

УДК 635.755(476.6)

ВОЗДЕЛЫВАНИЕ ТМИНА ОБЫКНОВЕННОГО В ГРОДНЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

Алексеев В.Н., Валевагіі Ю.Н.

УО «Гродненскіі дзяржаўны аграрны ўніверсітэт»

г. Гродно, Рэспубліка Беларусь

В последние годы в Беларуси стали проявлять внимание к эфиромасличным (пряно-ароматическим) культурам: тмину, кориандру, анису и другим, которые могут использоваться в пищевой промышленности, парфюмерии, медицине.

В основном тмин – *Carum carvi* L. – двулетнее растение семейства Сельдерейные – Аріасае. В первый год жизни развивает довольно крупный стержневой корень и розетку листьев. Плодоносит на второй год. Стебель прямостволчатый, полый, ветвистый, высотой 50-70 см. Листья очередные, тройкоперистые

рассеченные. Соцветие – сложный зонтик. Цветки на длинных цветоножках, белые. Плод – двусемянка, состоит из двух односемянных плодиков, на поверхности каждого имеется десять продольных ребрышек, в которых располагаются канальцы с эфирным маслом. Масса 1000 семян – 2,3-2,5 г.

Плоды тмина содержат 4-7% эфирного масла, в состав которого входит карвон, используемый для придания запаха ликерам, и лимонен, применяемый в парфюмерии. Из плодов тмина получают также 14-16% жирного масла для технических целей. Семена тмина богаты железом. Их употребляют как пряность в различных солениях, в хлебопечении. Тмин – хороший медонос.

Тмин к теплу не требователен, но к влаге и почве предъявляет довольно высокие требования, поэтому хорошо приживается на плодородных почвах при достаточном увлажнении. Тмин светолюбив.

Имеются формы с различной продолжительностью жизни растений – однолетние, двулетние и многолетние. Реже всего встречается однолетний тмин, чаще всего – самый неудобный в культуре – двулетний.

Пряно-ароматические растения применяются в производстве многих пищевых продуктов. Они придают изделиям различный вкус и запах, содержащиеся в них ароматические эфирные масла, глюкозиды и вкусовые вещества улучшают органолептические свойства продуктов, возбуждают аппетит и деятельность пищеварительных органов, усиливают усвояемость питательных веществ, благоприятно влияют на деятельность нервной и сердечно-сосудистой систем. Многие пряно-ароматические растения являются природным источником биологически активных веществ, которые используются при создании пищевых добавок лечебно-профилактического назначения, повышающих сопротивляемость организма неблагоприятным воздействиям и служащих профилактическим средством против болезней.

Беларусь располагает широкими возможностями для освоения собственного производства пряно-ароматического сырья и замены белорусскими аналогами некоторых классических пряностей, синтетических ароматизаторов и консервантов в различных видах пищевой продукции: кондитерских изделиях, чайных, кофейных, безалкогольных напитках, пищевых концентратах, ликероводочной, винодельческой, мясо-молочной, рыбной продукции и других. Однако ограниченность собственной сырьевой базы, низкий технологический уровень перерабатывающих производств не позволяют обеспечить потребительский рынок разнообразными высококачественными натуральными продуктами питания местного производства, улучшить структуру питания населения, сократить импорт пряностей.

Почвенно-климатические условия Беларуси позволяют возделывать тмин обыкновенный. В тоже время еще не до конца изучены некоторые вопросы технологии возделывания тмина, в том числе некоторые элементы системы удобрений.

В 2005 г. площади под тмином в Гродненской области составляли 50 га. Согласно Государственной программе развития сырьевой базы и переработки площади к 2010-2011 гг. увеличатся до 62 га.

Одним из первых хозяйств области, где начал выращиваться тмин, было СПК «Свислочь», где около полутора десятка лет назад урожайность составляла около десяти центнеров с гектара.

Сейчас площадь под тмином в хозяйстве составляет 15 га, урожайность из года в год возрастает и в последние годы составляет 15-18 ц/га семян тмина. Большая роль в повышении урожайности семян тмина принадлежит усовершенствованию системы его удобрения. Так, в два последних года агрономическая служба хозяйства совместно с кафедрой агрохимии УО «ГТАУ» производит испытания комплекса микроудобрений и регуляторов роста растений, которые уже дали прибавку урожайности семян тмина в 12-16%.

ЛИТЕРАТУРА

1. Аутко А.А., Забара Ю.М., Степура М.Ф. и др. Современные технологии производства овощей в Беларуси.- Мн.: «Типография «Юбед»», 2005.-С.271.
2. Аутко А.А. Технология возделывания овощных культур.-Мн.: ООО Красико-Принт, 2001.с.98
3. Государственная программа возрождения и развития села. Минск.-2004.-С.167.
4. Растениеводство Г.С. посыпанов, В.Е. Долгодворов, Г.В. Корень и др.; Под ред. Г.С. Посьпанова.-М.:Колос, 1997.-С.385-387.