

ГРИБЫ-КОНТАМИНАТОРЫ ОРЕХОПЛОДНЫХ В АРМЯНСКОЙ ССР

Л. Л. ОСИПЯН, А. Г. БАТКЯН

Ереванский государственный университет, кафедра ботаники

Приводятся данные многолетних исследований в Армянской ССР грибов, контаминирующих импортированные и местные партии плодов орехоплодных—арахиса, фундука, миндаля, грецкого ореха. Химический состав плодов орехоплодных создает благоприятную среду для развития мицелиальных микромицетов и продуцирования ими микотоксинов. Вызываемое грибами заплесневение способствует деструкции плодов, их прогорканию, что приводит нередко к значительным потерям продукта.

Идентифицировано 22 вида грибов-контаминаторов, два мукоральных (*Rhizopus nigricans* и *Mucor racemosus*), остальные гифомицеты (*Aspergillus* — 8 видов, *Penicillium* — 2, *Trichothecium* — 1, *Torula* — 1, *Alternaria* — 1, *Stemphylium* — 1, *Fusarium* — 1).

Вид *Rhizopus nigricans* зарегистрирован на всех орехоплодных, кроме арахиса, и отнесен нами к числу часто встречающихся.

Из числа дейтеромицетов наиболее часто встречаются виды *Aspergillus*, особенно *A. flavus* и *A. niger*, известные своей токсигенностью. Род *Fusarium*, представленный видом *F. oxysporum* v. *orthoceras* выявлен лишь на грецком орехе.

Наибольшее количество видов выявлено на фундуке—10. На грецком орехе обнаружено 8, на арахисе—7, на миндале—7 видов. На арахисе и миндале преобладают виды рода *Aspergillus*.

На орехоплодных поверхностное спороношение наблюдается редко, для них характерен внутренний тип поражения, при котором порче подвергается ядро, поэтому поражение обнаруживается только после удаления скорлупы.

Замечено, что на орехоплодных преобладают монополюсно развивающиеся виды. Лишь в двух случаях на миндале и на арахисе отмечена совместная встречаемость нескольких видов, образующих сообщества: *Aspergillus flavus*, *A. niger*, *A. oryzae* — на миндале и *A. flavus*, *A. niger*, *A. ochraceus* — на арахисе. При изучении взаимодействия компонентов сообщества грибов в естественных условиях и в опытах

in vitro установлено, что в исследуемых сообществах *Aspergillus niger* проявляет наибольшую агрессивность, останавливая рост других грибов.

В условиях Армянской ССР микромицеты поражают в равной степени импортированные и местные плоды. Среди грибов-контаминаторов плодов орехоплодных значительный процент составляют токсикообразователи. Методами биологического тестирования с использованием чистых культур *Paramecium caudatum*, белых беспородных мышей и девятидневных куриных эмбрионов подтверждена токсигенность разной степени штаммов *Aspergillus flavus*, *A. niger*, *A. oryzae*, выделенных с миндаля.

Полученные данные свидетельствуют о необходимости микологической и микотоксикологической экспертизы ядра орехоплодных, используемых в пищевой промышленности.

8 с., табл., библиогр. 18 назв.

Полный текст статьи деп. в ВИНИТИ, № 4245-В87 от 11.VI 1987 г.

Поступило 27.XI 1986 г.

Биолог. ж. Армении, т. 40, № 10, 868—869, 1987

УДК 633.1:664.6/7

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ НОВЫХ СОРТОВ ОЗИМОЙ МЯГКОЙ ПШЕНИЦЫ

Е. Е. НИКОГОСЯН, Г. Е. САФАРЯН

Институт земледелия Госагропрома АрмССР, г. Эчмиадзин

В результате изучения технологических показателей зерна новых сортов озимой пшеницы селекции Армянского НИИ земледелия установлено, что содержание клейковины в муке в условиях Мерцаванской ЗОС колеблется в пределах 22,2—31,9%. Наиболее высоким показателем выделяется сорт Безостая 1 (31,9%), хорошие показатели имели сорта Эритроспермум 21 (29,0%), Грекум 13 (28,4%) и Армянка 60 (28,0%).

По содержанию клейковины более стабильными сортами являются Эритроспермум 21, Грекум 15 и Безостая 1.

Содержание клейковины в муке изменяется в зависимости как от сорта пшеницы, так и погодных условий года возделывания. Так, по средним данным, по сортам размах между годами составляет от 4,6 до 17,6%, а размах между сортами составляет 10,6—17,3%.

Тесная взаимосвязь между содержанием сырой клейковины и числом седиментации наблюдается не у всех сортов. Так сорта Безостая 1, Армянка 60, имея высокое содержание сырой клейковины, отличаются и высоким числом седиментации (55 и 48 см³), а с другой стороны, сорта Грекум 13 и Альбидум 8 имеют сравнительно высокое содержание сырой клейковины, но низкое число седиментации (38 и 35 см³). У сортов Грекум 39 и Лютеценс 23, несмотря на низкий процент клейкови-