

Перилла — перспективная овощная культура

А.В. Баранов, канд. биол. наук, м.н.с. лаборатории малораспространенных культур НИИОЗГ

Перилла кустящаяся *Perilla frutescens* (L.) Britt., по-японски судза — овощное и пряноароматическое растение семейства яснотковых *Lamiaceae*, малоизвестное в России. Вид имеет несколько разновидностей: перилла обыкновенная *P. frutescens* var. *frutescens*, перилла морщинистая *P. frutescens* var. *crispa* Decne, перилла нанкинская *P. frutescens* var. *nankinensis* (Lour.) Britt., перилла обыкновенная пурпурная *P. frutescens* var. *atropurpurea* и пурпурная морщинистая *P. frutescens* var. *atropurpurea* f. *crispa*.

Родина периллы — Южный Китай и Гималаи. В естественной флоре она растет в России на Дальнем Востоке, в Закавказье. Периллу культивируют в Китае, Японии, Вьетнаме и др. странах Юго-Восточной Азии как овощное и масличное растение. В Европе она известна в основном как декоративное растение. В нашей стране периллу выращивают в качестве маслич-

ного растения на Дальнем Востоке, Северном Кавказе, в Краснодарском крае и Ростовской области. Однако она заслуживает внимания и как зеленная, салатная культура.

Биологические особенности

Перилла кустящаяся — однолетнее активно ветвящееся прямостоячее растение высотой 120-150 см. Стебель слабоопушенный, четырехгранный. Листья удлинненно-овальные, широко яйцевидные с зубчатым либо волнистым краем, часто морщинистые, достаточно крупные, до 10 см в диаметре. В культуре известны зеленая и пурпурная формы. У зеленой формы более сочные и нежные листья, чем у пурпурной. Соцветие — кисть, расположенная на конце цветоносного побега. Цветки мелкие, у зеленой формы — белые, у пурпурной — сиреневые. Перилла — хороший медонос и опы-

ляется насекомыми, но имеет способность к самоопылению. На юге цветение начинается в июле-августе, семена созревают в сентябре - начале октября. В зоне умеренного климата семена не вызревают. Плод сухой, состоит из четырех орешков. Семена мелкие, средняя масса 1000 семян — 2-4 г.

Культура светолюбива и теплолюбива, оптимальная температура для роста и развития растений периллы 22-28 °С, но в сильную жару могут опадать цветки и завязи. При низких положительных температурах растения плохо развиваются. Перилла легко переносит пересадку и быстро отрастает после срезки. Устойчива к затенению и ограниченной площади питания, что делает ее пригодной для выращивания в теплицах, парниках и контейнерах. Однако семена периллы получают в открытом грунте, поскольку при выращивании ее в теплицах ухудшается опыление и резко снижа-



ется завязывание семян. При очень сильном ветре растения склонны к полеганию. Засухоустойчива, при недостатке влаги в течение нескольких дней не увядает и быстро восстанавливается после полива.

Перилла сохранила многие признаки своих дикорастущих предков. Одна из интересных особенностей — растение накапливает очень мало нитратов (M. Porcher, 1990).

Перилла — растение короткого дня: зацветает после того, как в течение трех недель продолжительность светлого времени суток составляет 9-11 ч.

Химический состав

Листья периллы содержат до 12% сухого вещества, в т.ч. около 4% протеина, 7% углеводов, а также аскорбиновую

кислоту (до 55 мг/100 г), довольно много каротина (8,7 мг/100 г), никотиновой кислоты (витамин РР) — до 1 мг/100 г и витамины группы В. Семена содержат 24-49% ценного масла. В сухой массе содержится 0,28% эфирного масла, основная его часть находится в листьях, при созревании плодов они источают сильный лимонный запах. Основные компоненты эфирного масла периллы — перилла-кетон (более 94%) и β-кариофиллен (около 2%), на долю остальных компонентов приходится оставшиеся 4%. Установлено, что в зависимости от стадии развития растений химический состав эфирного масла может меняться (Keiichi Watanabe, Kioakazu Asada etc., 2000).

Назначение и использование

Перилла — достаточно ценная культура в промышленном отношении. Из ее семян получают техническое и пищевое масло, она также используется в качестве декоративного, лекарственного и пряного растения. Зеленые листья добавляют в салаты, супы, соленья, мясные и рыбные блюда. Их маринуют, квасят, в вареном виде едят как шпинат.

В Японии свежие листья этой культуры используют в качестве приправы к блюдам из сырой рыбы, например сашими, для разрушения токсинов. Листья периллы пурпурной используют в качестве пищевого красителя в национальной кухне, в т.ч. для окраски маринадов и консервов. В пиццу также употребляют семена периллы.

Эфирное масло периллы применяют в пищевой промышленности и кондитерском производстве. Растение издавна известно в медицине, поскольку обладает довольно многочисленными лекарственными свойствами: отхаркивающим, потогонным, мочегонным, антиоксидантным. Применяется при лечении кашля, простуды, болезнях желудочно-кишечного тракта. Семена содержат нейтрализатор сахарных кислот, который замедляет кариес и обладает антимицробным и противовоспалительным действием. В косметологии сырье периллы включают в состав корректирующих антицеллюлитных гелей.

Особенности агротехники

Участок для периллы следует выбирать хорошо освещенный, защищенный от сильных ветров, с рыхлой плодородной почвой. Лучшие предшественники — бобовые или другие культуры, под которые вносили компост. В качестве удобрения вносят компост (около 3 кг/м²) — часть перед посевом, часть в подкормку при посадке рассады или в процессе вегетации.

Размножается перилла семенами, их можно сеять в открытый грунт, когда почва прогреется до 10-12 °С, при этом всходы появляются через 10-14 дней. Глубина заделки семян ~0,5 см. Высевают семена группами по 3 шт. с расстоянием между ними 40 см. Когда растения подрастут, из каждой группы оставляют одно наиболее сильное. Остальные годятся на пучковую продукцию. Для лучшей семенной продуктивности и накопления биомассы расстояние между растениями в ряду должно составлять 30-40 см, на 1 м² примерно 25 растений. Можно размножать периллу и вегетативно — черенкованием.

На юге периллу можно сеять под зиму, в средней полосе ее лучше выращивать через рассаду. Семена на рассаду рекомендуется сеять в конце марта — начале апреля. Для рассады необходимо приготовить торфоперегнойный субстрат в ящиках. Поскольку семена медленно прорастают, перед посевом их необходимо замочить в воде на 2-3 дня, несколько

раз ее меняя или выдержать неделю во влажном песке в прохладном месте. В открытый грунт подросшую рассаду высаживают в начале июня. Практикуют также посев периллы вместе с мятой.

Уход включает прополки, подкормки, поливы и рыхления. В качестве подкормки можно использовать небольшую дозу куриного помета. Его вносят мелкими катышками под молодые растения. Чтобы растения лучше ветвились, прищипывают верхушки побегов.

Уборку листьев проводят выборочно, в средней полосе — все лето, на юге — с началом цветения растений. На пряность растения срезают в фазу массового цветения, когда содержание эфирных масел в них наиболее велико.

Семеноводство периллы возможно только на юге, поскольку в средней полосе семена не успевают вызреть. Созревшие семена легко осыпаются, что нужно учитывать при уборке.

Сорта

В других странах существует много сортов периллы овощной, в России пока известен только один сорт — Росинка. Листья широкояйцевидные, зеленые, с пильчатым краем. Масса одного растения — 200-500 г, урожайность зелени — от 0,5 до 5 кг/м². Рекомендуется для выращивания на приусадебных участках и в фермерских хозяйствах. ●

Научные конференции – 2012

Пермская государственная с.-х. академия им. Д.Н. Прянишникова приглашает принять участие во Всероссийской конференции «**Биологический потенциал плодовых, ягодных и овощных культур в зоне Урала и инновационные технологии в современных условиях агропроизводства**», посвященной 85-летию кафедры плодовоовощеводства, хранения и переработки с.-х. продукции и 80-летию со дня рождения Алексея Николаевича Папонова — заслуженного деятеля науки РФ, доктора с.-х. наук, профессора. Конференция состоится 27-28 июня 2012 года.

Всероссийский НИИ селекции и семеноводства овощных культур приглашает принять участие в международной научно-практической конференции «**Современные тенденции в селекции и семеноводстве овощных культур. Традиции и перспективы**», посвященной 125-летию со дня рождения Н.И. Вавилова.

В рамках работы конференции состоится День поля, на который институт приглашает селекционеров, семеноводов, производителей товарной овощной продукции, представителей коммерческих организаций, а также заседание научно-методической комиссии по селекции и семеноводству овощных луков.

Конференция состоится 8-9 августа 2012 года во ВНИИССОК.



**полимер
Кемерово**
www.polimer42.ru

**ТЕПЛИЧНАЯ ПЛЕНКА
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ**
ГОСТ 10354-82:

- светостабилизированная
- фотокорректирующий эффект
- антиконденсационные добавки
- теплоудерживающие свойства
- толщина - 20-200 мкм
- ширина - до 4,5 м
- срок службы - до 10 лет



**ПЛЕНКА ЧЕРНО-БЕЛАЯ
ТРЕХСЛОЙНАЯ
ПЛЕНКА БЕЛАЯ
ДЛЯ МУЛЬЧИРОВАНИЯ:**

- толщина - до 200 мкм
- ширина - до 4,5 м
- срок службы - до 3 лет

**ПЛЕНКА ЧЕРНО-БЕЛАЯ
ТРЕХСЛОЙНАЯ
ДЛЯ МУЛЬЧИРОВАНИЯ
С ОТВЕРСТИЯМИ:**

- отверстия - ø 50-80 мм



**ПЛЕНКА ДЛЯ
ПРОПАРКИ ГРУНТА:**

- температурный режим - 120 °С
- срок службы - до 150 часов

ПАКЕТЫ ПОД СУБСТРАТ:

- размер - по желанию заказчика
- цвет - по желанию заказчика
- нанесение рисунка

**ТРУБЫ
ПОЛИЭТИЛЕНОВЫЕ:**

- напорные до 10 атм (1 МПа)
- ø 20-160 мм
- безнапорные - ø 20-160 мм
- гофротрубы - ø 16 - 40 мм



ОАО "Полимер"
650068 г. Кемерово ул. Народная 1
тел.: (3842) 610-200 613-000
613-106 613-312
факс: (3842) 610-600
e-mail: sales@polimer42.ru
www.polimer42.ru