



Науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих вчених з міжнародною участю

**ВИКЛИКИ СЬОГОДЕННЯ ТА НОВАЦІЇ
У ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ І ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

27 травня 2021р

УДК 664.851.8

МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ЛАВРОВОЇ ВИШНІ У ВИРОБНИЦТВАХ КОНСЕРВОВАНИХ ПРОДУКТІВ

Левківська Т.М., Абовян С.О.

[**talevk2111@gmail.com**](mailto:talevk2111@gmail.com)

Національний університет харчових технологій

Вступ. Відповідно до теорії раціонального та збалансованого харчування, яка прийнята в даний час в міжнародній практиці, однією з головних умов функціонування організму людини, є обов'язкова наявність у раціоні харчування біологічно активних речовин (БАР), таких як вітаміни, фенольні сполуки, каротиноїди та інші. Вони є потужними регуляторами і коректорами захисної системи організму людини від впливу різних несприятливих чинників. Основним джерелом БАР є плоди, овочі, продукти їх переробки та функціональні продукти з їх використанням [1, 2].

Актуальність проблеми. Особливе місце серед рослинної сировини займають дикорослі ягоди, які за своїм хімічним складом та вмістом значно перевершують культурні сорти.

На сьогодні, в Україні є можливість їх заготовляти до 1 млн. тон на рік, проте фактично заготівля дикорослих ягід складає близько 20,0 тис. тон [1], тобто їх потенціал використовується недостатньо. Більш широке їх використання при виготовленні різних продуктів харчування стримується недостатністю відомостей про їх корисний хімічний склад, технологічні властивості, а також відсутністю технологій і обладнання для їх виробництва. Тому вивчення хімічного складу та проблема збереження БАР при переробленні дикорослих ягід є актуальною.

Метою досліджень було вивчення плодів лаврової вишні як джерела біологічно активних речовин - біофлавоноїдів.

Матеріали і методи дослідження. В якості матеріалів досліджень було обрано плоди лаврової вишні різних сортів. Дослідження проводили на базі лабораторії кафедри технології консервування Національного університету харчових технологій. Методи проведення досліджень - стандартні, загальноприйняті.

Результати досліджень. Біофлавоноїди - це дуже велика група поліфенольних сполук. Вони мають широкий спектр біологічної активності, насамперед антиоксидантну дію. Біофлавоноїди сприяють нейтралізації вільних радикалів та токсинів. Джерелами біофлавоноїдів в природі є, головним чином, дикорослі рослини. [3].

Лаврова вишня - нетрадиційна сировина, яка багата на біологічно активні речовини, а саме антоціани та фенольні сполуки. Лаврова вишня - це вічнозелений чагарник або дерево заввишки до 10 метрів, широко розповсюджений в теплих та помірних областях. Візуально, грона нагадують смородину, а за розміром - на третину менші, ніж вишня. Залежно від сорту плоди бувають дрібні, які мають невелику терпкість та гіркоту та великі, більш солодкі. Плоди лаврової вишні містять велику кількість цукрів, вітаміну С, антоціанів, дубильних речовин, пектинових речовин, антиоксидантів, мінеральних речовин - К, Mg, Ca і Na, Mn, Fe, Zn і Cu. Разом з тим дуже низький вміст P, Ni, Co та Cr.

В лабораторних умовах в м'якоті плодів лаврової вишні було визначено вміст розчинних сухих речовин - 11-13%, загальну кислотність - 1,2%, кількість вітаміну С - 12 мг/100г, антоціанів - 5-5,5%, фенольних сполук - 20-24 мг/100 г.

Плоди лаврової вишні було використано як самостійно, так і в поєднанні з іншою традиційною сировиною при виробництві компотів, повидла, джемів, конфітурів, варення та соусів. Отримані продукти відрізнялись гармонійним та злагодженим смаком, яскравим стійким кольором та високим вмістом БАР.

Висновки. Доведено, що висока харчова та біологічна цінність в поєднанні з хорошими органолептичними показниками роблять ягоди лаврової вишні цінною сировиною для виробництва консервованих продуктів.

Список використаних джерел

11. Новые технологии антоциановых добавок (Новое в технологии консервирования): Монография / [Павлюк Р.Ю., Яницкий В.В., Крячко Т.В. и др.]. – Харьков. гос. ун-т пит. и торговли; Департамент пищ. пром-сти министр. агр. полит Украины. – Харьков – Киев, 2008. – 261 с.

12. Хомич Г.П. Використання дикорослої сировини для забезпечення харчових продуктів БАР: монографія / Г.П. Хомич, Н.І. Ткач. – Полтава: РВВ ПУСКУ, 2009. – 159 с.

13. Ivasyuta, L. Cherry laurel is an unconventional raw material in the canning industry / L. Ivasyuta, V. Romaniv, T. Levkivska // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті : матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2–3 квітня 2020 р. – Київ : НУХТ, 2020. – Ч. 1. – С. 236.