

УДК 633.11:631.52

ПШЕНИЦА СПЕЛЬТА КАК ПОЛБЯНАЯ КУЛЬТУРА

*Федулов Е.С., студент 2-го курса колледжа
агротехнологий и бизнеса
Научный руководитель – Захарова Н.Н., к. с.-х. н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: *пшеница, спельта, полбяная культура, селекция, сорт.*

В статье рассматриваются достоинства малораспространенного пленчатого вида пшеницы – спельты, его происхождение, достижения в селекции с этой культурой в России.

Многие забыли, что такое полба и считают что это конкретная крупа. Однако, это группа видов рода *Triticum* (Пшеница) с отдельными особенностями. К полбе относятся как дикие виды: пшеница двузернянковидная (*Triticum dicoccoides*), одноостая однозернянка (*Triticum boeoticum*), двуостая однозернянка (*Triticum thaouidar*), пшеница Урарту (*Triticum urartu*), так и культурные: двузернянка (*Triticum dicoccum*), однозернянка (*Triticum monoccum*), спельта (*Triticum spelta*), пшеница маха (*Triticum macha*), пшеница Тимофеева (*Triticum timopheevii*).

Данная культура представляет собой почти исчезнувший вид пшеницы, которую отечественный ученый Н.И. Вавилов впервые обнаружил в 1926 году на территории Испании. Существует вероятность что спельта (*Triticum spelta*) произошла на европейской территории в результате спонтанной гибридизации пленчатой тетраплоидной пшеницы *T.dicoccum* с гексаплоидным видом *T.aestivum* [1].

Спельта (*Triticum spelta*) - гексаплоидная пшеница с геномным составом, гомологичным мягкой пшеницы (A, B, D). Спельта, как вид пшеницы имеет свои морфологические особенности. Колос ломкий, как и у всех пленчатых культур. Пленчатость спельты составляет около 25 % от массы зерна независимо от района произрастания.

Для спельты как и для всех других полбяных пшениц, общим признаком является то, что внешняя оболочка плотно обхватывает зерновку. Это создает некоторые трудности, ведь такое зерно тяжелее обмолачивать. Но такое плотное покрытие зерна надежно защищает зародыш и молодые проростки в период прорастания от микотоксинов, пестицидов, химических удобрений, радионуклеидов.

Спельта менее требовательна к почвенным условиям. Она имеет гены устойчивости к неблагоприятным факторам внешней среды - лучше переносит засуху, значительно устойчивее к поражению болезнетворными грибами. Такие особенности этого вида позволяют уменьшить количество использования фунгицидов или уменьшить их количество до минимума.

Содержание клейковины в спельте примерно такое же, как и в обычной пшенице, но клейковинные белки отличаются составом аминокислот. Из этого можно сделать вывод, что клейковина спельты воздействует на человеческий организм немного иначе, чем у других видов пшениц [2]. В белке полбяных культур, в том числе и спельты, имеется глюteniны, но в ней отсутствуют некоторые фракции глиадина, присутствующие в клейковине мягкой пшеницы, что потенциально делает спельту более приемлемым продуктом для отдельно взятой категории людей [3].

В отличие от других видов спельты содержит соединения, важные для укрепления и восстановления организма и иммунной системы человека, является натуральным фактором роста нервных клеток, крови, костной ткани [3]. Швейцарские ученые также считают, что все пищевые продукты, которые получают из спельты – хлеб, макароны, крупы, способствуют укреплению иммунной системы организма. Его защитные силы против аллергических белков укрепляются, организм становится к ним менее восприимчивым. Вот почему продуктами настоящей полбы, или динкеля, в первую очередь обеспечиваются детские учреждения, санатории и больницы, а уже потом они поступают в продажу. Так швейцарцы защищают свое подрастающее поколение, прежде всего, от аллергии [4].

Во Всероссийском НИИ растениеводства насчитывается около 170 простых и селекционных сортов вида *Triticum spelta*. Формирование генофонда данного вида началось с 1910 г. Это материалы экспедиционных сборов различных ученых, в том числе Н.И. Вавилова в Германии и Испании в 1927 г., Н.Н. Кулешова в Швейцарии в 1928 г., Н.Кускук в Иране в 1952-1954 гг., В.Ф. Дорофеева в Закавказье в 1961 г., Р.А. Удачина в Центральной Азии в 1965-1971 гг. и других [3].

Библиографический список:

1. Гончаров, Н.П. Доместикация растений / Н.П. Гончаров // Вавиловский журнал генетики и селекции. – 2013. - Том 17, № 4/2. - С. 884-899.
2. Чугунова, О.В. АгронOMICеские свойства полбы, как нетрадиционного сы-

рья для производства мучных кондитерских изделий / О.В. Чугунова, Е.В. Крюкова // Научный вестник. – 2015. - № 3(5). - С.90-100.

3. Исследование коллекции вида пшеницы *Triticum spelta* L по полиморфизму гиадинов [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://bigreferat.ru/40694/1/.html>
4. Полба и спельта - для укрепления иммунной системы [Электронный ресурс]. - Режим доступа <https://www.greeninfo.ru/lekarstvennie-rastenija/polba-i-spelta--dlja-ukreplenija-immunnoj-sistemi>

WHEAT SPELT AS SPELT CULTURE

Fedulov E.S.

Key words: *wheat, spelt, spelt culture, selection, variety.*

*The article considers benefits of minor *Plena*-species of wheat – spelt, its origins, achievements in breeding with this culture in Russia.*