

22-401

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Н.И. ВЕЛКОВА, В.П. НАУМКИН

КОМПЛЕКСНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЧИЦЫ БЕЛОЙ В НАРОДНОМ ХОЗЯЙСТВЕ



22-00401



МОНОГРАФИЯ

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Н.В. ПАРАХИНА»

Н.И. ВЕЛКОВА, В.П. НАУМКИН

**КОМПЛЕКСНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЧИЦЫ БЕЛОЙ
В НАРОДНОМ ХОЗЯЙСТВЕ**

МОНОГРАФИЯ

**Изд-во Картуш
Орел – 2021**

УДК 633.853.483+638.132

ББК 42.14

Рецензенты:

А.Ф. Мельник – зав. кафедрой растениеводства, селекции и семеноводства, доктор сельскохозяйственных наук, профессор Орловский ГАУ;

В.И. Мазалов – доктор сельскохозяйственных наук ФГБНУ ФНЦ ЗБК;

М.В. Донская – кандидат сельскохозяйственных наук, ведущий научный сотрудник ФГБНУ ФНЦ ЗБК.

Велкова Н.И., Наумкин В.П.

В-27 Комплексное использование горчицы белой в народном хозяйстве. Монография. – Орел: Картуш, 2021. – 312 с. ISBN 978-5-9708-0946-4

В монографии дана история, биохимическая характеристика горчицы белой. Основное внимание обращено на комплексное использование культуры в народном хозяйстве. Отмечены особенности горчицы белой как культуры продовольственного значения. Представлены рецепты приготовления различных блюд с использованием горчичных компонентов, рецепты сборов, настоев, отваров, которые позволяют применять горчицу белую как лечебно-профилактическое, косметическое средство, медоносное, питательное и сидератное.

Монография носит собирательный характер, является обобщением научных данных, полученных авторами лично, а также почерпнутых из различных источников.

Монография предназначена для широкого круга читателей.

УДК 633.853.483+638.132

ББК 42.14

Издано за счёт спонсорских средств.

ISBN 978-5-9708-0946-4 © Велкова Н.И., Наумкин В.П. 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. История, происхождение горчицы	4
2. Ботаническая характеристика	20
3. Технология возделывания горчицы белой	30
4. Районированные сорта	32
5. Биохимические особенности семян и растений горчицы белой	
5.1 Химический состав семян горчицы белой	41
5.2 Содержание сырого жира в семенах	41
5.3 Содержание белка в семенах	49
5.4 Содержание радионуклидов в семенах и растениях	51
5.5 Содержание тяжелых металлов в семенах и раз- личных частях растения горчицы белой	57
6. Комплексное использование горчицы белой в народном хозяйстве	
6.1 Пищевое значение горчицы	75
6.1.1 Хлебобулочные изделия	83
6.1.2 Колбасные изделия	88
6.1.3 Кондитерские изделия	94
6.1.4 Напитки с горчицей	97
6.1.5 Консервная промышленность	101
6.1.6 Молочная промышленность	105
6.2 Технология приготовления горчицы	106
6.2.1 Рецепты приготовления горчицы	107
6.2.2 Рецепты блюд с горчицей	115
6.3 Лекарственное значение	132
6.3.1 Народная медицина	133
6.3.2 Научная медицина	144
6.3.3 Приготовление горчичников домашних условиях	146
6.4. Использование горчицы в косметике	150
6.4.1 Горчичные маски для волос	152

6.4.2 Горчичные шампуни для волос.....	155
6.4.3 Использование горчицы в мыловарении.....	157
6.4.4 Маслоперерабатывающая промышленность. Жмых.....	159
6.5. Использование горчицы для производства биодизельного топлива.....	160
6.6. Использование горчицы для борьбы с болезнями и вредителями.....	173
6.7. Использование горчицы белой на сидерат	176
6.7.1 Применение кулис из горчицы.....	188
6.7.2 Использование горчицы белой в смесях с бобо- выми культурами.....	196
6.8. Использование горчицы для кормления животных	228
6.9. Медоносное значение горчицы.....	235
6.9.1 Опыление посевов горчицы белой.....	238
6.9.2 Заготовка пыльцы с посевов горчицы белой..	248
6.9.3 Получение меда с горчицы.....	262
6.9.4 Питательная ценность меда	275
6.9.5 Влияние горчицы белой на сохранение видового разнообразия насекомых опылителей	278
Заключение	293
Список литературы	294