

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Щавнат - перспективна сировина для виробництва оздоровчих продуктів

С.А. Бажай-Жежерун

Національний університет харчових технологій

Д.Б. Рахметов

Національний ботанічний сад ім. М. М. Гришка НАН України

Розширення сировинної бази для виробництва харчових продуктів функціонального спрямування є актуальним питанням.

Для наукового обґрунтування рецептур оздоровчих харчових продуктів, оцінки їх біологічної цінності та рекомендацій щодо кількості споживання певним групам населення важливим є ступінь відповідності складу білків сировини ідеальному білку, ФАО / ВООЗ, а також наявність у сировині значної кількості біологічно активних речовин.

Метою наших досліджень є вивчення харчової цінності щавнату (*Rumex patientia* L. × *Rumex tianschanicus* Losinsky) сорту Київський ультра, який є джерелом функціональних інгредієнтів. Створення щавнату, нової культури, яка використовується як харчова, енергетична, кормова та лікарська, належить Національному ботанічному саду ім. М.М. Гришка Національної академії наук України [1].

Дослідження вмісту амінокислот у щавнаті сорту Київський ультра показало, що сума замісних амінокислот становить 14964 мг на 100 г сухих речовин щавнату; незамінних – 10117 мг / 100 г; тобто незамінні амінокислоти складають 40,33 % від загальної кількості амінокислот. Аналізуючи біологічну цінність, встановлено, що білок щавнату є майже збалансованим, лімітованими є амінокислоти ізолейцин і валін (скор 75 % та 90 %).

Нами досліджено вміст харчових волокон, у щавнаті сорту Київський ультра та їх водоутримувальну здатність. Встановлено, що кількість клітковини у щавнаті складає 11,5 % на суху речовину; водоутримувальна здатність – 7,0 г води / г волокна.

Досліджено вміст пектинових речовин у щавнаті - він складає 4,5 % на суху речовину. Вміст моно- та дисахаридів становить 1,8 % на суху речовину.

Визначено вміст вітамінів, які виявляють антиоксидантні властивості – вміст вітаміну С та β-каротину на суху речовину складає, відповідно, 950,0 мг% та 50,5 мг%; встановлено, що щавнат містить флавоноїди, які також є потужними антиоксидантами; вміст нікотинаміду становить 7,5 мг%.

Застосування щавнату при створенні харчових продуктів оздоровчого та функціонального призначення дозволить збагатити їх вітамінний та амінокислотний склад, поповнити природними ентеросорбентами, підвищити харчову цінність.

Література

1. Рахметов Д. Щавнат: и овощ, и корм и фитопливо / Д. Рахметов, С. Рахметова // *Зерно*. – 2011. - №3. – С.8-10.