

22-4448

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
"Федеральный научный центр овощеводства"
(ФГБНУ ФНЦО)

Солдатенко А.В., Иванова М.И.,
Бондарева Л.Л., Тареева М.М.

22-04448

КАПУСТНЫЕ ЗЕЛЕННЫЕ ОВОЩИ



Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
"Федеральный научный центр овощеводства"
(ФГБНУ ФНЦО)

Солдатенко А.В., Иванова М.И.,
Бондарева Л.Л., Тареева М.М.

КАПУСТНЫЕ ЗЕЛЕННЫЕ ОВОЩИ



Москва
2022

УДК 635.49
ББК 42.344
С60

ISBN 978-5-901695-89-0

Солдатенко А.В., Иванова М.И., Бондарева Л.Л., Тарева М.М.
Капустные зеленные овощи / М.: Изд-во ФГБНУ ФНЦО, 2022. – 296 с

ISBN 978-5-901695-89-0

Авторы:

Солдатенко А.В. – доктор с.-х. наук, чл.-корр. РАН, ФГБНУ ФНЦО
Иванова М.И. – доктор с.-х. наук, ВНИИО – филиал ФГБНУ ФНЦО
Бондарева Л.Л. – доктор с.-х. наук, ФГБНУ ФНЦО
Тарева М.М. – кандидат с.-х. наук, ФГБНУ ФНЦО

Рецензенты:

Пивоваров В.Ф. – доктор с.-х. наук, академик РАН, ФГБНУ ФНЦО
Артемьева А.М. – кандидат с.-х. наук, ФГБНУ «Федеральный исследовательский центр
Всероссийский институт генетических ресурсов растений имени Н. И. Вавилова (ВИР)»
Козарь Е.Г. – кандидат с.-х. наук, ФГБНУ ФНЦО

Ответственный редактор:

Тарева М.М. – кандидат с.-х. наук, ФГБНУ ФНЦО
Верстка и дизайн обложки: Янситов К.В., ФГБНУ ФНЦО
Фото: Бондарева Л.Л., Иванова М.И., Лебедев А.П., Мухортов В.Ю., ФГБНУ ФНЦО

Зеленные капустные овощи являются хорошим источником минеральных веществ (железа, магния, кальция, фосфора, калия, меди, марганца), белка, тиамина, рибофлавина, ниацина, клетчатки, витаминов А, С, Е, К, В₆, фолиевой кислоты, фитонутриентов. Зеленные капустные – воистину украшение кулинарии: они придают вкус и аромат пище, ими декорируют блюда.

В книге описаны происхождение, народнохозяйственное значение, пищевая ценность, ботаническое описание, биологические особенности, технологические приемы выращивания на зелень и семена, защита от болезней и вредителей зеленных культур семейства Капустные (кресс-салат, индау посевной, горчица сарептская, двурядник тонколистный, кресс водяной, капуста китайская и др.), «функциональные» продукты питания и биофункционация на их основе.

Издание предназначено для овощеводов специалистов и любителей, семеноводов, научных работников, преподавателей и студентов высших учебных заведений соответствующего профиля.

ISBN 978-5-901695-89-0



© Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
«Федеральный научный центр овощеводства», 2022
© Коллектив авторов, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

От рецензентов	4
Введение	6
Глава 1. Таксономическая характеристика и многообразие овощных культур семейства <i>Brassicaceae</i>	11
Глава 2. Глюкозинолаты в овощных растениях <i>Brassicaceae</i> : характеристика и факторы, влияющие на распределение, содержание и потребление	20
Глава 3. Основные зеленные овощные культуры семейства <i>Brassicaceae</i>	50
3.1. Кресс-салат (<i>Lepidium sativum</i> L.)	51
3.2. Индау посевной (<i>Eruca sativa</i> Mill.)	66
3.3. Двурядник тонколистный (<i>Diplotaxis tenuifolia</i> (L.) DC.)	80
3.4. Горчица листовая (<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.).....	103
3.5. Капуста китайская (<i>Brassica rapa</i> var. <i>chinensis</i> L.)	115
3.6. Капуста японская (<i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>nipposinica</i> (L.H. Bailey) Hanelt	132
3.7. Капуста листовая (<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>acephala</i> (DC) Alef., <i>Brassica oleracea</i> var. <i>sabellica</i>)	146
3.8. Кресс водяной (<i>Nasturtium officinale</i> R. Br)	162
Глава 4. «Функциональные» продукты питания на основе овощных растений семейства <i>Brassicaceae</i> : концепции и актуальность для разработки новых продуктов	173
Глава 5. Гидропонные технологии выращивания овощных культур семейства <i>Brassicaceae</i>	195
Глава 6. Укрывные и мульчирующие нетканые материалы в агротехнологии капустных зеленных культур в открытом грунте	208
Глава 7. Вредители и болезни видов семейства <i>Brassicaceae</i>	216
Глава 8. Биофумигация на основе растений семейства <i>Brassicaceae</i>	238
Глава 9. Капустные зеленные: агрономические, социальные и экологические перспективы	246
Словарь используемых понятий, терминов и список принятых сокращений	250
Список используемой литературы	260