

КАВБУЗ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ

Світлана Бажай-Жежерун, Людмила Береза-Кінзерська, Тетяна Романовська

Національний університет харчових технологій

Вступ. Розширення сировинної бази для виробництва інноваційних продуктів які мають оздоровчі, функціональні та лікувально-профілактичні властивості є пріоритетним завданням харчової промисловості.

Кавбуз – молекулярний гібрид кавуна і гарбуза, який містить ряд поживних речовин; у 2003 році занесений до Державного реєстру сортів України. Кавбуз має відмінні органолептичні властивості. Наявність значної кількості β -каротину у кавбузі забезпечує протипухлинний ефект, а також має значення у профілактиці і лікуванні атеросклерозу. Завдяки комплексу пектинів, вітамінів та інших біологічно активних речовин кавбуз і продукти його перероблення (сік, джем, крем, варення, сухий порошок тощо) рекомендовано при загальному виснаженні організму, для дитячого і дієтичного харчування при діабеті, захворюваннях печінки, нирок, серцево-судинної і нервової систем, порушеннях обміну речовин; вони сприяють виведенню радіонуклідів з організму людини.

Кавбуз містить значну кількість цукрів: глюкози, фруктози; геміцелюлози, клітковину, вітаміни С, Е, РР, β -каротин, вітаміни групи В; солі калію, кальцію, магнію, заліза.

Матеріали і методи. Для досліджень використовувати м'якоть кавбуза, звільнену від шкірки та насіння.

Білок визначали методом Бредфорда, вміст цукрів –методом Бертрана. Жир визначали методом вичерпного екстрагування хімічно чистим гексаном. Вітамін Е та речовини з Р-вітамінною активністю визначати колориметрично. Вміст клітковини визначали методом кислотного гідролізу. Для визначення вмісту пектину використовували ваговий кальцієво–пектатний метод.

Результати. На основі кавбуза та з його використанням можна приготувати ряд корисних продуктів з хорошими органолептичними показниками. Кавбуз а також пюре з нього чи порошок, які є джерелом природних харчових сорбентів, доцільно застосовувати як збагачувальні добавки у виробництві хлібобулочних та кондитерських виробів, консервованих продуктів, джемів, мармеладу, пастили тощо.

Науковцями Інституту оздоровлення і відродження народів України спільно з фірмою "Кебос" та дослідницьким інститутом гігієни харчування Національної Академії наук і Міністерства охорони здоров'я України розроблено технологію виробництва пюре кавбуза для харчування та оздоровлення дітей. Також розроблено та затверджено технічні умови на продукти на основі насіння кавбуза: дієтичну добавку «Кавбусорб», яка може бути використана як

ефективний ентеросорбент, радіопротектор і антиоксидант при радіаційному опроміненні та при лікуванні хвороб шлунково-кишкового тракту та рослинну олію «Кавбузол». Її рекомендують застосовувати при лікуванні хвороб шлунково-кишкового тракту (виразки, гастрит, ентероколіт, інфекційний та токсичний гепатит, цироз, жирова дистрофія, холецистит, метастази злоякісних пухлин, простатит, аденома, злоякісні пухлини).

Нами досліджено вміст важливих нутрієнтів кавбуза: вміст білка складає 5,3 %, жиру – 0,8 %, цукрів – 15,5 %, вітаміну Е – 5,3 мг%, Р – 25 мг%, β-каротину – 3,8 мг%, С – 17 мг%, фенольних сполук (за хлорогеновою кислотою) – 256 мг%; органічних кислот – 0,1 %.

Визначено, що загальний вміст харчових волокон у кавбузі складає 6,12 %, зокрема вміст клітковини становить 2,2 %, водорозчинного та водонерозчинного пектину, відповідно, 1,85 і 2,07 %. Досліджено, що за водоутримувальною здатністю дані харчові волокна відносяться до групи висоководозв'язуючих – здатні зв'язувати більше 8 г води на 1 г волокна, вони позитивно впливають на процеси травлення, займають значний об'єм в кишечнику та підсилюють його перистальтику.

Нами розроблено спосіб підготовки пюре кавбуза, визначено його основні фізико-хімічні показники. Відмічено, що завдяки наявності значної кількості пектинових речовин та клітковини, які характеризуються високою водопоглинальною здатністю, пюре має хороші технологічні характеристики.

Висновки. Отже, кавбуз є джерелом ряду біологічно активних нутрієнтів: вітамінів, мінеральних сполук, природних харчових сорбентів. Ця сировина та продукти його перероблення, завдяки своїм складовим, можуть використовуватись для профілактики широкого кола захворювань. Кавбуз є цінною сировиною для виробництва оздоровчих харчових продуктів.

Література.

1. Потопальський А.І. Кавбуз –найбільша у світі цілюща ягода/ А.І. Потопальський, Л.Н. Юркевич, І.І. Воробйова – Вінниця: Книга, -2008. – 80 с.
2. Харчові продукти з кавбуза. - [Електронний ресурс] : Режим доступу: <http://www.potopalsky.kiev.ua/ru/plant3.html>