

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

КИЇВ НУХТ 2018



Відповідальність за інформацію, що міститься в матеріалах тез, несуть автори.

**Фізаліс - інноваційний рослинний компонент для
кулінарних виробів**

Анастасія Воробйова, Ганна Березова

Національний університет харчових технологій, м. Київ

nastena.vorobyova.99@gmail.com

Наталія Петришин

Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів

Вступ. В наш час є дуже багато людей, які звертають увагу не лише на те, щоб страва мала естетичний вигляд і була смачною, а й оцінюють її корисність та вплив на організм. Тому все частіше у складі кулінарних виробів з'являться новітня, малознайома нам сировина.

Матеріали та методи. Об'єктом наших дослідження є фізаліс. У дослідженні було використано загально прийняті наукові методи, зокрема теоретичні. Основними матеріалами є наукові статті, матеріали наукових конференцій та інша наукова література.

Результати. Фізаліс є однією з маловідомих, але надзвичайно корисних

культур. Це однолітня трав'яна рослина сімейства пасльонових. Його дуже часто порівнюють з томатом, так як ця ягода має таку ж форму та будову. Відмінністю є лише те, що плоди фізалису захищені квітковою оболонкою.

Ягоди фізалису мають дуже цікавий хімічний склад. У ньому міститься багато органічних кислот (винна, лимона, янтарна, кавава, яблучна), флаваноїди, дубильні речовини, кверцетин, каротиноїди, фізалін, пектинові речовини, цукри.

Окремо хотілося б виділити вміст окремих вітамінів у плодах фізалису:

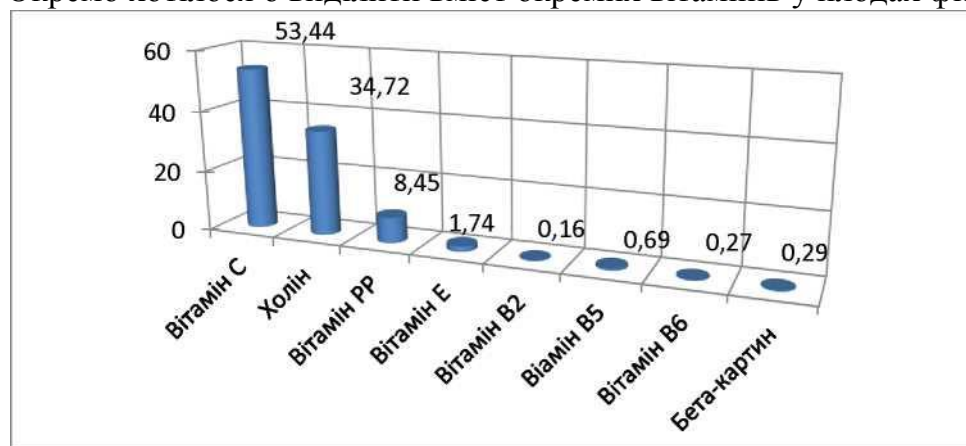


Рис. Вміст основних вітамінів в ягодах фізалису, %

Це чудовий дієтичний продукт, здатний максимально різноманітнити меню людей, що худнуть. Особливо цінується ця культура за високий вміст пектину (до 10% від сухої маси), желеуюча здатність якого в 2 рази вище, ніж у яблук. Саме завдяки цьому фізваліз використовують при виготовленні желеподібних кондитерських виробів (мармеладу, джему, повидла, начинок, топінгів та ін.)

З плодів фізалису отримують також лимонну кислоту [2].

В плодах фізалису основну частину складає вода (86,4 %), вуглеводи (5,5 %), харчові волокна (1,79 %), білки та жири. Окрім того в ягодах цієї рослини містяться кальцій (9,0 мг), залізо (1,0 мг) та фосфор (40,0 мг). Кількість складових елементів змінюються залежно від сорту фізалису та способу його вирощування.

Серед вітамінів значну частину становить вітамін С (11,7 мг), холін (7,6 мг), вітамін РР (1,85 мг), вітамін В6 (0,56 мг), вітамін Е (0,38 мг), вітамін В5 (0,15 мг) та ін. (Рис. 1). Енергетична цінність продукту - 53 кКал на 100 г ягід.

Плоди фізалису вважаються цінним дієтичним продуктом зі збалансованим складом біологічно активних речовин і їх використовують при захворюваннях сечовивідних шляхів, шлунково - кишкового тракту і дихальної системи, а завдяки високому вмісту пектинових речовин, в якості компонента, який зв'язує і виводить з організму людини мікробні токсини, важкі метали, радіонукліди і надлишковий холестерин.

Висновок. Зважаючи на хімічний склад фізалису, можна вважати його використання в майбутньому дуже перспективним напрямком сучасної кулінарії. Даною сировиною можна не лише покращити органолептичні показники якості, а

й збагатити десерти надзвичайно корисними елементами.

Література

1. Пушка, О. С. Використання нової рослинної сировини в солодких стравах / О. С. Пушка, І. Л. Корецька // Розвиток наукових досліджень 2013 : матеріали дев'ятої міжнародної науково-практичної конференції, м. Полтава, 25-27 листопада 2013 р. - Полтава: «ІнтерГрафіка», 2013. - Т. 8. - С. 68-70.
2. Овощная диковина — физалис. Скворцова Р.В, Мамедов М.И., Кондратьева И.Ю. // Сад и огород. 2006. -№5. -С. 14-17.
3. Фізалис [Електроний ресурс] // Матеріал з Вікіпедії - 2013 - Режим доступу : <http://uk.wikipedia.org/wiki/> Дата зверненн 10.11.2018.
4. Пушка, О. С. Використання овочевих та фруктових порошків у харчових технологіях / О. С. Пушка, І. Л. Корецька, В. М. Ісай // Збірник праць за підсумками VI Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів, 15-16 травня 2014 р. - К.: НУБіП України, 2014. - С. 154156.