеничной. Хлеб из тритикале по общей хлебопекарной оценке уступает пшеничному, но превосходит его по питательной ценности.

Поэтому, в прикладной науке Казахстана актуальным направлением исследований может стать внедрение в хлебопекарную промышленность различных видов муки из тритикале, а также разработка рецептов хлебобулочных изделий с повышенной биологической и пищевой ценностью, отвечающих требованиям лечебного и профилактического назначения. Мука из этого зерна также занимает особое место в приготовлении диетического хлеба для людей, страдающих нарушением обмена веществ.

Кстати, в Российской Федерации хлеб из муки тритикале производят в Калмыкии. В 2014 году калмыцкий хлеб из тритикале вошел в число «100 лучших товаров России».

Тритикале перспективна и для кондитерской промышленности за счет более высокого содержания крахмала. По той же причине она востребована в промышленной переработке, давая больший выход спирта, чем пшеница.