

*Солодкая Татьяна Михайловна, магистрант 1 курса*

*ФГБОУ ВО АГУ им. В.Н. Татищева, г. Астрахань, РФ*

## **ПЕРСПЕКТИВЫ ВКЛАДА АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ В ПРОДОВОЛЬСТВЕННУЮ БЕЗОПАСНОСТЬ РОССИИ**

**Аннотация:** В статье приведены данные о высокоурожайном ягодном кустарниковом растении, районированном в Астраханской области, обладающим сильным иммунитетом, широким спектром витаминов и минералов, декоративном, рекомендуемом для выращивания в промышленных масштабах засушливым регионам.

**Ключевые слова:** смородина, гибрид, йошта, урожайность, витамины, минералы, иммунитет, декоративность, неприхотливость, засухостойкость, высокая эффективность, рентабельность, целесообразность, выращивание, промышленные масштабы.

**Abstract:** The article presents data on a high-yielding berry shrub plant, zoned in the Astrakhan region, with strong immunity, a wide range of vitamins and minerals, decorative, recommended for cultivation on an industrial scale in arid regions.

**Keywords:** currant, hybrid, yoshta, yield, vitamins, minerals, immunity, decorative, unpretentiousness, drought resistance, high efficiency, profitability, expediency, cultivation, industrial scale.

Продовольственная и экологическая безопасность России, исполнение наказа президента об импортозамещении - долгожданные и своевременные направления развития агробизнеса в стране и нашей Астраханской области.

Наступило время возрождать исторические традиции астраханского промышленного садоводства, виноградарства, огородничества, которые были

ведущими в России, поставляли свою продукцию к императорскому столу, на международные выставки, слава астраханских бахчевых была на слуху у всей страны. Наступило время изучать перспективные возможности для развития посадок тех садовых культур, которые в промышленных масштабах в нашем засушливом регионе не выращивались, но в комплексе с переработкой могут составить высокоэффективный, рентабельный, прибыльный бизнес.

Выращивание смородины – культуры, прекрасно зарекомендовавшей себя в астраханских частных дворах, на протяжении многих десятилетий показало, что она беспроблемно районирована для нашего региона - переносит наш засушливый климат, морозостойкая, не подвергается в Астраханской области заболеваниям прохладных, дождливых регионов Средней полосы России.

Проверенные годами такие сорта черной смородины, как Голубка, Добрыня, Гулливер, красные Мармеладница и Рондом, розовая Розовый жемчуг и белая Жемчужина дают ежегодные обильные урожаи высококачественных ягод в Астраханской области (Приволжский район, с. Растопуловка), богатых витаминами, минералами, микроэлементами, так необходимыми для наших детей, стариков, для нас - работающих. Но рекордсменом по устойчивости, урожайности, содержанию витаминов и микроэлементов была и остается Йошта.

Йошта (*Ribes nigrum* \* *Ribes divaricatum* \* *Ribes uva-crispa*), семейство Крыжовниковые, - гибридная культура, ставшая популярной из-за своей ежегодно высокой урожайности, выносливости и неприхотливости. Это растение практически не болеет в нашем засушливом климате, быстро разрастается. Создать гибрид смородины и крыжовника с начала XX века пытались селекционеры многих стран. Ученые США, Швеции, Германии и Венгрии работали над созданием гибрида, обладающего лучшими качествами своих родителей. Знаменитый русский селекционер Иван Владимирович Мичурин занимался этим в России. Однако, гибриды погибали или были бесплодными – ученых преследовали неудачи. И только в 1970 году, после открытия генной инженерии, с использованием в селекционных работах радиационных и химических методов, Рудольфу Бауэру удалось создать путем

скрещивания черной смородины с крыжовником, обыкновенным и растопыренным гибрид с названием йошта от первых слогов немецкого *Johannisbeere* и *Stachelbeere* (смородина и крыжовник).

Кусты йошты обычно высотой и шириной до 1,5 м. Обладают отличным иммунитетом, засухо- и морозостойкие. Растет йошта и регулярно, обильно плодоносит на любых видах почв. Ягоды высокого качества [1; 3].

В условиях Приволжского р-на Астраханской области (с. Растопуловка) йошта имеет кусты высотой до 170 см и шириной до 150 см. Урожайность очень высокая, ежегодная. Цвет в мае ароматными желтыми цветами. Декоративна во время цветения, созревания ягод и осенью в пурпурно-зеленом убранстве. Урожай созревает с середины лета. Сбор урожая длится до морозов. Ягоды крупные, до 1,5 см в диаметре. Требуется периодический полив. Желательны подкормки навозом, компостом, золой для компенсации затраченных макро и микроэлементов на высокую отдачу урожая.

Уникальность для засушливого Астраханского региона:

- ✓ ежегодная урожайность с куста до 10-12 кг вкусной, полезной ягоды;
- ✓ хорошо переносит засуху, редкий полив, скудные почвы и открытое солнце;
- ✓ морозостойкая;
- ✓ не поражается заболеваниями.

Недостатки Йошты:

- ✓ сильно разрастается;
- ✓ требует формировки [2].

Химический состав и пищевая ценность гибридной смородины впечатляют. По составу они превосходят все остальные сорта смородины:

Витамины и минералы:

A 3.7%	b-car 4%	Mn 23%
B1 0.7%	Холин 8.4%	Cu 13%
B2 1.1%	вит. К 6.5%	Mo 17%
B5 5.7%	Калий 10%	Se 1.1%

B6 1.5%	H 1000%	F 0.3%
B9 1.3%	Ca 2.2%	Cr 2%
E 3.3%	C 33%	Zn 0.8%
PP 2%	Si 40%	I 0.7%
Mg 2.3%	Na 1.8%	Co 9%
P 3.5%	Fe 4.4%	

Доля БЖУ в калорийности:

Белки	7%
Жиры	4%, в т. ч. Омега-3 и Омега-6
Углеводы	89% [4, 5].

Широко востребована йошта для свежего потребления, компотов, киселей, соков, консервирования, заморозки, сушки, производства пастилы, мармелада, йогуртов, смузи, мюсли, джемов, желе, начинок для выпечки, настоек, наливок, вин и многого другого.

Нам, людям, для хорошего самочувствия и высокой работоспособности необходимо полноценно и разнообразно питаться. Продукты питания должны давать нам силы, энергию и поддерживать наш иммунитет. Важно удовлетворять ежедневные потребности организма в витаминах и минералах, питающих наши органы зрения (витамин А), укрепляющих сетчатку глаз и предупреждающих катаракту (бета-каротин), повышающих иммунитет, способствующих усвоению железа, укрепляющих сосуды, участвующих в окислительно-восстановительных процессах (витамин С), увеличивающих метаболизм аминокислот, участвующих в синтезе гликогена и жиров (витамин Н) и т.д. [4].

Йошта - кладезь полезных веществ, содержащая большое количество витаминов и минералов позволяющих укреплять иммунитет, выводить шлаки и токсины, предупреждать чувство хронической усталости, тревоги, бессонницы, снижать сахар в крови, нормализовать работу сердца, давление, повышать память, внимание, мозговую деятельность, энергию, снижать депрессии, поддерживать хорошее самочувствие и настроение.

Таким образом, йошта – это именно то растение, которое в состоянии

давать нашему организму все самое необходимое для здоровья, активной жизнедеятельности, энергии, хорошего настроения, созидания. Уникальность смородины в ее широком спектре витаминов, минералов, аминокислот, так недостающих нам ежедневно в привычных продуктах. Достаточно небольшого количества ягод (до 30 шт.), чтобы удовлетворить суточную потребность человека.

В Астраханской области есть все для успешного выращивания йошты в промышленных масштабах для восполнения потребности населения в витаминах, минералах, да и просто во вкусной ягоде - уникальном сельхозпродукте: в избытке земли, тепла, воды. Есть многоуровневая поддержка минсельхоза области, центра поддержки малого и среднего бизнеса, губернатора для развития сельского хозяйства в Астраханском регионе. Считаю, что такая ценная, адаптированная к нашим климатическим условиям культура должна выращиваться и перерабатываться именно у нас, в Астраханской области, и других засушливых регионах.

#### **Библиографический список:**

1. И создали агрономы то, что мало нам знакомо, Ваш ОРЕОЛ, Омск, 2009, № 22 (542), с. 14.
2. Йошта - гибрид чёрной смородины и крыжовника, Николаев Ю. // Арсеньевские вести. — Владивосток, 7.08.2003. — № 32 (543).
3. Сажайте йошту!, Хозяйство, Волгодонск, Ростовская обл., 2008. — № 30 (495), с. 13.
4. Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, микро- и макроэлементов, органических кислот и углеводов. Кн. II: / Под ред. И. М. Скурихина и М. Н. Волгарева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Агропромиздат, 1987 - 360 с.
5. Химический состав пищевых продуктов под ред. А.А. Покровского, 1976 год – 228 с.