

Дитя ржи и пшеницы

Беларусь вышла на второе место в мире по посевным площадям тритикале.

ЭТА КУЛЬТУРА популярна в Европе, Америке, Китае. Всего на планете она занимает около 4 миллионов гектаров. Производственников, прежде всего, привлекает высокий потенциал культуры — до 100 и более центнеров с гектара. А также ценные кормовые достоинства зерна, устойчивость к экстремальным климатическим условиям, невысокая себестоимость.

С рациональным подходом

Тритикале — первая зерновая культура, синтезированная самим человеком. Поэтому и появилась она только немногим более ста лет назад, а широкое распространение получила с развитием генетики. Это удивительный гибрид, в котором удалось соединить лучшие наследственные качества традиционно возделываемых культур — пшеницы и ржи, которым уже по 7—10 тысяч лет.

Теперь тритикале «наверстывает» упущенное, с каждым годом растет продуктивность полей. Средней урожайности 70—80 центнеров с гектара достигли в Бельгии, Швейцарии, Германии, Франции.

В Польше урожаи поменьше, но именно здесь тритикале находит самое широкое применение. Естественно, основное количество потребляется как главный компонент комбикормов. Разработана специальная технология переработки зерна, позволяющая использовать его до 80 процентов в рационе при откорме свиней и бройлеров. Остальное идет на хлебопечение и кондитерское производство.

Не отстают и рациональные немцы. Кстати, именно в Германии в конце XIX века были получены первые гибриды, поэтому одно из лидирующих мест в выращивании этой ценной культуры вполне понятно. За десятилетие местные аграрии увеличили использование зерна тритикале для приготовления комбикорма более чем в 200 раз (!). Было значительно сокращено использование с этой целью ячменя, с которым хлопот побольше.

В Российской Федерации и Украине тритикале выращивается в незначительных относительно общей площади посевов объемах. Однако, по прогнозам ученых и специалистов в России, ситуация скорее всего будет изменяться, так как культура обладает хорошими характеристиками для выращивания в северных районах страны. Планируется, что в перспективе тритикале займет не менее 10 процентов в структуре зернового клина в южных регионах и до 15 процентов — в более северных.

Сейчас наибольшие ее площади сосредоточены в Белгородской, Воронежской, Волгоградской, Ростовской областях, а также в Краснодарском и Ставропольском краях.

Достаточно осторожно подходят к широкому внедрению тритикале в Украине, хотя для этого здесь есть все возможности. Тем более что еще в Советском Союзе были широко известны работы харьковских селекционеров в этом направлении. Созданные ими Александр Шевко. Дитя ржи и пшеницы

высокопродуктивные сорта в свое время высевались и на полях нашей республики. В частности, они давали рекордные урожаи в Любанском районе. Но, видимо, украинцы остаются приверженцами своей традиционной культуры — пшеницы, которая в достаточных объемах произрастает на местных плодородных землях.

Два колоса вместо одного

Ученые уверены, что у тритикале большое будущее — и в сельском хозяйстве, и в пищевой промышленности. С ростом потребности в экологически чистых продуктах тритикале все больше становится привлекательной как «натуральная», «экологичная», так как ее можно выращивать без применения каких-либо химических веществ.

Растущий интерес к этой культуре в мире вызван не только ее большими возможностями, но и глобальными изменениями климата. Тритикале легко переносит ранние заморозки, да и жара не так губительно влияет на него. Но главное, что по продуктивности во многих сельскохозяйственных районах мира культура уже превзошла обоих своих родителей — рожь и пшеницу.

Знаменитый ученый Климент Тимирязев так заканчивал свои лекции для студентов: «Главная задача агрономов — вырастить два колоса там, где раньше рос один». Вся история селекции нацелена на обеспечение устойчивого роста урожайности при сокращении удельных затрат на единицу продукции. Создание тритикале также было обусловлено этой задачей.

В Беларуси селекция новой зерновой культуры началась в 80-х годах прошлого столетия. Первым сортом, включенным в 1989 году в отечественный Госреестр, а впоследствии и российский, стал «дар Белоруссии». Его средняя урожайность составляла 60—70 центнеров с гектара, а потенциал — до 90 центнеров. За последние 20 лет ученые создали 20 новых сортов, многие из которых включены в Госреестры России и Кыргызстана.

Сейчас на наших полях в основном произрастают сорта белорусских селекционеров [Научно-практического центра НАН Беларуси по земледелию](#). По словам руководителя лаборатории тритикале, кандидата сельскохозяйственных наук Виктора Буштевича, потенциальная урожайность лучших отечественных озимых сортов — «михась», «кастусь», «антось» и ряда других — за сто центнеров с гектара.

— Мы широко используем биотехнологические методы селекции, сотрудничаем с ведущими институтами мира, которые занимаются селекцией тритикале, а также с нашими академическими институтами биологического профиля — [Институтом генетики и цитологии](#), [Институтом экспериментальной ботаники](#), — говорит ученый. — Задействуем и используем самые новые, современные подходы и направления в селекции. Но получить урожай за сто центнеров реально только при точном соблюдении всей технологической цепочки — от подготовки семян, сева, ухода за растениями до уборки.

Как подчеркивают специалисты, некоторые преимущества западноевропейских сортов озимого тритикале перед белорусскими, прежде всего — их короткостебельность и устойчивость к полеганию. Именно над этой задачей сейчас работают в НПЦ по земледелию.

Кексы вместе с фуражом

Тритикале изначально создавалось как культура с высокими кормовыми свойствами — повышенным содержанием белка и лучшей сбалансированностью аминокислот. В нашей республике удалось обеспечить животноводческую отрасль достаточно дешевым и полноценным фуражом. Значительное превосходство культура имеет по содержанию протеина, сахаров, других полезных веществ, которые обеспечивают более высокий привес животных. В этом уже убедились белорусские аграрии. Тритикале также хороший предшественник для озимой пшеницы.

Казалось бы, достаточно похвал созданному человеком гибриду, но, тем не менее, сфера его применения постоянно расширяется. Помимо фуража, зерно широко используется сейчас в спиртовой промышленности республики. За счет большого содержания крахмала выход крепкого продукта выше, чем из пшеницы и ржи. Муку из тритикале смешивают с пшеничной при изготовлении хлеба, а в кондитерской отрасли она применяется для выпечки печенья, крекеров и кексов. Не обходится без такой муки и диетический хлеб для людей с нарушенным обменом веществ.

Пиво тритикале тоже не испортит, а, наоборот, добавит аромата. Оно получается мягкое, светлое, на вкус более приятное. Специальную рецептуру предложили ученые Могилевского государственного университета продовольствия.

Белорусскими селекционерами совместно с татарскими коллегами создан уникальный сорт тритикале «бета» — аббревиатура от словосочетания Беларусь — Татарстан. Он не только отличается стабильной продуктивностью до 80 центнеров зерна, главное — удивительно универсален. Этот сорт можно использовать как для выпечки хлеба и производства спирта, так и для пополнения кормовых запасов.

Уже доказано, что по пищевым свойствам и технологической ценности зерно тритикале конкурентно пшенице, кукурузе, рису, просу. А российскими учеными разработана специальная пищевая добавка ЛБК — липидбелковый концентрат. Питательная ценность буханки хлеба с такой добавкой приближается к куриному мясу.

Александр ШЕВКО