

4. Перспективи використання плодів глоду для виготовлення продукції лікувально-профілактичного призначення

Яна Євчук

Уманський національний університет садівництва, м. Умань, Україна

Віталій Шутюк

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Для задоволення підвищеного попиту на вітамінну сировину потрібно вести інтродукційно-селекційну роботу з новими полівітамінними плодовими культурами та досліджувати їхню придатність як сировини для переробки в харчовій та фармацевтичній промисловості. Одним із видів такої сировини є плоди глоду, які є натуральними вітаміноносіями. При цьому важливим є виготовлення із глоду напівфабрикатів у вигляді висушених плодів та отримання із них добавок з високим вмістом нутрієнтів, що підвищують стійкість організму до забруднення середовища, радіації та стресовим факторам.

Для проведення експериментів використовували плоди сортів Шаміль, Людмил, Всеволод, Злат, Китайський 2 зібраних у стадії технічної зрілості. Аналізу піддавали зразки свіжих та сушених різними способами плодів глоду.

Поряд із хімічним складом та біологічною цінністю плодів глоду важливе місце займають технологічні показники, що впливають на ефективність виробництва кінцевого готового продукту. Одним із них є співвідношення м'якоть/кісточка. Порівняльний аналіз результатів досліджень показав, що співвідношення м'якоті і неїстівного залишку у плодів глоду в більшій мірі залежить від їх сортових особливостей. Так сорти Людмил і Злат належать до великоплодих із середньою масою, відповідно, 7,5 і 4,5 г; Китайський 2 і Всеволод – до середньоплодих, відповідно, 3,0 та 2,0 г. Кісточка складає найвищий відсоток у сорту Всеволод (35 %), найнижчий – у сорту Китайський 2 (13 %).

Результати проведених досліджень показали, що за температури сушильного агенту 60°C зафіксовано найвищий ступінь руйнування (81 %) аскорбінової кислоти у порівнянні зі свіжими плодами. У варіантах з підвищеними температурами сушильного агенту втрати аскорбінової кислоти у плодах глоду були дещо меншими. Так, за температури сушильного агенту 70°C вміст аскорбінової кислоти зменшувався порівняно до свіжих на 78 %, а за температури 80°C – на 73 %. У варіанті сушіння плодів глоду за температури до 90°C вміст аскорбінової кислоти, знизився, в середньому на 72 %. Варто зазначити, що найвищий вміст аскорбінової кислоти при оптимальному варіанті сушіння (90° C) був у сортів Людмил, Китайський 2 та Шаміль, відповідно 35,4 мг / 100 г, 31,0 і 25,3 мг / 100 г., тоді як найнижчий її вміст був у сортів Злат (17,4 мг / 100 г) та Всеволод (16,3 мг / 100 г). Значне скорочення тривалості сушіння зменшувало теплову дію на сировину і за рахунок цього сприяло кращому її збереженню.

Висновки. Отже, на основі аналізу сучасного стану недостатнього використання біоантиоксидантів рослинного походження, глід можна розглядати як плодову культуру невичерпних можливостей, яка заслуговує на всебічне подальше вивчення. Доведено, що сушіння плодів глоду є ефективним способом консервування із збереженням біологічної цінності сировини. Отримані сухі плоди глоду є цінним джерелом поживних речовин антиоксидантної дії.

Література.

1. Біохімічна характеристика плодів глоду (CRATAEGUS L.) з метою створення продуктів профілактичного призначення / Я.В. Євчук та ін. *Садівництво*. 2019. № 74. С. 124–132.