



2-ий ЄВРОПЕЙСЬКИЙ МІЖНАРОДНИЙ СИМПОЗИУМ ДОСЛІДНИКІВ ГРЕЧКИ: ДЛЯ ЖИТТЯ ТА СПОРТУ

(м. Тарвізіо (Tarvisio), Республіка Італія, 21–22 квітня 2018 року)

II Європейський Міжнародний симпозиум дослідників гречки (II Euro IBRA Symposium buckwheat: for life and sport) був організований Європейським відділенням Міжнародної асоціації дослідників гречки (IBRA), Радою з наукових досліджень в галузі сільського господарства і аграрного аналізу економіки (CREA) (Рим, Італія), Національним інститутом харчування (NUTRIS) (Любляна, Словенія), Університетом Любляни, Словенською дослідницькою агенцією (ARRS) (Любляна, Словенія). У роботі симпозиуму брали участь біля 70 науковців із 11 країн світу (Італія, Словенія, Японія, Австрія, Люксембург, Польща, Україна, Сербія, Швеція, Німеччина, Австралія) (рис. 1). Робочими мовами симпозиуму були англійська та італійська. Від України в роботі симпозиуму приймав участь учений секретар Устимівської дослідної станції рослинництва Інституту рослинництва ім. В.Я. Юр'єва НААН, куратор національної колекції гречки, канд. с.-г. наук Тригуб О.В.



Метою симпозиуму був обмін думками, проблемами та рішеннями з різних аспектів дослідження гречки звичайної (*Fagopyrum esculentum* Moench.) і гречки татарської (*Fagopyrum tataricum* Gaertn.) та впровадження результатів вивчення у життя.

Участь у симпозиумі дала змогу ознайомитися: із історією та досвідом вирощування сортів та видів гречки в різних регіонах світу (південних районах Австралії (острівний штат Тасманія), в північних гірських районах Італії та Словенії; із роботою та асортиментом виробників продукції переробки та продуктів харчування

Рис. 1. Робочі моменти симпозиуму (спілкування в залі)

з використанням зерна гречки звичайної та гречки татарської зі Словенії та Італії (Pasta Moro, Filippini, родинної фірми з понад 150-річною історією Mill Rangus), а також дослідницького центру продуктів харчування (Centre Piramida Maribor) та ін. Під час проведення симпозиуму організатори спрямовували роботу учасників на спілкування не лише у формі пленарного засідання та прослуховування доповідей, а й на особисті контакти та живе спілкування. Доповіді учасників спрямовані на представлення широкого асортименту страв, напоїв та кондитерських виробів з гречки або доповнені нею, їх корисних властивостей для життя та здоров'я людини, поєднувалися із експонуванням всього асортименту продукції та їх тестуванням. Презентації доповідей учасників планується виставити на сайті симпозиуму (<https://www.euroibra2018.com/>) для загального ознайомлення, а також запропоновано викласти їх у формі статей та подати до друку в тематичний журнал *Fagopyrum*.

Тематика симпозиуму була розподілена на п'ять тематичних секцій: культура і гастрономія; нові продукти і нові проекти; хімічний склад і продукти харчування; гречка для життя; гречка для спорту.

Доповідачами в першій секції «Культура і гастрономія» було надано інформацію про: інтродукцію та історію гречки в Валтеллії (Італія), типові місцеві сорти, що вирощуються в цьому регіоні; вирощування гречки у Тасманії (Австралія),

розповсюдження тасманійських форм у Японії та їх вивчення за комплексом біохімічних властивостей зерна; гастрономічні уподобання в продуктах харчування із гречки та злакових культур у словенських споживачів, а також які продукти харчування з вмістом гречаного компоненту мають перевагу у виробництві та продажу у торговій мережі Словенії; досвід роботи галузі переробки зерна гречки в Люксембурзі по виробництву продуктів харчування із гречки татарської та комплекс машин, що застосовується при цьому в невеликих фермерських господарствах.

Доповідачами другої секції «Нові продукти і нові проекти» було викладено інформацію: про результати вивчення різних за генотипом зразків гречки татарської за білкових та поліфенольним складом; про міждержавний науково-виробничий проект Італії і Австрії в напрямку дослідження та виробництва гречки; про нові перспективи культивування гречки у регіоні Фріулі-Венеція-Джулія; про нові харчові продукти із гречки в Словенії та дослідження різних за складом продуктів (напоїв, кондитерських виробів та виробів із тіста) в The Education Centre Piramida Maribor; про типові страви місцевої кухні регіону Валтеллія (Італія); про формування естетичного світогляду у створенні продуктів харчування за технологією розробленою фірмою Grohmann-Sinz (нанесення на кондитерські вироби та вироби із тіста малюнків способом тиснення під час приготування). Робота секції була завершена тестуванням напоїв, кондитерських виробів та виробів із тіста виробництва словацького наукового центру The Education Centre Piramida Maribor та італійської фірми Pasta Moro, а також майстер-класом по виробництву виробів із тіста – місцевої форми гречаної (з додаванням пшеничного борошна) локшини (pizzoccheri) (рис. 2).

Доповідачі секції «Хімічний склад і продукти харчування» надали інформацію: про результати дослідження реакції різних форм гречки до вмісту йоду в ґрунті та вміст фолієвої кислоти в зерні гречки і продуктах її переробки; про метаболізм фенолів гречки для здоров'я людини, харчову цінність різних генотипів гречки звичайної та гречки татарської; про вплив різних форм ферментації на антиоксидантні та функціональні властивості борошна із гречки та ін.

Доповідачами четвертої секції «Гречка для життя» було викладено інформацію: про результати дослідження впливу кількісних показників якості продуктів харчування при змішуванні борошна гречки із борошном інших зернових культур, роль гречки в безглютеновій дієті; про гречку і продукти її переробки, як новий тренд у Швеції при здоровому харчуванні та безглютеновій дієті; про результати дослідження вмісту рутину, кверцетину й інших біохімічних компонентів у різних за генотипом зразків гречки татарської; про результати використання різних дієт із застосування гречки при лікуванні хвороб серцево-судинної, травної системи, ракових захворювань та ін.

При проведенні засідання за планом п'ятої секції «Гречка для спорту» до порядку денного було включено ознайомлення із комплексом підготовки спортсменів зимових видів спорту із застосування спеціальних дієт пов'язаних із різними типами гречковмісних продуктів (напоїв, виробів із борошна, тощо) відповідно до різного навантаження під час тренувань та виступів спортсменів. Показано динаміку отримання спортивних результатів від вмісту в раціоні харчування виробів із гречки татарської, в порівнянні з продуктами із інших злакових культур. Рекомендовано підвищення споживання продуктів із додаванням гречки під час інтенсивних тренувань і застосування енергетичних напоїв головним компонентом яких є гречка татарська, через збалансованість вітамінно-амінокислотного комплексу в її зерні та продуктах його переробки.

Під час роботи симпозіуму було зроблено доповідь за темою «Формування колекції генофонду гречки в Україні та напрямки його використання», де було висвітлено місце України в світовому виробництві гречки, обсяги виробництва гречки за останні 20 років, займані площі та урожайність культури; відзначено, що в 2017 році в Україні зареєстровано Міжнародну асоціацію наукових установ, виробників, переробників гречки та її унікальних продуктів, метою діяльності якої є координація господарської діяльності



Рис. 2. Асортимент продукції переробки гречки та продукти харчування з використанням насіння гречки зі Словенії й Італії (а – сировина для приготування чаю із зерна гречки татарської; б – солодкі тістечка з додаванням борошна гречки; в – солоні пироги із тіста з додаванням гречки, змащені сиром та прикрашені квітами ромашки та васильків); г – солоні снеки з тіста пшениці та гречки, оздоблені насінням кунжуту; д – продукція фірми Pasta Moro (пластівці, галетне печиво й макаронні вироби із додаванням борошна гречки)

учасників, надання допомоги у вирішенні питань у сфері наукових досліджень, виробництва насіння, вирощування, переробки і виробництва круп та інших продуктів рослини гречки. Відповідно теми доповіді надана увага формуванню та функціонуванню Національного центру генетичних ресурсів рослин України та колекції гречки в нашій державі; відзначено головні напрямки діяльності наукових установ утримувачів колекції гречки, вказано на кількісний склад та генетичне і еколого-географічне різноманіття колекційного матеріалу; викладено інформацію про результати вивчення колекційних зразків, відзначено найбільш цінні зразки за господарськими та селекційно-цінними показниками. За результатом обговорення доповіді й особистого спілкування із колегами з інших країн висловлено значну зацікавленість у взаємовигідному обміні зразками колекцій та результатами їх вивчення, досягнуто домовленості про посилення співпраці у дослідженні гречки звичайної та гречки татарської в різних агроекологічних умовах, узгодження методик, тощо. Проведено зустрічі й досягнуто попередніх домовленостей про співпрацю із співробітниками Crop Research Institute (Praha–Ruzyne, Czech Republic), Nutrition and Public Health research group, Slovenian Academy of Sciences and Art (Ljubljana, Slovenia), University of Udine, Department of Agricultural, Food, Environmental and Animal Sciences (Udine, Italy), Agronomy Faculty of Sciences Earth and Life Institute (Belgium), Education Centre Piramida Maribor, University of Maribor (Slovenia), Institute of Soil Science and Plant Cultivation (Pulawy, Poland), University of Warmia and Mazury (Olsztyn, Poland), Uppsala University (Sweden) та ін.

За результатами участі в роботі симпозіуму слід зробити такі пропозиції для підвищення результативності роботи з генетичними ресурсами рослин, а також інших наукових програм:

– використати встановлені під час симпозіуму міжнародні контакти для співпраці у міжнародних програмах з метою залучення до Національного генбанку нових цінних зразків круп'яних та інших культур, інформації про генофонд, розширення різноманіття культур зосередженого в генбанку, а також для одержання міжнародних грантів для фінансової підтримки діяльності з генетичних ресурсів в Україні;

– посилення співпраці із зарубіжними колегами дозволить розширити діапазон напрямків дослідження гречки, в першу чергу через застосування новітніх методик та сучасного лабораторного обладнання;

– Україна має значну колекцію гречки татарської (понад 100 зразків), які можуть стати основою для досліджень цього виду, а також проведення селекційної роботи з ним. Враховуючи більшу привабливість для споживачів за вмістом корисних для людини компонентів і значну зацікавленість в гречці татарській в європейських країнах, введення в культуру цього виду в Україні може зробити її як витребуваною в середині держави культурою, так і бути експортною до країн Європи;

– гречка звичайна й гречка татарська, як сільськогосподарські культури нині не мають значного обсягу виробництва в країнах Європейського союзу, але продукція їх переробки має значний попит серед європейських споживачів. Україна, як країна, що на постійній основі входить до п'ятірки найбільших виробників зерна гречки звичайної має досить обмежений асортимент продукції переробки її насіння й створення продукції з гречаним компонентом. Розширення досліджень біохімічного складу насіння гречки звичайної й гречки татарської та використання досвіту іноземних колег, дозволить сформувати попит на корисну для життя та здоров'я українського споживача їжу з вмістом гречки. Поліпшенню ситуації може сприяти запозичення іноземного досвіду по виробництву продуктів харчування із вмістом гречки та їх просування на ринок;

– представники України (науковці, виробничники та переробники) повинні бути постійними учасниками міжнародних зібрань присвячених дослідженню традиційних і перспективних напрямків та особливостей вирощування гречки, виробництва продукції її переробки, тощо.

Учений секретар Устимівської дослідної
станції рослинництва, канд. с.-г. наук,
старший науковий співробітник

Тригуб О. В.