

О. В. МЕЛЬНИК



**Вирощування**  
товарного  
і насінневого  
**часнику**

Науково-практичний посібник

НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ АГРАРНИХ НАУК УКРАЇНИ  
ІНСТИТУТ ОВОЧІВНИЦТВА І БАШТАННИЦТВА

---

О. В. МЕЛЬНИК

# **Вирощування товарного і насіннєвого часнику**

Науково-практичний посібник

Вінниця • «ТВОРИ» • 2023

УДК 635.262:631.53.02:631.17

*Рекомендовано до друку  
вченою радою Інституту овочівництва і баштанництва НААН  
11 серпня 2023 р. (протокол № 8 )*

Рецензенти:

**О.Д. Вітанов** – доктор сільськогосподарських наук,  
професор

**Н.В. Чефонова** – кандидат сільськогосподарських наук

**Мельник О.В.**

М 48 **Вирощування товарного і насіннєвого часнику:**  
науково-практичний посібник. Вінниця : ТВОРИ, 2023. 52 с.

ISBN 978-617-552-469-5

У посібнику висвітлено господарське значення, морфологічні ознаки, біологічні особливості часнику. Наведено сорти, внесені до Державного реєстру сортів рослин, придатних для поширення в Україні, насінництво, значення садивного матеріалу, особливості технології вирощування і зберігання, основні хвороби і шкідники.

Видання розраховано на спеціалістів сільського господарства, виробників екологічно безпечної продукції часнику озимого в умовах України.

УДК 635.262:631.53.02:631.17

ISBN 978-617-552-469-5

© Інститут овочівництва  
і баштанництва НААН, 2023  
© Державне видавництво «Аграрна  
наука» НААН, 2023





## ВСТУП

**Ч**асник – одна з найцінніших продовольчих культур. Його продукція є джерелом вітамінів, кислот, солей, фітонцидів та інших речовин. Останніми роками інтерес до цієї культури значно виріс, відповідно з цим – і попит.

За останні роки посівні площі під часником в Україні досягли 20–23 тис. га. Основні обсяги виробництва зосереджено у дрібно-товарних господарствах населення. Промислове виробництво часнику займає незначні площі – у межах 1,0–1,2 тис. га, які з кожним роком зростають.

Перехід виробництва часнику на промислову основу корінним чином змінює умови і способи його культивування. Виникає необхідність в освоєнні технологій із застосуванням механізації основних найбільш трудомістких процесів, створення сортів, адаптованих до вирощування за інтенсивними та енергоощадними технологіями, розробці ефективних прийомів насінництва. Городники мають великий досвід вирощування часнику. Однак можливо лише частково застосовувати його у промисловому виробництві через значну трудомісткість.

В Інституті овочівництва і баштанництва НААН упродовж 1980–2020 рр. розроблено низку технологічних прийомів виробництва часнику, створено сорти, відпрацьовано окремі питання насінництва цієї культури. До рекомендацій увійшли розробки Інституту овочівництва і баштанництва НААН, досвід дрібно-товарних виробників часнику та сучасні підходи до промислових технологій виробництва продукції цієї культури.

## 1. Поширення і господарське значення

---

Первинним центром походження часнику вважають гірські і Передгірні райони Середньої Азії, Афганістану, Індії, а вторинним – Середземноморський і Кавказько-Карпатський. Місцеве населення тут і досі широко використовує в їжу дикорослий вид, який мало чим відрізняється від культурного. Звідти ще тисячі років тому він поширився в інші райони землеробської культури. Часник цінять за його запах, лікувальні та харчові властивості, через які рослину вже за 5–6 тис. років до н.е. стали вирощувати в Азії, Африці та Європі.

Відомо, що в Скіфії на рубежі I–II ст. до н.е. вже широко вирощували часник. У письмових джерелах Стародавньої Русі XIII–XIV ст. згадуються осередки вирощування часнику. На початку XX ст. у великих обсягах вирощували на території України в Київській губернії (у Черкаському та Чигиринському повітах) часник, який розміщували в садибах і на полях, відводячи для цього низинні місця.

Нині найбільшого поширення набув часник у країнах Південної Європи, Америки, Центральної та Південно-Східної Азії. Його широко застосовують у їжу, а також у консервній, фармацевтичній і харчовій промисловості.

Харчове значення часнику полягає у високому вмісті білка, вуглеводів, вітамінів, а також багатьох необхідних для життєдіяльності організму хімічних елементів – кальцію, фосфору, сірки, йоду, селену. За хімічним складом часник багатший за цибулю ріпчасту, у ньому більше вуглеводів, азотистих речовин, мінеральних солей. Річна норма споживання часнику становить усього 1 кг на людину. У країнах, де національна кухня традиційно широко застосовує часник, його споживають значно більше.