

МНОГОКОЛОСНИК МОРЩИНИСТЫЙ (ЛОФАНТ) (AGASTACHE RUGOSA FISCH. A MEY) ПРИ ИНТРОДУКЦИИ В БЕЛОРУССИЮ

Л. В. Кухарева, И. Н. Тычина, А. И. Курчавая, А. В. Эльяшевич
Центральный ботанический сад НАН Б, г. Минск, Беларусь

*Пряно-ароматические и лекарственные растения:
перспективы интродукции и использования /
Материалы докладов международной конференции
31 мая - 2 июня 1999 г. Минск, Беларусь. –
Минск : Центральный ботанический сад НАН РБ, 1999. -
С. 71-72.*

Многоколосник морщинистый - новая для Беларуси пряно-ароматическая и лекарственная культура. Впервые в республику был завезен в 90-е годы. Это многолетнее травянистое растение, достигающее в высоту 80 см и более, произрастает в естественных условиях в Восточной Азии, Центральном и Восточном Китае, Японии, на Дальнем Востоке. В культуре известен в Восточной Азии в местах естественного произрастания. Вводится в культуру в европейской части СНГ и в Беларуси.

Привлеченный в коллекции Центрального ботанического сада НАН Б, многоколосник морщинистый обнаружил хорошие адаптационные возможности в плане приспособленности к почвенно-климатическим условиям Беларуси, при сохранности высоких биопродуктивных показателей и репродуктивных способностей.

Изучение содержания биологически активных веществ показало, что многоколосник содержит значительное количество аскорбиновой кислоты, что в сочетании с железом ставит его в один ряд с известными гемостабилизирующими средствами. Наличие биофлавоноидов предполагает использование его в качестве антиоксидантного средства. В настоящее время продолжается изучение применения многоколосника в онкологии.

Сотрудниками предприятия диагностических и лекарственных препаратов "ДИАЛЕК" проведены доклинические медико-биологические исследования экстракта многоколосника, которые позволили выявить его иммуномодулирующие свойства.

Кроме того, многоколосник содержит эфирное масло, благодаря чему применяется в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности.

Тонкий приятный аромат растения хорошо сочетается с фруктовыми салатами и сладкими пудингами. Изысканный аромат приобретают сдобренные многоколосником варенья, компоты, кисели, прохладительные напитки, муссы, печенье. Пряность используют в блюда из тушеной, печеной и жареной рыбы.

Основными показателями, определяющими успешность интродукции растений в новые условия является, на наш взгляд, способность формировать биомассу и полноценные семена. В этой связи было изучено влияние сроков сева и нормы высева семян на формирование надземных побегов, их высоту, ветвление, облиственность, густоту стеблестоя, урожайность фитомассы и семян.

Оптимальным сроком сева является весенний, глубина заделки семян - 0,5-1,0 см, норма высева 3 кг/га. Наибольший урожай биомассы накапливается в фазах цветения и бутонизации.