

МНОГООБРАЗИЕ В КУЛЬТУРЕ ВИДОВ РОДА BRASSICA

**Провалов В. Е., студент 4 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Решетникова С.Н.,
кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** Крестоцветные, капуста, сорта капусты, овощи.*

В работе рассматривается многообразие видов рода Капустные, где они применяются, биологические и морфологические особенности каждого вида.

Введение. Капуста - очень полезная плодовоовощная культура, которую используют в пищу в сыром и переработанном виде, причем круглый год. Она происходит из Средиземноморского региона, но ценится и культивируется во всем мире.

Цель работы. Существует несколько десятков сортов и разновидностей капусты, принадлежащих роду Brassica. Задача этой работы сделать обзор этих разновидностей и определить их видовую принадлежность.

Результаты исследований. Всем известный вид, выращиваемый огородниками в разных климатических широтах – это белокочанная капуста. Овощ богат витаминами группы В, каротином и аскорбиновой кислотой. Существует множество сортов белокочанной капусты, различающихся по срокам высадки и созревания. Такая разновидность универсальна, подходит для разного применения.

Цветная капуста – растение однолетнего вида. Считается диетическим продуктом и показана для здорового питания. Представляет собой множественные стеблевидные бутоны с плотными махровыми верхушками зеленоватой либо желтоватой расцветки. Цветная капуста содержит много витаминов и минералов, среди которых: витамин А, В1, В2, В3, В5, В6, В9, С, Е, К, клетчатка, бета-

каротин, калий, магний, натрий, железо, марганец, кальций, фосфор, цинк, медь, фтор, йод, хлор. Культура стойко переносит понижение температуры до -10°C , но при этом плохо формирует соцветия. Вид не терпит засуху и жару.

Савойская – необычная по внешнему виду капуста с кучерявой пузырчатой листвой, формирующей средней плотности кочаны. По биохимическому содержанию она намного превосходит белокочанный вид, а по вкусу – нежнее. Овощ низкокалорийный, богат витамином К и витамином С, а также другими витаминами, макро- и микроэлементами. Данный вид капусты используют для салатов.

Краснокочанная капуста своим названием обязана необычному цвету кочанов – красно-фиолетовые с беловатыми прожилками. Этот вид устойчив к жаре и пониженным температурам. Краснокочанная капуста содержит богатый набор питательных веществ, характерных для овощей семейства крестоцветных (витамины А, С, К, В, калий, кальций, серу, фосфор и магний) и антоцианов – антиоксидантных красителей, характерных для красных овощей. По форме краснокочанная капуста идентична белокочанной. Кочаны бывают округлой либо плоскоокруглой формы. Так же, как и белокочанный вид, делится на ранние сорта, средние и поздние. Краснокочанная разновидность вкусна как после термообработки, так и в завашенном состоянии. [1]

Брюссельская капуста представляет собой удлинённый ствол, вдоль которого образуются грозди из миниатюрных кочанов изумрудного цвета, диаметром около 5 см. Во вкусе присутствуют приятные ореховые нотки. Это самый засухоустойчивый вид.

Еще одна разновидность капусты – брокколи, внешне вид которой похож на цветную капусту, но в основном с зелеными соцветиями. Культура обладает высокой питательной ценностью, насыщенным витаминным и минеральным составом.

Интересная и необычная по форме капуста – кольраби. Она по виду напоминает репу – крупный округлый корнеплод. По вкусу также сходна с редисом и репкой. Поверхностный окрас бывает белым, зеленоватым, фиолетовым. Кольраби насыщена витамином С, фруктозой, глюкозой.

Пекинская капуста – салатная разновидность – что-то промежуточное между кочанами и листовыми розетками средней плотности, вытянутой формы. Ценится за сочный нежный вкус и хорошую лежкость кочанов. Отличается очень высоким содержанием витаминов А, С, калия.

Листовой вид капусты еще именуют кудрявой капустой и Кале. При росте капуста не образует привычные кочаны – на толстом стебле высотой до метра, произрастают черешковые листья. Листовая капуста выделяется повышенным содержанием калия. Листву добавляют в салаты, супы.

Китайская капуста (Пак-чой), похожая на пекинскую разновидность – имеет уплотненную розетку листьев, которые растут разрозненно без формирования единого кочана. Это разновидность, особенно любимая в Азии. Этот вид характеризуется высоким содержанием витаминов группы В, витаминов С и железа. В Китае данный овощ считается источником долгой молодости и отменного здоровья. [2]

Изящный по форме японский сорт капусты с ажурными листочками – растет наподобие травы без привычных кочанов. Немного напоминает рукколу. По вкусу зелень немного горчит. По причине горечи используется, как добавка к салатам. Овощ считается ценным источником микро- и макроэлементов. Особо показано употребление японской капусты людям с железодефицитом.

Декоративная капуста ценится за свои декоративные показатели. Вырастает до 30 см в высоту и цветет осенью и зимой. В пищу этот вид не употребляют.

Существует еще кормовая капуста, которую выращивают на корм домашнему скоту. В рацион человека ее не включают, так как листья жесткие и сухие на вкус. Отличительная особенность вида – отсутствие кочанов. Имеет мощный стержневой ветвящийся стебель, который сплошь усеян длинными листьями лировидной формы. [3]

Также к роду Brassica относятся такие культурные растения, как репа, брюква, однолетний рапс, сарепская горчица.

Заключение. Виды рода Капуста широко применяются. На капусту разных видов и сортов также утверждены стандарты «Капуста белокочанная свежая для промышленной переработки. ТУ», ГОСТ Р

51809-2001 [4] «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. ТУ», ГОСТ Р 54903-2012 «Капуста цветная свежая. ТУ», ГОСТ 34323-2017 «Капуста китайская и капуста пекинская. ТУ», ГОСТ 33854-16 «Капуста брокколи. ТУ», ГОСТ 7967-2015 «Капуста краснокочанная свежая. ТУ».

Библиографический список:

1. Разин, А.Ф. и др. Продуктивность и качество новых сортов и гибридов капусты белокочанной / А.Ф. Разин, В.А. Борисов, И.И. Вирченко, Н.А. Фильрозе, О.А. Разин // Аграрная Россия, 2019. – №. 7. – С. 7-9.

2. [Электронный ресурс] режим доступа // <https://infokapusta.ru/poleznoe/vidy-kapusty/>

3. [Электронный ресурс] режим доступа // <http://referent61.ru/press-tsentr/novosti/mnogoobrazie-vidov-kapusty/>

4. ГОСТ 33494-2015 [Электронный ресурс] режим доступа <https://docs.cntd.ru/document/1200127765>

DIVERSITY IN THE CULTURE OF THE SPECIES OF THE GENUS BRASSICA

Provalov V. E.

**Scientific supervisor – Reshetnikova S.N.
FSBEI HE Ulyanovsk SAU**

Keywords: *Cruciferous, cabbage, cabbage varieties, vegetable.*

The paper considers the diversity of species of the genus Cabbage, where they are used, biological and morphological features of each species.