

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ *SORBUS AUCUPARIA* В САДОВОЙ КУЛЬТУРЕ

**Провалов В.Е.** – студент 2 курса факультета агротехнологий,  
земельных ресурсов и пищевых производств  
**Научный руководитель – Решетникова С.Н., кандидат**  
**сельскохозяйственных наук, доцент**  
**ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

*Ключевые слова:* рябина, плоды рябины, ягодные культуры, садовые культуры, лекарственные растения.

*В статье рассматривается ценность садовой культуры рябины обыкновенной. Рябина используется как лекарственное растение и в кулинарии, она является неприхотливым морозоустойчивым и засухоустойчивым растением.*

Исследование представителя семейства *Rosaceae*, рябины обыкновенной (лат. *Sorbus aucuparia*), сегодня ведётся по нескольким ключевым направлениям. Селекционеры интересуют способность растения к адаптации в разных условиях выращивания, возможность увеличения плодоношения и выведения новых сортов и гибридов. Технологи и представители пищевой промышленности – улучшение вкусовых и питательных качеств ягод, возможность применения рябиновых компонентов в консервировании продуктов. Параллельно с этим активно изучается химический состав плодов растения, фенольные и антиоксидантные профили разных сортов рябины, а также изменение фенольного содержания и антиоксидантной активности в разных условиях и периодах выращивания, например, в течение вегетационного периода [1].

Сорта садовой рябины выведены на основе вида рябины обыкновенной и его гибридов с аронией черноплодной. Знаменитый садовод И.В. Мичурин проводил скрещивания рябины с аронией, яблоней, грушей, боярышником и даже мушмулой [2]. Современная сортовая рябина лишена горечи, характерной для дикорастущих растений, но всё равно не менее эффективно помогает избавиться от повышенного

холестерина, отёков, пониженной кислотности желудочного сока и ряда других проблем. Она активно применяется в народной медицине и имеет подтвержденные наукой лечебные свойства.

Химический состав рябины, как и её урожайность или размер плодов, существенно различается по сортам и регионам произрастания. Но широкий витаминный и минеральный комплекс характерен практически для всей «современной» рябины, поскольку уже в начале XX века селекционеры могли похвастаться заметными успехами в выведении устойчивых крупноплодных сортов с богатым химическим составом и улучшенными вкусовыми характеристиками ягод [3].

Лечебные свойства рябины связаны, главным образом, с её способностью вызывать желчегонный, слабительный и диуретический эффекты, снижать уровень холестерина в крови, а также оказывать общеукрепляющее и тонизирующее действие на организм благодаря присутствию множества витаминов.

Официальная медицина в качестве лекарств рябиновые препараты системно не использует, однако в частном порядке врачи могут рекомендовать фитотерапевтические способы лечения с применением рябиновых настоев, отваров, сиропов. Так, эндокринологи растительные сборы с рябиной иногда назначают в качестве средства, нормализующего функции желез при гипо- и гипертиреозе (состояниях щитовидной железы с недостаточной или избыточной выработкой трийодтиронина и тироксина), при тиреотоксикозе (избытке гормонов). В продаже встречаются как сухие расфасованные ягоды, так и биологически активные жидкости от разных производителей. Подобные жидкости считаются эффективным сосудоукрепляющим средством, способным, кроме того, активизировать коронарное кровообращение.

В народной медицине в Австрии и Венгрии ягодами растения лечат дизентерию, в Польше – заболевания почек и диабет, в Болгарии и Восточной Европе – ревматизм, почечнокаменную болезнь, диарею, гинекологические заболевания, нервные расстройства, в Турции – листья рябины домашней (крымской) используются для лечения ожогов, кашля, боли в животе, камней в почках, а плоды – при диарее, в странах Скандинавии – водянку, открытые раны, переломы (в виде припарок), в эстонских этномедицинских текстах рябина упоминается в числе природных противораковых средств и т. д. В целом, в современной

народной медицине используются различные многочисленные целебные свойства рябины [3].

В кулинарии сегодня можно найти десятки рецептов с красной рябиной, по которым делаются варенья, джемы, соки, ликёры, маринованные закуски. Модные кулинары экспериментируют с различными вкусовыми сочетаниями, добавляя кислую рябину к рыбе вместо лимона, или к мясу в виде сладкого соуса.

В заключении хотелось бы добавить, что рябина является не только красивым деревцем: она очень полезна. Полезные вещества в рябине содержатся в каждой ее части: коре, цветках, листьях и плодах. Богатый химический состав и доступность рябины делает ее востребованной в народной медицине, кулинарии и косметологии. Множество полезных свойств рябины позволяет включать средства из нее в курс лечения многих патологий внутренних органов. Наружно рябина помогает при дерматитах, ранах, ожогах, грибковых инфекциях. Сырье этого уникального растения очень легко самостоятельно заготовить и применять. Рябиновые ягоды позволяют разнообразить ежедневный рацион и придают пикантные нотки привычным блюдам. Содержание витамина С в рябиновых плодах в несколько раз превышает его количество в цитрусовых, а провитамина А – в несколько раз больше, чем в моркови [4].

Выращивание рябины в садовой культуре имеет большие перспективы, так как ягоды рябины применяются как лекарственное средство и в кулинарии. Рябина неприхотлива в выращивании, она морозостойка и засухоустойчива. Существуют сорта рябины для садового использования, в средней полосе России они дают стабильные урожаи.

#### **Библиографический список:**

1. Ганичкина, О.А. Огород, сад, цветник: сборник/ О.А. Ганичкина.-М.: Лабиринт- Пресс, 2001.-432 с.

2. Рябина: виды и сорта, секреты выращивания [Электронный ресурс] режим доступа // <https://www.supersadovnik.ru/text/rjabina-vidy-i-sorta-sekrety-vyraschivaniya-1007298>

3. Полезные свойства рябины [Электронный ресурс] режим доступа // <https://edaplus.info/produce/rowan.html>

4. Рябина [Электронный ресурс] режим доступа // <https://foodandhealth.ru/yagody/ryabina/>

THE USE OF SORBUS AUCUPARIA IN GARDEN CULTURE

Provalov V.E.

**Keywords:** rowan, rowan fruits, berry crops, garden crops, medicinal plants.

*The article discusses the value of garden culture of mountain ash. Rowan is used as a medicinal plant and in cooking, it is an unpretentious frost-resistant and drought-resistant plant.*