

## РОЖЬ

**История культуры.** Среди всех зерновых культур рожь - не самая распространенная в мире. Она существенно уступает пшенице и ячменю по числу стран-производителей. В большинстве стран мира ржаного хлеба нет на столе, а многие и вовсе не знают этот злак. Из европейских стран Россия, Польша и Германия имеют традиции выращивания этой культуры еще со Средних веков, когда она заменила дорогостоящую в этих местах пшеницу и стала «народным хлебом».

История происхождения и возделывания ржи спорна. Считается, что она происходит от дикорастущей ржи, которая была сорным растением в посевах пшеницы. По мере того, как совершенствовались хозяйственные характеристики пшеницы, вместе с ней улучшалась и рожь. Прижилась рожь в горах, где выращивание пшеницы было проблематичным ввиду суровых зим. В I тыс. до н. э. она появилась в Европе, где стала выращиваться наряду с другими злаками. Европейские земледельцы оценили такое преимущество ржи, как зимостойкость - она способна расти и давать урожай там, где более теплолюбивые злаки погибают или не вызревают.

В начале нашей эры рожь пришла на Русскую равнину, где культивировалась балтскими и славянскими племенами. С тех пор славянское «жито» стало обозначать основную хлебную культуру региона. На юге таковой стала пшеница, в средней полосе - рожь, а на русском севере - ячмень.

В средневековой Европе ржаной хлеб стал едой простонародья, для которого пшеница была дорога и «не по чину» - считалось, что каждому сословию подходит своя еда.

Значение ржи как хлебной культуры номер один стало снижаться в XIX веке, а в XX веке пшеница в Европе окончательно вышла на первое место. Связано это было как с появлением более совершенных сортов пшеницы, способных лучше переносить зимние морозы, так и с развитием глобальной продовольственной торговли и общим снижением роли сельского хозяйства в экономике европейских стран. Теперь даже в случае неурожая голод не угрожал европейцам, так как зерно можно было купить в других регионах мира. Также на рост популярности пшеницы повлияли и чисто психологические факторы. Черный ржаной хлеб имел стойкую репутацию еды для бедняков, поэтому по мере роста благосостояния европейского населения, люди предпочитали переходить на более «престижный» белый хлеб. К слову, в СССР массовый переход колхозов с ржи на пшеницу произошел в 40-50-х годах, когда Сталин прямо заявил, что советский человек должен питаться белым, а не черным хлебом.

В постсоветскую эпоху посевные площади под рожью в России продолжили сокращаться, однако причины были уже сугубо экономическими. Поскольку в XX веке интерес к пшенице резко увеличился, а к ржи наоборот упал, селекционеры значительно увеличили продуктивность сортов пшеницы,

тогда как сорта ржи изменились куда меньше. Вследствие этого сегодня выращивать пшеницу намного выгоднее, чем рожь. Тем не менее, Россия остается в тройке мировых лидеров по производству ржи.

**Значение РЖИ.** Озимая рожь - важная зерновая продовольственная и кормовая культура. В зерне ржи в зависимости от условий выращивания и сорта содержится 9-17% белка, 52-63% крахмала и 1,6-1,9% жира. Ржаной хлеб (обдирный, орловский, рижский, бородинский и другие сорта) - ценный пищевой продукт, отличается высокой калорийностью и имеет специфический вкус и аромат. Он содержит полноценные белки и витамины А, группы В, Е, РР и другие, необходимые человеку. По переваримости и усвояемости ржаной хлеб уступает пшеничному, однако превосходит его по биологической ценности белка, содержит примерно в 1,5 раза больше лизина и несколько больше треонина и тирозина.

Зерно ржи используют в спиртовой и крахмалопаточной промышленности. Очищенные зародыши зерна благодаря высокому содержанию основных питательных веществ - белка, жира, сахара, витаминов и минеральных соединений - нашли широкое применение в фармацевтической и пищевой промышленности при изготовлении специальных лечебных препаратов и высокопитательных концентратов.

Цельное и дробленое зерно ржи (дёрть, кормовая мука) применяют в качестве концентрированного корма в животноводстве. Отруби, получающиеся при помоле, из-за большого содержания в них оболочек зерна менее переваримы, чем кормовая мука, их используют главным образом при откорме крупного рогатого скота, а кормовую муку - преимущественно при откорме свиней. Озимую рожь как быстрорастущее весной растение используют в качестве самого раннего зеленого корма.

Кузбасская ГСХА  
<http://www.ksai.ru>  
[ksai@ksai.ru](mailto:ksai@ksai.ru)  
[https://vk.com/kuzgsha\\_official42](https://vk.com/kuzgsha_official42)

### Список литературы

1. История происхождения озимой ржи. Режим доступа: <https://био-зерно.рф/ru/история-культуры/рожьистория-культуры/> (Дата обращения 18.05.2022).
2. Значение озимой ржи. Режим доступа: [https://studbooks.net/1020419/agropromyshlennost/narodno\\_hozyaystvennoe\\_znachenie\\_morfologicheskoe\\_biologicheskie\\_osobennosti\\_ozimoy](https://studbooks.net/1020419/agropromyshlennost/narodno_hozyaystvennoe_znachenie_morfologicheskoe_biologicheskie_osobennosti_ozimoy) (Дата обращения 18.05.2022).