

УДК 613.2:582.794.1

ФУНКЦІОНАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ДЯГЕЛЮ ЛІКАРСЬКОГО ТА СФЕРИ ЙОГО ЗАСТОСУВАННЯ

Дітріх І. В., к.х.н.,
Турковська Ю. Л.,

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ

На сьогодні пошук нової природної сировини функціонального призначення є актуальною темою досліджень науковців. Властивості багатьох рослин і їх вплив на здоров'я недооцінені. Однією з таких рослин є дягель лікарський.

Дягель лікарський або дудник лікарський – багаторічна трав'яниста рослина родини зонтичні. Ростає у сирих листяних і мішаних лісах, поблизу водойм, на луках і болотах. Поширений в Західному Сибіру і європейській частині СНД, також у лісових і лісостепових районах України.

У коренях дягелю містяться до 1,5 % ефірної олії, до 6% смоли, органічні кислоти (яблучна, ангелікова, валеріанова, оцтова), дубильні речовини, фітостерини, цукри, пектинові речовини, клітковина, вітаміни (В₁₂, С, Е) та мінеральні речовини (залізо, фосфор). Ефірна олія з кореню дягелю – рідина пряно-пекучого смаку з мускусним запахом.

Дія дягелю на організм зумовлена вмістом ефірної олії та дубильних речовин. Він збуджує апетит, сприяє травленню і пригнічує процеси бродіння в кишечнику. Екстракт з кореня дягелю дає заспокійливий ефект завдяки валеріановій кислоті. Дягель нормалізує баланс жіночих статевих гормонів, тому застосовується для нормалізації кровообігу в органах малого тазу [1].

Всі частини дягелю використовують при виробництві харчової продукції. Корінь рослини має гіркуватий смак і характерний аромат завдяки цьому використовується як ароматизатор алкогольних та безалкогольних напоїв, також цукерок. Висушений корінь додають у випічку. Він також служить як спеція для приготування м'ясних страв, соусів, овочевих гарнірів. В рибній промисловості застосовується як пряність.

Корінь дягелю застосовують для приготування таких настоянок, як «Гірський дубняк», «Перцівка» і «Ерофеич». Він також є у складі таких відомих лікерів, як «Бенедиктин» і «Шартрез».

Зі свіжих коренів, відварених в цукровому сиропі або шоколаді, виробляють пряні цукати, варення, пастилу, повидло. Стебла і пагони рослини можна використовувати в якості начинки до пирогів. Молоде листя і пагони додають у супи і салати, також вони можуть використовуватися як гарнір [2].

Таким чином, дягель лікарський є перспективною рослинною сировиною для розробки рецептур нових видів страв ресторанної продукції функціонального призначення.

Література

1. Лікарські рослини і фітотерапія (фітотерапевтична рецептура): навч. посібник / Л. В. Бензель, Р. Є. Дармограй, П. В. Олійник, І. Л. Бензель – К.: ВСВ «Медицина», 2010. – 400 с.
2. Пряно-ароматические и пряно-вкусовые растения: справочник / Л. Г. Дудченко, А. С. Козьяков, В. В. Кривенко. – К.: Наукова думка, 1989. – 303 с.

вiдправила тези на науково-практичну конференцiю
«iННОВАЦIЙНI ТЕХНОЛОГIЇ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БIЗНЕСI », яка вiдбудеться 22 - 23
березня 2017 р.